



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE: **COURS PRATIQUE SANDWICHES ET SNACKING MODERNS PAR PEYO** **NOBRE**

Objectifs :

Elaborer des différents produits nouveaux : une gamme de sandwiches et produits salés modernes, afin de développer la vente des produits à emporter, y compris les recettes de pain de mie, baguette et pain viennois.

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 pâtisserie ou boulangerie.

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 :

- | | | |
|---------------------------------------|------------------------------------|-------------------|
| • Sandwich Viennois Mimosa | Sandwich Viennois Asiatique | Bagel à ma Façon. |
| • Sandwich Tradition Français | Sandwich Tradition Anglais | Sandwich Parisien |
| • Hot Dog Classique | Hot Dog Norvégien | Egg Muffin lard |
| • Sandwich Focaccia Italienne | Sandwich Focaccia Américaine | |
| • Croc Focaccia Classique | Croc Focaccia Végétarien | |
| • Croissant Saucisse | Torsade Salé | Suisse Salé. |
| • Tarte Boulangère Alsacienne | Tarte Boulangère Tatin de Poivrons | |
| • Tarte Boulangère Tatin de Courgette | | |
| • Tourte Boulangère Tartiflette | Tourte Boulangère 3 Fromages | |
| • Tourte Boulangère Berrichonne | | |
| • Bun's Franc comtois | Bun's Basque | Bun's Raclette |
| • Pâté Croute « Bons Vivants » | | |

- 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.