



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE: **COURS PRATIQUE: TARTES ESPRIT BOUTIQUE RUSTIQUES ET MODERNES**

Objectifs :

Elaborer des différents produits nouveaux : une gamme de nouvelles tartes et tartelettes modernes pour sublimer les classiques, tartes plus « entremets » avec des glaçages ou décors tendances en chocolat.

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 pâtisserie

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 :

Feuilletage Classique
Feuilletage Inversé
Pâte sablée aux amandes
Pâte à foncer
Crème pâtissier
Crème d'amande

« TARTES »

Tarte au citron meringué
Tarte crumble aux pêches
Tarte pamplemousse poire
Tarte nougat pomme
Tarte Tatin
Tarte moelleuse au chocolat
Tarte des îles
Tarte crumble exotique
Tarte succulente pomme et noix
Tarte Victoria – ananas citron vert

« TARTELETTES »

Tartelette Nashi
Tartelette Vanille
Tartelette pistache fraise et mascarpone
Tartelette brownie, cacahuète et Tourbillon de chantilly banane

- 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.