



## **CONVENTION PROGRAMME DETAILLE:**

### **COURS PRATIQUE : SPECIALE FEUILLETAGE ET GALETTES DES ROIS**

#### **Objectifs :**

Elaborer des différents produits nouveaux : une gamme de produits au feuilletage et nouvelles galettes des rois avec des garnitures et finition revisitées et 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 de base sur la boulangerie et viennoiseries

#### **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 galette des rois traditionnelle**

-Feuilletage inversé, crème frangipane amande, Sirop brillance

##### **La galette des rois framboise rhubarbe**

Feuilletage inversé, crème frangipane amande, compoté de rhubarbe framboise

##### **La galette des rois abricot lavande**

Feuilletage inversé, crème frangipane, abricots poêlés à la lavande

##### **La galette des rois pain d'épices aux agrumes**

Feuilletage inversé, crème frangipane pains d'épices, semi-confit d'orange et de citron.

##### **La galette des rois poire gingembre**

Feuilletage inversé, crème frangipane, poires au gingembre.

##### **La galette pomme caramel**

Feuilletage inversé, compote de pomme vanillé, pommes poêlées au caramel

##### **La galette chocolat noisette**

Feuilletage classique, crème frangipane chocolat.

##### **La galette chocolat et Griottines**

Feuilletage inversé, biscuit amande, ganache griottines, griottines

##### **La Brioche des rois à la Fleur d'Oranger**

Pâte à brioche, fruits confits

##### **La Brioche des rois fruité**

Pâte à brioche, crumble amande sec, marmelade de fraise et fleur d'oranger.

##### **La Brioche bordelaise**

Pâte à brioche, fleur d'oranger, agrumes et fruits confits

#### **- 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**

- **Les modalités d'exécution de l'action de formation : Inter en centre de formation**

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.