ECOLE GASTRONOMIQUE BELLOUET CONSEIL

◈ Cours pratiques ◈Cours longue durée ◈ Démonstration ◈Conseils techniques

CONVENTION PROGRAMME DETAILLE:
COURS PRATIQUE PETITS GATEAUX INDIVIDUELS «AU FIL DES SAISONS »

Objectifs :
Elaborer des différents produits nouveaux : toute une gamme de petits gâteaux individuels basée sur des parfums actuels avec des montages rationnels autour des fruits de saisons avec les finitions et décors modernes.

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 remplie par le stagiaire afin laisser la possibilité de s'exprimer la satisfaction ou difficulté rencontrée pendant le stage.

Programme :

◈ BOUNTY
Biscuit coco, pâte de coco, mousse chocolat lactée, glaçage miroir noir

◈EXPRESS'Ô
Biscuit chocolat, crémeux lacté, café, mousseux café, chantilly décor

◈ANGELINA
Base amande vanille chantilly vanille, citron vert

◈PARADIS
Moelleux pistache, crémeux mangue passion, banane, mousse cocktail caraïbe

◈HEMISPHERE ACIDULEE
Biscuit chocolat, ganache chocolat noir framboise et cassis, mousse chocolat noir acidule, glaçage chocolat noir rougit

◈SOLEIL LEVANT
Dacquoise coco, crémeux mangue passion, crème coco

◈EDELWEISS
Génoise amande, confit de framboise, diplomate vanille, glaçage miroir blanc vanille

◈EBENE
Biscuit caramel, Shortbread salé, caramel mou, Chantilly caramel, glaçage gourmand

◈CHEESE CAKE FRAISE
Shortbread salé, confit fraise, mousse cheese cake citron, glaçage mirror jaune

◈ENORA
Génois amande, confit fraise fleur d'oranger, mousse fraise, chantilly mascarpone vanille et fleur d'oranger, glaçage miroir rouge

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.