



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE : **COURS PRATIQUE TENDANCE GATEAUX DE VOYAGE 2 jours**

Objectifs :

Elaborer des différents produits nouveaux : une gamme de nouveaux cakes, gâteaux de voyage et gâteaux de thé aux parfums modernes et classiques revisités.

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 :

Gâteaux de Voyages

- **Cake Banane et Noix de Pécan**
- **Cake Chocolat Noisette**
- **Cake Myrtille Crumble**
- **Cake Tube Citron Vert Framboise**
- **Cake Tube Orange Praliné**
- **Cake Tube Pistache Griotte**
- **Carotte Cake**
- **Marbré Yuzu-Matcha**
- **Cake Praliné**
- **Pain d'Epices**
- **Roulé Matcha Marron**
- **Week End Citron**

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 : 775.00 € H.T – 930.00 € TTC**