



## **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 rempli 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 miroir 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** : 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.