

ECOLE GASTRONOMIQUE BELLOUET CONSEIL

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



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE: **COURS PRATIQUE PETITS GATEAUX « Elégants et Raffinés »**

Objectifs :

Elaborer des différents produits nouveaux : une nouvelle 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 :

L'Ambre :

Short bread, Biscuit noisette, Crémeux noisette, Ganache montée noisette

Vanilla :

Pâte sablée, Biscuit vanille, Crémeux gingembre, Crème vanille

Féminin :

Moelleux amandes, Marmelade fraise, Crème panna cotta citron vert, Chantilly mascarpone vanille

Pina colada :

Biscuit coco, Marmelade ananas, Crème légère Rhum coco, Chantilly citron vert

Suptil :

Biscuit moelleux amandes, Gelée mangues poivrées, mousse fromage blanc, Chantilly vanille

Végan aux fruits :

Biscuit framboise, Gelée fruit rouge, Mousse mangue

Végan au chocolat :

Biscuit chocolat végétal, Confit exotique, Mousse chocolat noire

Le sicilien :

Pâte sablée pistache, Praliné pistache, Croustillante garanola et dattes, Mousse à la fleur d'oranger

Marcona :

Croustillant aux amandes, Biscuit aux amandes sans gluten, Marmelade orange, Mousse à la vanille

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.