



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE:

COURS PRATIQUE TRAITEUR COCKTAILS SALES, BUFFETS ET RECEPTIONS

Objectifs :

Elaborer des différents produits nouveaux : une variété de cocktails salés pour les buffets et réception haut de gamme, une gamme d'amuses bouche, feuilletés chaudes, cassolettes, cuillères, fingers foods au goût d'asiatiques.

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 ou cuisine.

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 :

Les bouchées Apéritifs :

Le feuilleté ficelle, façon sacristain, au goût du jour Le viennois roulé au bacon
Le cornet « Parmentier de canard » en gaufrette L'éclair au tri Mornay

Les bouchées Chaudes et Cassolettes :

Le Bagel - Pâte à Bagle - Le Bœuf - Poulet mariné tandoori - St Jacques
Pommes croquettes au confit de canard Fish Cake
Les Nuggets de dinde Galettes de lentilles

Les bouchées froides et Cassolettes :

Le millefeuille végétal saveur Basilic Le Bagel Tartare de saumon et asperges
Le Bagel Poulet et Poivron tricolore Le Bagel Poulet au curry, carottes et navets glacés
Le Cannelloni de saumon fumet, chèvre frais et petits pois
Dos de saumon snaké minute au sésame, sur lit d'épinards et alfafa
Galantine de poulet aux pistaches et blettes Pâtes coquillages de la mer

Les spéciaux :

Le mini rouleau de Printemps Le samossa aux crevettes
Le nem au saumon Le samossa grec
Les sushis

Les sucettes et brochettes :

La crêpe au Fromage Frais et saumon
La Pomme d'Amour de foie de volaille, gelée au Porto
Le Cromesquis de champignons en risotto
La Grosse crevette marinée et Kadaïf
La brochette de poulet Yakitori et jeunes poireaux.

Les Verrines :

Crème de chou fleur façon Thaï (lait de coco, gingembre, ail, liaison Combawa, Nioc Nâm, œuf de saumon)
Velouté d'asperges, cresson et blanc de dinde fumé
Crèmeux de piperade, chips de chorizo

- 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 :** 1250.00€ H.T - 1500.00€ T.T.C

L'Ecole Bellouet conseil est référencée par les organismes collecteurs et les formations sont éligibles à la subrogation.