



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE: COURS PRATIQUE VIENNOISERIES MODERNES PAR MICKAEL MARTINEZ

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 :

-Croissant

-Pain au chocolat

-Suisse chocolat

(Pâte levée feuilletée, crème pâtissière vanille et chocolat).

-Pain aux raisins

(Pâte levée feuilletée, crème pâtissière vanille, raisins au thé noir et zestes d'oranges).

-Paille

(Pâte levée feuilletée, confit framboises et gingembre confit).

-Plié du Piémont

(Pâte levée feuilletée, barre chocolatée et praliné du Piémont).

-Origamik

(Pâte levée feuilletée cacao, ganache chocolat, poires pochées fève de tonka).

-French Hot-dog

(Pâte levée feuilletée moutarde et oignons, saucisse de Francfort, ketchup, moutarde épicée, oignons frits).

-Brioche myrtilles

(Pâte à brioche nature, pâte à brioche myrtilles, confit myrtilles, pâte à cigarette myrtilles).

-Brioche citron

(Pâte à brioche citron, crumble citron, confit citron).

-Brioche fleur d'oranger

-Chapeau du fou

(Pâte à brioche nature, pâte à brioche betterave, confit framboises).

- 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

- Les modalités d'exécution de l'action de formation : Inter en centre de formation

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



Le lieu est aménagé pour faciliter l'accès et l'usage aux personnes à mobilité réduite. <https://www.agefiph.fr/> / <https://www.capemploi-75.com/> L'Ecole Bellouet conseil est attentive et accessible aux personnes en situation d'handicap pour étudier les aménagements le cas échéant.