



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE : **COURS PRATIQUE SPECIAL BUCHES DE NOEL « SAISON 5 »**

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 :

Bûche Violetine

Biscuit Myrtille, Confit Myrtille, Crème Vanille

Bûche Favorite

Biscuit Pécan, Crémeux Caramel, Confit Coing, Crème Mascarpone

Bûche Extrême

Biscuit roulé, Confit Cassis, Mousse noisette, Croustillant

Bûche façon Forêt Noire

Biscuit léger chocolat, Confit Griotte, Crémeux chocolat, Ganache vanille

Bûche Catalane

Biscuit Amandes, Crème orange, Mousse Praliné Amandes

Bûche Chocolat

Biscuit Brownies, Crémeux Chocolat Lait, Mousse Chocolat Croustillant

Bûche Cacahuète

Biscuit Moelleux Cacahuète, Crème Yuzu Passion Citron, Mousse Cacahuète

Bûche Cafe'inn

Dacquoise Café, Crémeux Café, Crème Fleur d'Oranger, Croustillant Praliné

Bûche Gourmande

Biscuit Caramel, Crémeux Riz au Lait, Caramel monté, Mousse Praliné Noisette Pécan

Bûche Fraîcheur

Biscuit Amandes, Compotée Fraise, Crémeux Citron Vert, Mousse Fraise et Framboise

Bûche Automne

Sablé Châtaigne Reconstitué, Confit Framboise, Biscuit Eclat Framboise, Chantilly Marron, Crémeux Fleur d'Oranger Vanille

Bûche Automne

Biscuit Muscovado, Crémeux Mangue Epicée, Mousse Exotique, Croustillant Coco

- 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.