

ECOLE GASTRONOMIQUE BELLOUET CONSEIL

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



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE : **COURS PRATIQUE SPECIAL BUCHES DE NOEL « SAISON 4 »**

Objectifs :

Elaborer des différents produits nouveaux ; une nouvelle gamme de bûches de Noël rationnels et rapides dans les montages, des finitions et décors appropriés pour faciliter le travail en laboratoire et la vente de fin d'année.

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.

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 BUCHE EQUINOX

Dacquoise amandes aux éclats de noisette, crémeux praliné, crémeux passion, diplomate légère praliné.

LA BUCHE DU VERGER

Streuzel amande, dacquoise coco, compotée de fruits rouges, mousse mangue abricot.

LA BUCHE DES ILES

Dacquoise coco citron vert, mousseux citron vert coco, compotée de fruits rouges, mousse framboise cassis

LA BUCHE VELOUTE

Streuzel café, biscuit noix, compotée de poires, bavaroise poire.

LA BUCHE ECUREUIL

Croustillant, Biscuit noisette, confit caramel noisette, crème diplomate noisette

LA BUCHE PERLE D'AFRIQUE

Streuzel café, biscuit café, confit de banane, crémeux café

LA BUCHE CAO

Biscuit aux éclats d'amande, crémeux allégé Alunga, confit de mure et framboise, mousse chocolat noire fleur de cao.

LA BUCHE FESTIVE

Biscuit dacquoise praliné, crémeux pain d'épice, compote de pomme pruneaux, bavaroise vanille,

LA BUCHE DOUCEUR

Biscuit pistache, confit de fraise, gelée d'agrumes, mousse fromage blanc.

LA COURONNE DE HOUX

Biscuit coco, coulis mangue passion, mousse caramel, chantilly vanille.

LA BUCHE CAMELIS

Streuzel amande noisette, biscuit caramel, crémeux caramel, mousse banane

LA BUCHE CONTRASTE

Croustillant nougat, biscuit citron vert et piment Espelette, confit de framboise pépins, mousse citron vert.

- 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.

 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.

304-306 rue Lecourbe 75015 Paris / Tél. 01 40 60 16 20 E-mail : bellouet.conseil@orange.fr / <http://www.ecolebellouetconseil.com>

SAS au capital de 39636,74 € - SIRET:353 896 582 00023 - RCS PARIS B 353896 582 (90 B 05684) - N°TVA Intercommunautaire FR 23353 896 582 - Code APE 8559A ; **Organisme de formation**

enregistré à la DIRECCTE Ile-De-France sous le numéro d'existence :11753768575 (Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)