



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE:

COURS PRATIQUE : « SIGNATURE PATISSERIE PAR JOHAN MARTIN »

Objectifs :

Elaborer des différents produits nouveaux : une gamme des gâteaux modernes et revisités, montages originaux en moules spéciaux, nouveaux décors.

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 d'entremets et 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 :

LA ROBE HAUTE COUTURE CHOCOLAT

Croustillant Praliné – Biscuit Chocolat – Mousse Chocolat Noir – Fines Feuilles de Chocolat Noir

LA ROSE

Biscuit Fondant Amande Citron – Confit de Framboise – Crème Légère Fraise – Pétales de Chocolats - Velour Rose Argenté

LE ST HONORE POMME CAMEL

Pâte Sablée Amande – Pommes Tatin – Pâte à Choux – Chantilly Caramel – Glaçage Caramel

LE CHOUX 100% CHOCOLAT

Pâte à Choux Chocolat – Craquelin Chocolat – Crémeux Chocolat – Mousse Chocolat Noir

LA RELIGIEUSE CARMEL XXL

Pâte à Choux – Biscuit Chocolat – Mousse Chocolat Noir – Pâte Sablée Chocolat

LE SAC A MAN

Feuilletine praliné – Crème Chocolat Acidulée – Biscuit Chocolat – Mousse Chocolat – Fine Feuilles de Guimauve Imitation Cuir

CARAIBE

Pain de Gène Pistache – Crème Brûlée Mangue Passion – Mousse Cocktails Caraïbe – Eventail de Pomme Verte

RED FLOWER

Pâte Sablée – Framgipane Fruits Rouges – Chantilly Framboise – Confit Framboise

SICILE

Cake Pistache – Praliné Pistache – Confit Fraise – Crème Légère Pistache – Sablée Pistache

IPANEMA

Moelleux Citron Jaune – Sirop Exotique – Crème Légère Vanille – Crème Brûlée Mangue – Copeaux de Noix de Coco – Glaçage Gourmand Ambré – Velour Jaune Orangé

- 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.