

# ECOLE GASTRONOMIQUE BELLOUET CONSEIL

◆ Cours pratiques    ◆ Cours longue durée    ◆ Démonstration    ◆ Conseils techniques



## **CONVENTION PROGRAMME DETAILLE:** **COURS PRATIQUE : PARIS EXPERIENCE GOURAMNDE**

### **Objectifs :**

Elaborer des différents produits nouveaux : une gamme de petits gâteaux, entremets, gâteaux de voyage et tartes, basés sur des parfums actuels avec des montages rationnels autour des fruits de saisons avec les finitions et décors modernes, et aussi la visite organisée aux pâtisseries parisiennes afin de découvrir l'actualité.

### **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 réalisation des petits gâteaux.

### **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 :**

#### **LES PETITS GATEAUX INDIVIDUELS**

##### **LA BARRE FEUILLETEE SAINT HONORE**

Feuilletage et barre, crème diplomate vanille, caramel au beurre salé, Crème chantilly mascarpone et petit choux caramélisé

##### **LE CHOUX LATIFOLIA**

Pate sablé, pate a choux, croustillant feuilletine, Crèmeux de citron vert, caviar de citron, crème diplomate à la vanille de Madagascar

##### **L'ECLAIR FRUITE**

Pate a choux, crème fruité aux fruits rouges, confits de fruits rouges mélangé en gelée, crème mascarpone à la fleur d'orangé

#### **LES ENTREMETS ET PETITS GATEAUX**

##### **LA DOUCEUR VANILLE**

Crumble à la noisette, biscuit noisette, caramel au beurre salé et noisette caramélisées, crème vanille de Madagascar.

##### **LE PARIS BREST TENDANCE**

Pate a choux, crème praliné noisette aux deux texture, confits de Yuzu, noisettes caramélisées

##### **L'ENTREMETS CHOCOLAT PURE ORIGINE**

Croustillant au gru de Cacao, biscuit chocolat aux noix de Pécan, crèmeux chocolat et noisette du piémont, mousse au chocolat pur origine st Domingue

#### **LES VISITES POUR ETUDES DES PATISSERIES DE PARIS ET DES TENDANCES**

Début des visites par le quartier de Sèvres Babylone et la rive Droite, La grande Epicerie de Paris, Hugo et Victor, La maison du Chocolat, Pierre Hermé, Arnaud Larher, Maison Ladurée. Traversons sur la rive gauche pour passer au café Louis Vuitton avec Maxime Frédéric, Le comptoir François Perret et Lafayette gourmets. Petite pause déjeuner au dépôt légal avec la dégustation des Eclairs de génie avec Christophe Adam. Nous terminons notre visite par la pâtisserie Storher, Jeffrey Cagnes et une glace a Paris avec Emmanuel Ryon et Olivier Menard et retour à l'Ecole Bellouet conseil. Nous pourrons entrer dans les magasins pour découvrir les gammes, les différents rayons, l'histoire de chaque pâtissier et les gâteaux emblématique de la maison. Une visite de la pâtisserie gastronomique parisienne guidée et commentée.

### **Les traditionnels**

Le déroulé du stage

1 er jour travail à l'Ecole

- La pâte à choux    - Les pâtes sablées    - Les crèmeux    - Les gelées    - Les croustillants
- Les crèmes    - Les montages

2 er jour travail visite, analyse : Départ de l'école pour les pâtisseries classique de réputation et leurs histoires

3 er jour travail    Les finitions la dégustation

### **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** : 1233.33€ H.T / 1480.00€ T.T.C

L'Ecole Bellouet conseil est référencée par les organismes collecteurs et les formations sont éligibles à la subrogation.

 Le lieu est aménagé pour faciliter l'accès et l'usage aux personnes à mobilité réduite. <https://www.agefiph.fr/> / <https://www.capemploi-75.com/> L'Ecole Bellouet conseil est attentive et accessible aux personnes en situation d'handicap pour étudier les aménagements le cas échéant.