



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE: COURS PRATIQUE **TARTES TRADITIONNELLES ET MODERNES (tout niveau)**

Objectifs :

Elaborer des différents produits classiques et modernes : une gamme de tartes et tartelettes classique et modernes 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 : Aucune connaissance et technique requis

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 :

Recette de base

Feuilletage classique

Feuilletage Inversé

Pâte sablée aux amandes

Pâte à foncé

Crème pâtissier

Crème d'amande

Sirop d'amande

Glace à l'eau Dorure

Tarte citron

Tarte crumble aux pêches

Tarte pamplemousse poire

Tarte nougat pomme

Tarte Tatin

Tarte moelleuse au chocolat

Tarte des îles

Tarte succulente pomme et noix

Tarte Mélia

Tarte fraîcheur d'agrumes

Tarte croustillante cannelle - mûre

- Action de Formation :

- **Durée du stage :** 04 jours x 8 heures =32 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.