



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE: COURS PRATIQUE **PETITS FOURS ET MACARONS (tout niveau)**

Objectifs :

Elaborer des différents produits classiques et modernes : une gamme de petits fours secs, petits fours moelleux, petits fours frais et variété de macarons.

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 : Aucune connaissance et technique requis

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 Fours Secs

Les Sablés - Viennoise, Cœurs Noisette, Duchesses

Sablé Breton citron

Sablé Spéculoos

Les Diamants

Cookies cacahuète chocolat au lais

Piemont

Les Fours Moelleux

La madeleine

Financer noisette

Pécan pie

Les Fours Frais

Le savarin passion

Cherry

Dôme chocolat noisette

Les Macarons

Les macarons à la meringue italienne

Garniture caramel beurre salé - caramel mou

Macaron ganache chocolat caramel

Macaron vanille fraise

Macaron jasmin

- Action de Formation :

- Durée du stage : 04 jours x 8 heures =32 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€ T.T.C

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