



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE: COURS PRATIQUE VIENNOISERIES MODERNES PAR JOHAN MARTIN

Objectifs :

Elaborer des différents produits nouveaux : une gamme de pâtes de base et applications divers 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 :

The Royal Crown : Brioche Feuilletée, Sirop brillant

La Couronne Vanille Chocolat : Brioche nature, Brioche Chocolat, Crème chocolat onctueuse 64%

Le Cruffin Exotique : Pate à Croissant, Crème Brulée Mangue/Passion, Sucre cristallisé

Le Carrousel aux Amandes : Brioche à la Fleur d'Oranger, Sirop imbibage Fleur d'Oranger,
Crème frangipane, Amandes effilées grillées

La Fleur de Framboise : Pâte à croissant, Pâte à croissant rouge fraise, Compotée de Fraise

Le Kouglopf : Pâte à Kouglpf, Raisins macérés, Sirop Fleur d'Oranger, Codineige

La Tresse au Caramel : Pâte à croissant, Caramel au beurre salé

La Brioche Amazone : Brioche chocolat aux éclats de chocolat, Crème chocolat spécial cuisson, -
Crumble au grué de cacao

La Fleur de Cassis 2.0 : Pain au lait, Pain au lait Cassis, Gellan Cassis

La Fleur Cacao : Pâte à croissant, Pâte à croissant chocolat, Crumble cacao

La Fleur Praliné : Pâte à Brioche, Praliné noisette vanille, Amandes hachées caramélisées

Lunette Fraise : Pâte à Danish, Confit de fraise

- 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.