



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE: **COURS PRATIQUE** **SPECIALE FEUILLETAGE ET GALETTES DES ROIS PAR** **JOHAN MARTIN**

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 :

1/La Galette des Rois Tradition

-Feuilletage inversé - Frangipane amande - Sirop brillance

2/Le Pithivier

-Feuilletage inversé - Crème d'amande - Sirop brillance

3/La Brioche Couronne Fleur d'Oranger

-Brioche Rhum et fleur d'oranger - Sucre Perlé et fruits confits

4/Le Feuilleté Brownies

- Feuilletage inversé -brownies au noix de pécan

5/Le feuilleté aux fruits de saisons

- Feuilletage inversé -Frangipane amande -Fruits de saisons

6/La Feuille noisette

-Feuilletage inversé -Frangipane noisette et Fleur de Sel

7/Galette Brioche Feuilletée citron

-Pate à croissant -Crème d'amande citron -Sirop brillance et cassonade

8/Feuilletée Pommes

-Brioche feuilletée -Compotée de Pommes vanille -Pommes Poellées

9/Le Feuilletée Bien-Etre

-Brioche feuilletée -Huile d'olive -Confit tomate -Tomates cerises, Avocats, Menthe, Pignons de Pin..

10/La Fleur de Buratta

-Brioche feuilletée -Huile d'olive -Confit de tomates ail -Buratta

- 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.