



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE: **COURS PRATIQUE : SPECIALE 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 des rois chocolat et griottines

Feuilletage inversé, biscuit amande, ganache aux griottines, crumble amande

La Galette pomme caramel

Feuilletage classique, crème frangipane, compotée pomme et caramel

La Galette chocolat noisette

Feuilletage inversé, crème frangipane chocolat chocolat noisette, noisettes caramélisées

La Brioche des rois à la Fleur d'Oranger

Pâte à brioche, fruits confits

La Brioche des rois fruitée

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

La Brioche bordelaise

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

- Action de Formation :

- **Durée du stage : 02 jours x 8 heures =16 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 : 820.33€ H.T 985.00€ 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.