



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 :

Shortbread citron, Biscuit noisette, Crèmeux noisette, Ganache montée caramel, glaçage neutre, glaçage gourmand caramel.

Vanilla aux notes épicées :

Sablés croustillant, crèmeux gingembre caramel tendre, mousse vanille, glaçage neutre, chantilly citron vert coco, appareil a pistolet chocolat noir, glaçage neutre.

Féminin :

Biscuit moelleux amande, marmelade fraise, crème panacotta citron vert, crème mascarpone vanille, glaçage neutre.

Le Pina colada :

Biscuit amande coco, compotée d'ananas, Crème légère Rhum coco, Chantilly coco vanille

Le Subtil Exotique:

Biscuit moelleux amande, gelée mangue, mousse fromage blanc, sirop mangue, chantilly vanille.

Le mango Végan:

Pâte sablée amande, biscuit végétal aux amandes, compotée framboise, mousse mangue, nappage neutre

La sphère chocolat vegan :

Pâte sablée cacao vegan, brownie végan au chocolat, compotée de fruits exotique, ganache chocolat lactée, mousse végétale au chocolat, glaçage chocolat

Le sicilien :

Croustillant granola, crèmeux pistache, biscuit pistache, chantilly fleur d'oranger, glaçage neutre.

Le Marconas :

Croustillant Sarrazin, Biscuit moelleux aux amandes, Marmelade orange, crème mascarpone 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** : 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.