



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE: **COURS PRATIQUE PAINS SPECIAUX ET SPECIALITES DE** **VIENNOISERIES PAR LUDOVIC RICHARD M.O.F. BOULANGER**

Objectifs :

Elaborer des différents produits nouveaux : une gamme de pains spéciaux, de nouvelles viennoiseries, petits pains de tradition française revisités.

Moyen pédagogique, technique et encadrement :

Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide de l'animateur. Remise d'un fichier-recettes à chaque participant au début du cours. Tous les matériels nécessaires sont mis en place par Bellouet Conseil. La présentation finale et dégustation pour l'évaluation par le formateur.

Public Concerné : Pâtissier, boulanger, restaurateur et traiteur

Pré requis : Connaissance et technique de base sur la boulangerie ou viennoiserie

Evaluation :

Lors de la présentation finale, le formateur évalue oralement les résultats afin de déterminer si le stagiaire a acquis les connaissances et techniques visés. A l'issue du stage, une feuille de questionnaire est rempli par le stagiaire afin laisser la possibilité de s'exprimer la satisfaction ou difficulté rencontrée pendant le stage.

Programme :

Pains & Pains Spéciaux

- | | |
|--|-------------------------------------|
| - Pain de tradition sur pâte fermentée | - Ciabatta |
| - Pain à l'orange & aux Grains de Pavots | - Baguettine tout chocolat |
| - Baguettine à la farine de Meule sur levain liquide | |
| - Pains de Seigle sur Pâte Fermentée | - Le pain aux légumes |
| - Focaccia Tomates et Pavot | - Focaccia Pesto |
| - Focaccia aux Herbes de Provence | - Pain au Céréales |
| - Tourte de seigle sur levain | - Pain de Seigle sur levain naturel |
| - Pain Indien | |
| - | |

Viennoiseries

- | | |
|------------------------------------|--------------------------------|
| - Brioche | - Brioche citron framboise |
| - Brioche au chocolat | - Brioche aux fruits |
| - Brioche Feuilletée | - Croissant sur levain liquide |
| - Pain choco Framboise | - Pain choco Noisette |
| - Pain choco Pomme | - Craquantine poire caramel |
| - Délice d'automne | - Rêve de vienne |
| - Douceur des Iles | - Caprice de Bretagne |
| - Caprice de Bretagne Choco Pommes | - Le Moelleux Chocolat Amande |

- Action de Formation :

- **Durée du stage : 03 jours x 8 heures = 24 heures 8h30 -12h30 4h + 13h30 -17h30 4h Total 8h/jour**

- **Lieu : Ecole Bellouet-Conseil - 304/306, rue Lecourbe - 75015 PARIS**

Numéro de déclaration d'activité: 11753768575

- **Tarif : 1162.50 € H.T 1395.00€ TTC**

L'Ecole Bellouet conseil est référencée par l'organisme collecteur et les formations sont éligibles à la subrogation.