



École gastronomique Bellouet Conseil Paris
Cours Pratiques de Perfectionnement
Année 2015

304 - 306, rue Lecourbe • 75015 Paris Tél. 01 40 60 16 20 • Fax 01 40 60 16 21

www.ecolebellouetconseil.com



Une *intensité* inégalée

Découvrez la prochaine génération de chocolats de couvertures aux arômes les plus purs jamais révélés, et aux saveurs intenses.

www.purityfromnature.com



Jean-Michel Perruchon
Meilleur Ouvrier de France,
Directeur de l'École Bellouet Conseil

Chers collègues,

Depuis de nombreuses années, vous êtes de plus en plus nombreux à nous faire confiance, ce qui nous motive pour vous proposer toujours des nouveaux cours, de nouvelles idées et créations. Fort de ces 26 ans au service des professionnels, et soutenu par nos fidèles partenaires, l'École Bellouet Conseil vous accueille dans ses locaux situés en plein Cœur de Paris, rue Lecourbe dans le quinzième arrondissement. Cette année 35 cours différents dont 8 nouveaux cours seront au programme de notre calendrier 2015. Nous pensons qu'un stage à l'école est très bénéfique, vous aurez bien sûr de nouvelles recettes, des techniques, des idées mais je pense également que vous aurez aussi la possibilité d'échanger, de partager entre stagiaires, des expériences, des tours de main. Sans oublier que vous aurez l'opportunité de visiter des grandes pâtisseries parisiennes avec les nouveaux concepts et de nouveaux produits. Nous espérons vous avoir donné l'envie de franchir le pas pour les nouveaux stagiaires et pour ceux qui nous font confiance depuis de nombreuses années, toute mon équipe et moi-même se ferons un plaisir de vous accueillir à l'École Bellouet Conseil tout au long de cette année. Bien cordialement

Dear colleagues,

For many years now, you have been more numerous to trust us which gives us the motivation to propose you today more and more new classes, ideas and creations. Having been helping professionals for 26 years and supported by our faithful partners, the Bellouet Conseil School you welcomes you in its premises located on Lecourbe Street in the 15th Arrondissement of Paris. We will be presenting in this 2015 session, 35 different courses including 8 brand new themes. We think that training classes benefits professionals a lot. In our school not only you will be provided with new recipes, techniques and ideas but you will also have the possibility to exchange and share with other students your own experiences and tips. At last but not least, you will have the opportunity to visit famous Parisian Pastry shops with all the last trends and products. We hope that we have given you the desire to become one of our new future trainee. For those who had been following us for many years, I hope that we will see you back very soon. All my team members and myself will be very pleased to welcome you at the Bellouet Conseil School throughout this year. Sincerely yours.



zéro compromis,
100% goût



Fruits entiers, purées de fruits et de légumes, coulis de fruits... depuis plus de 40 ans, nous développons avec passion des produits surgelés de qualité constante pour tous les professionnels du goût. Tout commence par le choix des matières premières. Nous les sélectionnons dans le monde entier avec une extrême exigence. Et ne prenons que les meilleures. Nos équipes d'experts mettent ensuite tout leur savoir-faire dans l'assemblage, la transformation et le contrôle pour garantir le goût du fruit ou du légume frais dans son incroyable subtilité. Couleur, texture, saveur sont préservées à 100 %.

les vergers
boiron

zéro compromis,
100 % goût

my-vb.com



INGRÉDIENTS NATURELS
pâtisserie, glacerie, laiterie, restauration, industrie

LES EXTRAITS LIQUIDES



Café, Vanille

LES PÂTES-PARFUM



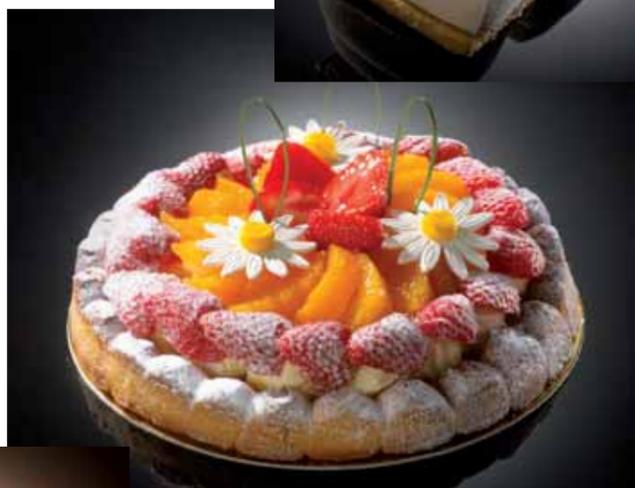
Café, Caramel, Noisette fine,
Noisette petits grains,
Nougat, Pistache,
Praliné noisette.



TRABLIT - ISDA DE TRABLIT - LIGNE TRABLIT - ISDARELLES DE TRABLIT sont des marques de CORVÉE S.A.
ETS CORVÉE S.A. 40, rue du Clos Montholon F-92170 VANVES FRANCE Tél : +33 (0) 1 46 42 10 23 Fax : +33 (0) 1 47 36 98 65
Email : trablit.isda@wanadoo.fr www.trablit.fr

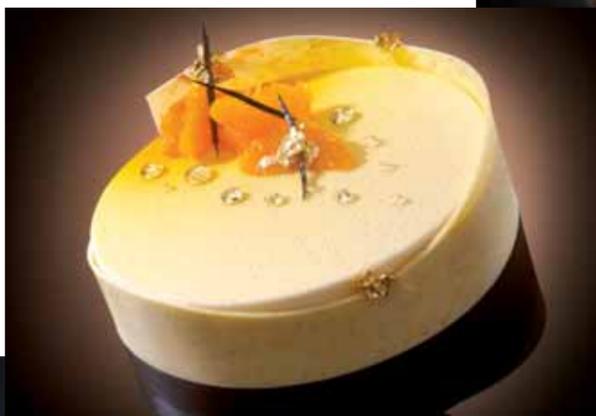


Les formateurs



Les professeurs de l'École

Jean-Michel Perruchon, MOF pâtissier
Johann Martin
Olivier Levanti
Gaël Majchrzak
Franck Colombié
David Bonet



Nos intervenants extérieurs

MOF pâtissiers

Arnaud Larher,
Yann Brys

Champion du Monde de la Pâtisserie Lyon 2013

Quentin Bailly

MOF Chocolatier

Frédéric Hawecker

MOF Glacier

Luc Debove,

MOF Boulanger

Ludovic Richard,

Maître Cuisinier

Philippe Oléron,

Spécialiste en Technologie

Mathieu Barriquault

Spécialité Étrangère

Alexander Kislitsyn

Informations pratiques

Comment s'inscrire

Merci de compléter le bulletin de réservation dans la dernière page et nous adresser par courrier postal, fax ou e-mail. Nous ne prenons pas d'inscription par téléphone. Vous pouvez également vous inscrire en ligne sur notre site internet. Un devis ainsi qu'une convention programme vous seront adressés pour votre demande de prise en charge. Un autre devis doit être signé et tamponné par le demandeur et retourné à L'École Bellouet Conseil accompagné du règlement. Toute inscription ne sera prise en compte qu'à réception de votre règlement du montant du cours pratique et ne sera encaissé qu'en fin de stage. 8 jours avant le stage, une convocation indiquant les horaires de stage et la station de métro vous sera adressée par courrier postal ou e-mail. Vous pouvez consulter le site web Bellouet conseil pour voir la disponibilité des places.

Comment bénéficier d'un remboursement

Vous avez tous le droit à la formation. Les frais de stage peuvent être financés par un fond d'assurance de formation, ou dans le cadre du DIF.

N'hésitez pas à faire votre demande de prise en charge 45 jours à l'avance pour le remboursement du stage, afin de profiter de votre budget formation.

• La démarche est simple, demandez à votre comptable le nom de votre organisme collecteur minimum 45 jours avant la date choisie sur le calendrier de stages.

Les coordonnées des organismes collecteurs: consulter sur www.ecolebellouetconseil.com

• Demandez à l'organisme collecteur, un dossier de prise en charge.

• Adressez-nous votre bulletin de réservation, afin que nous puissions vous adresser le devis - convention - programme pour la formation.

• Joindre tous les autres documents nécessaires à la demande et adresser le dossier complet à votre organisme collecteur.

• Le bon pour accord de l'organisme donné, téléphonez nous pour nous prévenir de l'acceptation.

L'École gastronomique Bellouet Conseil de Paris est une école de formation dédiée aux professionnels, enregistrée sous le Numéro d'existence 11753768575.

Les horaires de cours

8h: réception des candidats

8h30: début du travail

12h15 / 13h30: pause déjeuner

17h30: fin du travail

Merci d'apporter une veste de Pâtissier et n'oubliez pas l'appareil photo. Le matériel est prêté par Bellouet Conseil. Un tablier Bellouet Conseil sera fourni au stagiaire au début de stage. Le déjeuner est inclus dans le tarif du cours.

L'annulation d'une réservation

Toute annulation à la demande d'un candidat doit être formulée uniquement par écrit (fax, courrier ou e-mail)

En cas d'annulation, 1 mois avant le début du stage, les frais de gestion d'un montant de 120 € TTC seront dus à l'École Bellouet Conseil. En cas d'annulation, 15 jours avant le début du stage, la totalité du cours sera due et le stage reporté à une date ultérieure.

Réservation Hôtelière

Devant la demande de tous les hôtels pour les réservations d'un dépôt de garanti, Bellouet Conseil ne peut plus être en charge de la réservation hôtelière. Nous travaillons depuis des années avec des hôtels tout près de l'école. La liste de ceux-ci vous sera jointe en même temps que le devis du stage, elle sera également consultable sur notre site internet. Afin de bénéficier du tarif spécial réservé à nos élèves, vous pourrez vous annoncer comme client pour un stage à l'École Bellouet Conseil.

Nous vous remercions de votre compréhension.



École Gastronomique Bellouet Conseil

304 / 306, rue Lecourbe - 75015 Paris
Métro: Lourmel - Ligne 8 - Direction Balard
Tél.: 01 40 60 16 20 - Fax: 01 40 60 16 21
e-mail: bellouet.conseil@wanadoo.fr

www.ecolebellouetconseil.com

Les cours pratiques...

Entremets

ENTREMETS « SÉDUCTION ET DÉCORATIONS »

Un cours d'entremets avec des produits classiques mais aussi des mélanges surprenants, thé Matcha, lavande abricot, curry coriandre ananas, des décors sobres, efficaces et rationnels toujours des nouveautés pour développer votre gamme d'entremets.

ENTREMETS « D'EXCEPTION »

Venez découvrir les dernières créations de l'école, avec toujours l'expérience de nos formateurs, une nouvelle gamme de 11 entremets vous sera démontrée, des décors très modernes, des parfums classiques, original dans leurs associations et dans les mélanges.

ENTREMETS « ÉVOLUTION »

Une gamme de 10 entremets rationnels et plus rapides dans les montages. Des parfums plutôt classiques, avec quelques originalités, des finitions et décors appropriés pour faciliter le travail en laboratoire et la vente en magasin.

SPÉCIAL BÛCHES DE NOËL

Une gamme de 12 bûches de Noël, spécialement réalisée pour la circonstance. Quelques bûches classiques roulées, bûches chocolat, fruits de saison, décors pour Noël. Le cours pour bien préparer les fêtes de fin d'année.

Petits gâteaux

PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS « AU FIL DES SAISONS »

Tout une gamme de petits gâteaux individuels, que vous pourrez décliner au fil des saisons avec des parfums du moment, les fruits exotiques et fruits rouges pour l'été ainsi que fruits secs et chocolat pour la saison d'automne et hiver. Avec toujours des décors new-look.

PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS « CRÉATIONS BOUTIQUE »

Toujours des nouveautés, cette nouvelle gamme est basée sur des parfums d'actualité, des montages plus simples, des séries en cadre pour vous permettre de réaliser également vos entremets et de rationaliser d'avantage votre travail. Montages plus rapides et plus efficaces.

AMBIANCE PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS

Une gamme de 12 petits gâteaux très moderne, dans le look et la finition, des techniques spéciales de pâte à choux en tube, sucettes et autres formes. Pour ceux qui aiment le design.

PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS NOUVELLES TENDANCES

Des petits gâteaux avec des bases classiques mais revisité, des finitions rationnelles et tendances, des produits adaptés au goût du jour pour bonne gamme d'individuels dans votre rayon.

LA PÂTISSERIE CLASSIQUE REVISITÉE

Apprendre les grands classiques de la pâtisserie Française, mais avec un côté revisité, des produits comme l'Opéra, le Paris Brest, le St Honoré. Un cours indispensable pour avoir de bonnes recettes de bases adaptées au goût du moment.

Chocolat

L'UNIVERS DU CHOCOLAT ET DE LA CONFISERIE

Apprenez les bases de la chocolaterie, le praliné, le giandujas, la cristallisation du chocolat, les bonbons moulés, ganaches cadrées, que des nouvelles recettes, les confiseries, guimauves, fudgs, les réglisses, confitures, marmelade... les fondamentaux du chocolatier et confiseur.

BONBONS CHOCOLAT « ENROBAGE MACHINE »

Pour se perfectionner, une gamme de 16 bonbons, les textures, les mariages de parfums, les finitions nouvelles, enrobage machine et bonbons moulés, mais aussi quelques spécialités pour le grignotage. L'utilisation du logiciel « PRO-CHOC » afin de prolonger et optimiser le goût et la durée de vos produits. Un cours à ne pas manquer...

CHOCOLAT « SPÉCIAL PÂQUES » 2015

Des petites pièces chocolat commerciales et humoristiques à base d'œufs, de demi-sphères... des montages colorés mais aussi des sujets uniquement chocolats sans couleurs, sans oublier les œufs décorés. Encore des nouveautés pour développer votre gamme de sujets en chocolat pour Pâques.

PIÈCES ARTISTIQUES EN CHOCOLAT

Pour les personnes averties ayant déjà les connaissances de base du chocolat, venez apprendre les techniques pour réaliser une pièce artistique... Les secrets des supports, imitation diverse en fonction du sujet de la pièce à réaliser. Tout savoir pour bien préparer un concours.

Petits fours et confiserie

FESTIVAL DE MACARONS

Les macarons, produits toujours à la mode, avec la recette originale pour bien réussir les macarons et toute une gamme de garnitures: fruits, chocolat, épices mais aussi des garnitures plus insolites... les réponses à toutes vos questions de recettes et packagings.

PETITS FOURS ET MACARONS

Toute une gamme de petits fours secs, des sablés, des dressés des poches, petits fours moelleux, de petits fours frais rationnels avec l'utilisation des « Flexipan », sans oublier une gamme de macarons aux garnitures diverses et très tendances.

Glaces et sorbets

GLACES, SORBETS POUR LE PÂTISSIER DE BOUTIQUE

Une gamme de glaces et sorbets pour la vente à emporter. Facile à réaliser, avec des garnitures et sauces diverses, conditionnement en pots, en verrines en montage sur bâtons, de très belles finitions et vous pourrez tout savoir sur l'art de la glace et des sorbets.

Desserts à l'assiette

DESSERTS DE RESTAURANT DESIGN ET RAFFINES

Un programme spécial dessert à l'assiette avec une mise en place très simple et rapide. Des desserts en fonction des produits de saison, accompagné de glaces et sorbets réalisés au pacojet, rationnels et faciles avec toujours des nouveautés pour les restaurateurs.

Viennoiseries et gâteaux de thé

LES PÂTES DE BASE ET LEURS APPLICATIONS

Apprendre ou réapprendre les pâtes de bases de hautes qualités et leurs applications. Pâte feuilletée, feuilletage inversé, pâte à croissants, brioche, brioche feuilletée. Les pâtes au beurre, sablées, à foncer et leurs applications. Un s'avoir faire qui permettra de vous démarquer.

CAKES ET GÂTEAUX DE WEEK-END

Le cours à ne pas manquer, devant une vente grandissante des gâteaux de voyage et goûters, ce cours vous apportera tout pour le quatre heures des enfants et les gâteaux pour le petit déjeuner des week-ends. Des classiques mais aussi des présentations très modernes pour des produits facile à mettre en place.

Cours pratiques

Janvier

Lundi 5 - Mardi 6 - Mercredi 7 Janvier

- Salle 1 : PETITS FOURS ET MACARONS
- Salle 2 : PIÈCES MONTÉES, CROQUEBOUCHE ET WEDDING CAKE
- Salle 3 : CAKES ET GÂTEAUX DE WEEK END

Lundi 12 - Mardi 13 - Mercredi 14 Janvier

- Salle 1 : ENTREMETS « ÉVOLUTION »
- Salle 2 : COMPRENDRE LA TECHNOLOGIE PAR LA PRATIQUE EN CHOCOLATERIE & CONFISERIE
Par Mathieu Barriquault
- Salle 3 : PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS NOUVELLES TENDANCES

Lundi 19 Janvier - 11h

- Salle 1 : JOURNÉE PORTE OUVERTE AVEC LA PRÉSENTATION DES NOUVEAUX COURS 2015

Mardi 20 - Mercredi 21 - Jeudi 22 Janvier

- Salle 1 : LES PÂTES DE BASE ET LEURS APPLICATIONS
- Salle 2 : L'UNIVERS DU CHOCOLAT ET DE LA CONFISERIE

Mardi 20 - Mercredi 21 Janvier

- Salle 3 : FESTIVAL DE MACARONS

Lundi 26 - Mardi 27 - Mercredi 28 Janvier

- Salle 2 : TARTES NOUVELLES, TARTELETTES ET GOÛTERS
- Salle 3 : INITIATION AU TRAVAIL DU SUCRE

Lundi 26 - Mardi 27 - Mercredi 28 - Jeudi 29 Janvier

- Salle 1 : PIÈCES ARTISTIQUES EN CHOCOLAT

Février

Lundi 2 - Mardi 3 - Mercredi 4 Février

- Salle 1 : CHOCOLAT SPÉCIAL PÂQUES 2015
- Salle 3 : LA PÂTISSERIE CLASSIQUE REVISITÉE
- Salle 4 : PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS « CRÉATIONS BOUTIQUE »

Lundi 9 - Mardi 10 - Mercredi 11 Février

- Salle 1 : CHOCOLAT SPÉCIAL PÂQUES 2015
- Salle 2 : COCKTAILS SALÉS, BUFFETS ET RÉCEPTIONS

Lundi 9 - Mardi 10 - Mercredi 11 - Jeudi 12 Février

- Salle 3 : SUCRE D'ART PIÈCES ARTISTIQUES

Lundi 16 - Mardi 17 - Mercredi 18 Février

- Salle 1 : CHOCOLAT SPÉCIAL PÂQUES 2015
- Salle 2 : FESTIVAL DE SANDWICHES ET TARTINES
- Salle 3 : CAKES ET GÂTEAUX DE WEEK END

Lundi 23 - Mardi 24 - Mercredi 25 Février

- Salle 1 : CHOCOLAT SPÉCIAL PÂQUES 2015
- Salle 2 : ENTREMETS « D'EXCEPTION »
- Salle 3 : PIÈCES MONTÉES, CROQUEBOUCHE ET WEDDING CAKE

Mars

Lundi 2 - Mardi 3 - Mercredi 4 Mars

- Salle 2 : PETITS FOURS ET MACARONS
- Salle 3 : AMBIANCE PETITS GÂTEAUX

Mardi 3 - Mercredi 4 - Jeudi 5 Mars

- Salle 1 : CHOCOLAT SPÉCIAL PÂQUES 2015

Lundi 9 - Mardi 10 - Mercredi 11 Mars

- Salle 1 : PAINS SPÉCIAUX ET SPÉCIALITÉS DE VIENNOISERIES
Par Ludovic Richard M.O.F. Boulanger
- Salle 2 : INITIATION AU TRAVAIL DU SUCRE
- Salle 3 : DESSERTS DE RESTAURANT DESIGN ET RAFFINES

Lundi 16 - Mardi 17 - Mercredi 18 Mars

- Salle 1 : TARTES NOUVELLES, TARTELETTES ET GOÛTERS

Lundi 16 - Mardi 17 Mars

- Salle 2 : FESTIVAL DE MACARONS

Lundi 16 - Mardi 17 - Mercredi 18 - jeudi 19 Mars

- Salle 3 : PIÈCES ARTISTIQUES EN CHOCOLAT

Lundi 23 - Mardi 24 - Mercredi 25 Mars

- Salle 1 : ENTREMETS « SÉDUCTION ET DÉCORATION »
- Salle 2 : COCKTAILS SALÉS, BUFFETS ET RÉCEPTIONS

Lundi 23 - Mardi 24 - Mercredi 25 - Jeudi 26 Mars

- Salle 3 : SUCRE D'ART PIÈCES ARTISTIQUES

Jeudi 26 - Vendredi 27 Mars

- Salle 1 : GLACES, SORBETS POUR LE PÂTISSIER DE BOUTIQUE

Lundi 30 Mars - Mardi 31 - Mercredi 1^{er} Avril

- Salle 1 : PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS « AU FIL DES SAISONS »
- Salle 2 : L'UNIVERS DU CHOCOLAT ET DE LA CONFISERIE
- Salle 3 : LA PÂTISSERIE CLASSIQUE REVISITÉE

Avril

Mardi 7 - Mercredi 8 - Jeudi 9 Avril

- **Salle 1 : INITIATION AU TRAVAIL DU SUCRE**
- **Salle 2 : FESTIVAL DE SANDWICHES ET TARTINES**

Lundi 13 - Mardi 14 - Mercredi 15 Avril

- **Salle 1 : LES CRÉATIONS GLACÉES DE LUC DEBOVE**
M.O.F. Glacier 2011, Champion du Monde de la glace, Italie 2010
- **Salle 2 : BONBONS CHOCOLAT ENROBAGE MACHINE**
- **Salle 3 : PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS NOUVELLES TENDANCES**

Lundi 20 - Mardi 21 - Mercredi 22 Avril

- **Salle 1 : PIÈCES MONTÉES, CROQUEMBOUCHE ET WEDDING CAKE**
- **Salle 2 : ENTREMETS « SÉDUCTION ET DÉCORATION »**

Lundi 20 - Mardi 21 - Mercredi 22 - Jeudi 23 Avril

- **Salle 3 : PIÈCES ARTISTIQUES EN CHOCOLAT**

Lundi 27 - Mardi 28 - Mercredi 29 Avril

- **Salle 1 : LES CRÉATIONS D'ARNAUD LARHER**
M.O.F. Pâtissier
- **Salle 2 : CAKES ET GÂTEAUX DE WEEK END**
- **Salle 3 : LES PÂTES DE BASE ET LEURS APPLICATIONS**

Mai

Lundi 4 - Mardi 5 - Mercredi 6 Mai

- **Salle 1 : « CHOCOLAT ET CONFISERIE »**
Par Frederic Hawecker M.O.F. Chocolatier
- **Salle 2 : AMBIANCE PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS**
- **Salle 3 : INITIATION AU TRAVAIL DU SUCRE**

Lundi 11 - Mardi 12 - Mercredi 13 Mai

- **Salle 1 : GLACES, SORBETS POUR LE PÂTISSIER DE BOUTIQUE**
- **Salle 2 : ENTREMETS « D'EXCEPTION »**
- **Salle 3 : BONBONS CHOCOLAT ENROBAGE MACHINE**

Lundi 18 - Mardi 19 - Mercredi 20 Mai

- **Salle 2 : PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS « CRÉATIONS BOUTIQUE »**

Lundi 18 - Mardi 19 - Mercredi 20 - Jeudi 21 Mai

- **Salle 3 : SUCRE D'ART PIÈCES ARTISTIQUES**

Mardi 26 - Mercredi 27 - Jeudi 28 Mai

- **Salle 1 : TARTES NOUVELLES, TARTELETTES ET GOÛTERS**
- **Salle 2 : PIÈCES MONTÉES, CROQUEMBOUCHE ET WEDDING CAKE**
- **Salle 3 : COCKTAILS SALÉS, BUFFETS ET RÉCEPTIONS**

Juin

Lundi 1 - Mardi 2 - Mercredi 3 Juin

- **Salle 1 : LES CRÉATIONS DE QUENTIN BAILLY**
Champion de la Coupe du Monde de pâtisserie, SIRHA LYON 2013
- **Salle 2 : CAKES ET GÂTEAUX DE WEEK END**
- **Salle 3 : PETITS FOURS ET MACARONS**

Lundi 8 - Mardi 9 - Mercredi 10 Juin

- **Salle 2 : ENTREMETS « SÉDUCTION ET DÉCORATION »**
- **Salle 3 : FESTIVAL DE SANDWICHES ET TARTINES**

Lundi 8 - Mardi 9 - Mercredi 10 - Jeudi 11 Juin

- **Salle 1 : PIÈCES ARTISTIQUES EN CHOCOLAT**

Lundi 15 - Mardi 16 - Mercredi 17 Juin

- **Salle 2 : PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS « AU FIL DES SAISONS »**
- **Salle 3 : BONBONS CHOCOLAT ENROBAGE MACHINE**

Lundi 15 - Mardi 16 - Mercredi 17 - Jeudi 18 - Vendredi 19 Juin

- **Salle 1 : LE PAIN TRADITIONNEL FRANÇAIS**
par Ludovic Richard M.O.F. Boulanger

Lundi 22 - Mardi 23 - Mercredi 24 Juin

- **Salle 1 : LES PÂTES DE BASE ET LEURS APPLICATIONS**
- **Salle 2 : DESSERTS DE RESTAURANT DESIGN ET RAFFINES**

Lundi 22 - Mardi 23 - Mercredi 24 - Jeudi 25 Juin

- **Salle 3 : SUCRE D'ART PIÈCES ARTISTIQUES**

Jeudi 25 - Vendredi 26 Juin

- **Salle 1 : GLACES, SORBETS POUR LE PÂTISSIER DE BOUTIQUE**

Lundi 29 Juin - Mardi 30 - Mercredi 1^{er} Juillet

- **Salle 1 : LES CRÉATIONS DE Yann BRYs**
M.O.F. Pâtissier 2011
- **Salle 3 : PIÈCES MONTÉES, CROQUEMBOUCHE ET WEDDING CAKE**

Lundi 29 Juin - Mardi 30 Juin

- **Salle 2 : FESTIVAL DE MACARONS**

Juillet

Lundi 6 - Mardi 7 - Mercredi 8 Juillet

- **Salle 1 : ENTREMETS « SÉDUCTION ET DÉCORATION »**
- **Salle 2 : L'UNIVERS DU CHOCOLAT ET DE LA CONFISERIE**
- **Salle 3 : PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS « CRÉATIONS BOUTIQUE »**

Mercredi 15 - Jeudi 16 - Vendredi 17 Juillet

- **Salle 1 : LA PÂTISSERIE CLASSIQUE REVISITÉE**
- **Salle 2 : INITIATION AU TRAVAIL DU SUCRE**
- **Salle 3 : TARTES NOUVELLES, TARTELETTES ET GOÛTERS**

Lundi 20 - Mardi 21 - Mercredi 22 Juillet

- **Salle 1 : SPÉCIAL BÛCHES DE NOËL 2015**
- **Salle 2 : CAKES ET GÂTEAUX DE WEEK END**
- **Salle 3 : PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS « AU FIL DES SAISONS »**
- **Salle 4 : LES CRÉATIONS D'UN GRAND CHEF INTERNATIONAL**

L'ÉCOLE BELLOUET CONSEIL SERA FERMÉE DU 25 JUILLET 2015 AU 23 AOÛT INCLUS.

Août

Lundi 24 - Mardi 25 - Mercredi 26 Août

- **Salle 1 : PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS « NOUVELLES TENDANCES »**
- **Salle 2 : INITIATION AU TRAVAIL DU SUCRE**
- **Salle 3 : PETITS FOURS ET MACARONS**

Septembre

Lundi 31 Août - Mardi 1^{er} - Mercredi 2 Septembre

- **Salle 1 : BONBONS CHOCOLAT ENROBAGE MACHINE**
- **Salle 2 : PIÈCES MONTÉES, CROQUEMBOUCHE ET WEDDING CAKE**
- **Salle 3 : PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS « AU FIL DES SAISONS »**

Lundi 7 - Mardi 8 - Mercredi 9 Septembre

- **Salle 1 : ENTREMETS « D'EXCEPTION »**
Application bûches
- **Salle 2 : COMPRENDRE LA TECHNOLOGIE PAR LA PRATIQUE EN CHOCOLATERIE & CONFISERIE**
Par Mathieu Barriquault
- **Salle 3 : COCKTAILS SALÉS, BUFFETS ET RÉCEPTIONS**

Lundi 14 - Mardi 15 - Mercredi 16 Septembre

- **Salle 1 : LES CRÉATIONS GLACÉES DE LUC DEBOVE**
M.O.F. Glacier 2011, Champion du Monde de la glace, Italie 2010
- **Salle 2 : DESSERTS DE RESTAURANT DESIGN ET RAFFINES**
- **Salle 3 : L'UNIVERS DU CHOCOLAT ET DE LA CONFISERIE**



Lundi 21 - Mardi 22 - Mercredi 23 Septembre

- **Salle 2 : ENTREMETS « SÉDUCTION ET DÉCORATION »**
- **Salle 3 : CAKES ET GÂTEAUX DE WEEK END**

Lundi 21 - Mardi 22 - Mercredi 23 - Jeudi 24 Septembre

- **Salle 1 : PIÈCES ARTISTIQUES EN CHOCOLAT**

Lundi 28 - Mardi 29 - Mercredi 30 Septembre

- **Salle 1 : AMBIANCE PETITS GÂTEAUX**
- **Salle 2 : INITIATION AU TRAVAIL DU SUCRE**
- **Salle 3 : LES PÂTES DE BASE ET LEURS APPLICATIONS**

Octobre

Lundi 5 - Mardi 6 - Mercredi 7 Octobre

- **Salle 1 : SPÉCIAL BÛCHES DE NOËL**
- **Salle 2 : LA PÂTISSERIE CLASSIQUE REVISITÉE**

Lundi 5 - Mardi 6 - Mercredi 7 - Jeudi 8 Octobre

- **Salle 3 : SUCRE D'ART PIÈCES ARTISTIQUES**

Lundi 12 - Mardi 13 - Mercredi 14 Octobre

- **Salle 1 : SPÉCIAL BÛCHES DE NOËL**
- **Salle 2 : BONBONS CHOCOLAT ENROBAGE MACHINE**
- **Salle 3 : PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS « CRÉATIONS BOUTIQUE »**

Lundi 19 - Mardi 20 - Mercredi 21 Octobre

- **Salle 3 : SPÉCIAL BÛCHES DE NOËL**

Lundi 19 - Mardi 20 Octobre

- **Salle 2 : FESTIVAL DE MACARONS**

Lundi 19 - Mardi 20 - Mercredi 21 - Jeudi 22 Octobre

- **Salle 2 : PIÈCE ARTISTIQUE CHOCOLAT PAR QUENTIN BAILLY**
Champion de la Coupe du Monde de pâtisserie - SIRHA LYON 2013

Lundi 26 - Mardi 27 - Mercredi 28 Octobre

- **Salle 1 : SPÉCIAL BÛCHES DE NOËL**
- **Salle 2 : TARTES NOUVELLES, TARTELETTES ET GOÛTERS**
- **Salle 3 : PETITS FOURS ET MACARONS**



Novembre

Lundi 2 - Mardi 3 - Mercredi 4 Novembre

- **Salle 1 : PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS NOUVELLES TENDANCES**
- **Salle 2 : CAKES ET GÂTEAUX DE WEEK-END**
- **Salle 3 : FESTIVAL DE SANDWICHES ET TARTINES**

Lundi 9 - Mardi 10 - Mercredi 11 Novembre

- **Salle 1 : GLACES, SORBETS POUR LE PÂTISSIER DE BOUTIQUE**
- **Salle 2 : ENTREMETS « ÉVOLUTION » Application bûches**
- **Salle 3 : LA PÂTISSERIE CLASSIQUE REVISITÉE**

Lundi 16 - Mardi 17 - Mercredi 18 Novembre

- **Salle 1 : ENTREMETS « D'EXCEPTION » Application bûches**
- **Salle 2 : PIÈCES MONTÉES, CROQUEMBOUCHE ET WEDDING CAKE**
- **Salle 3 : COCKTAILS SALÉS, BUFFETS ET RÉCEPTIONS**

Lundi 23 - Mardi 24 - Mercredi 25 Novembre

- **Salle 1 : PAINS SPÉCIAUX ET SPÉCIALITÉS DE VIENNOISERIES**
par Ludovic Richard M.O.F. Boulanger
- **Salle 2 : PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS « AU FIL DES SAISONS »**

Lundi 23 - Mardi 24 - Mercredi 25 - Jeudi 26 Novembre

- **Salle 3 : SUCRE D'ART PIÈCES ARTISTIQUES**



Décembre

Lundi 30 Novembre - Mardi 1^{er} - Mercredi 2 Décembre

- **Salle 1 : DESSERTS DE RESTAURANT DESIGN ET RAFFINES**
- **Salle 3 : ENTREMETS « SÉDUCTION ET DÉCORATION »**

Lundi 30 Novembre - Mardi 1^{er} Décembre

- **Salle 3 : FESTIVAL DE MACARONS**

Lundi 7 - Mardi 8 - Mercredi 9 Décembre

- **Salle 1 : AMBIANCE PETITS GÂTEAUX**
- **Salle 2 : INITIATION AU TRAVAIL DU SUCRE**
- **Salle 3 : TARTES NOUVELLES, TARTELETTES ET GOÛTERS**

Lundi 14 - Mardi 15 - Mercredi 16 Décembre

- **Salle 1 : LA PÂTISSERIE CLASSIQUE REVISITÉE**
- **Salle 2 : L'UNIVERS DU CHOCOLAT ET DE LA CONFISERIE**
- **Salle 3 : FESTIVAL DE SANDWICHES ET TARTINES**

Lundi 21 - Mardi 22 - Mercredi 23 Décembre

- **Salle 1 : GLACES, SORBETS POUR LE PÂTISSIER DE BOUTIQUE**
- **Salle 2 : CAKES ET GÂTEAUX DE WEEK END**
- **Salle 3 : LES PÂTES DE BASE ET LEURS APPLICATIONS**

Description

Tarifs

COURS PRATIQUES PÂTISSERIE 2 jours	775€ HT / 930€ TTC*
COURS PRATIQUES PÂTISSERIE 3 jours	1 162,50€ HT / 1 395€ TTC*
COURS PRATIQUES PÂTISSERIE 4 jours	1 550€ HT / 1 860€ TTC*
COURS PRATIQUES PÂTISSERIE 5 jours	1 937,50€ HT / 2 325€ TTC*
COURS PRATIQUES DE TRAITEURS, SANDWICHES 3 jours	1 250€ HT / 1 500€ TTC*

* Tarifs TTC sous réserve d'une TVA à 20 %

TARTES NOUVELLES, TARTELETTES ET GOÛTERS

Une gamme prestigieuse de tartes, pour sublimer vos tartes classiques, des tartes plus « entremets » avec des glaçages, décors chocolat, et un assortiment de goûters « tendance » pour développer vos ventes. Le « grignotage » est à la mode!

Travail du sucre

INITIATION AU TRAVAIL DU SUCRE

Pour acquérir des bases dans toutes les techniques de sucre tiré et sucre soufflé : les cuissons, le satinage, les fleurs de base, (les roses, fleurs exotiques, fleurs diverses), les feuilles, les rubans, quelques sujets en sucre soufflé rapides, animaux, personnages humoristiques, le sucre coulé pour le montage d'une petite pièce de présentation.

SUCRE D'ART PIÈCES ARTISTIQUES

Les fleurs artistiques, sucre coulé, rubans, réalisation d'un support de pièce. Tout savoir pour créer et réaliser une pièce artistique ou préparer un concours... Ce stage nécessite de bonnes bases de sucre tiré et soufflé.

PIÈCES MONTÉES, CROQUEMBOUCHE ET WEDDING CAKE

Tout connaître des bases du décor, une bonne approche sur les différentes pièces pour les événements : la cascades, la nougatine, les croquebouches, les pièces de prestige et aussi les bases des wedding cake au goût français. Pratique en groupe sur le travail de la pâte à sucre.

Boulangerie par Ludovic Richard M.O.F. Boulanger

LE PAIN TRADITIONNEL FRANÇAIS

Tout savoir sur le pain français, les pâtes de base et les techniques, (pétrissage, façonnages à la main). Baguette rustique, pain de tradition, pain de seigle, baguette artisanale sur poolish... Un cours intensif pour réussir le bon pain !

PAINS SPÉCIAUX ET SPÉCIALITÉS DE VIENNOISERIES

Pour les boulangers, les pâtisseries et les restaurateurs, pain de campagne, baguette de tradition française, pain sur poolish, tourte de seigle au levain, ainsi qu'une journée de viennoiseries nouvelles, avec la pâte à croissant, brioche, brioche feuilletée.

Traiteur et Snacking

COCKTAILS SALÉS, BUFFETS ET RÉCEPTIONS

Pour vos buffets et réceptions extérieurs, vous découvrirez toute une variété d'amuse bouches, feuilletés chauds, les cassolettes chaudes, les minis verrines, les cuillères, les nems, les sushis, les sucettes, toujours des nouveautés pour des réceptions réussies.

FESTIVAL DE SANDWICHES ET TARTINES

Les sandwiches, un créneau en pleine expansion, venez apprendre tout pour la fabrication des pains, baguettes. Les sandwiches club, les tartines, les pains polaires, les ciabattas, mais aussi les baggles, pastas box, pizzas, salades à emporter. Un cours très utile pour votre rayon snacking à emporter.

Journée Porte Ouverte

Journée Porte Ouverte et Présentation des Stages 2015
Pour la deuxième édition, l'École Bellouet Conseil, vous présentera les nouveaux cours de l'année 2015 avec des buffets de présentation, des démonstrations et également des dégustations. Vous pourrez dialoguer avec les professeurs, et échanger entre professionnels. Ouvert de 11 heures à 17 heures.
Inscriptions : www.ecolebellouetconseil.com

Créations des grands chefs

COMPRENDRE LA TECHNOLOGIE PAR LA PRATIQUE EN CHOCOLATERIE & CONFISERIE PAR MATHIEU BARRIQUAULT

Pourquoi utilise-t-on du sirop de glucose ou du sucre inverti? Quel est l'impact du processus sur la réalisation, la texture, le goût d'une recette? Comment améliorer la durée de vie des produits? ... Autant de questions auxquelles Mathieu Barriquault va vous répondre en se basant sur des exemples concrets, des produits et des tests comparatifs.

LES CRÉATIONS DE QUENTIN BAILLY CHAMPION DU MONDE

Champion de la coupe du monde de pâtisserie, Sirha de Lyon 2013, Quentin est un pâtissier très créatif, après avoir travaillé dans des maisons prestigieuses au côté des plus grands, il vous fera découvrir ses créations en entremets, petits gâteaux, tartes... Un stage à ne pas manquer.

PIÈCE ARTISTIQUE EN CHOCOLAT PAR QUENTIN BAILLY

Champion de la coupe du monde de pâtisserie, au Sirha de Lyon 2013, Quentin Bailly vous accompagnera dans la réalisation d'une pièce chocolat avec ses techniques, sa philosophie pour aborder un concours... Un stage à ne pas manquer.

LES CRÉATIONS D'ARNAUD LARHER M.O.F. Pâtissier

Arnaud Larher, élu Pâtissier de l'année 2000, Membre des Relais Dessert, pâtissier de tout premier ordre, il vous fera partager sa vision de la pâtisserie, ses créations en entremets, petits gâteaux, tartes... Un stage très séduisant.

CHOCOLAT ET CONFISERIE PAR FRÉDÉRIC HAWECKER M.O.F. Chocolatier

Réalisation d'une gamme de chocolat et confiseries, en employant de nombreuses techniques de fabrication. Confiserie : nougats, pâte de fruits, caramels, réglisses, liqueurs, sucres cuits, modelage... Chocolaterie : bonbons ganaches et pralinés, simples et bi-couches, barres chocolat, tablettes...

LES CRÉATIONS GLACÉES DE LUC DEBOVE M.O.F. Glacier

Champion du Monde, Compétition en Italie 2010
Chef pâtissier dans un des plus grands palaces du sud de la France, venez partager avec Luc Debove de nouvelles recettes, textures et montages d'entremets glacés.

LES CRÉATIONS DE YANN BRYS M.O.F. Pâtissier

Yann Bris, chef pâtissier, vous présente une gamme de petits gâteaux et d'entremets dans des formes et des visuels innovants avec de belles associations de saveurs. Une gamme de gâteaux de voyages gourmands avec des textures nouvelles sera aussi développée. Une présentation de sucettes pâtissière viendra dynamiser la formation. Bref un univers de gourmandises.

LES CRÉATIONS D'UN GRAND CHEF INTERNATIONAL

Cette année 2015, nous avons choisi de vous faire partager les recettes d'un chef étranger et nous avons choisi Alexander Kislitsyn, propriétaire de deux écoles en Russie. Il vous fera partager sa vision de la pâtisserie et des spécialités Russes comme : D'orange Medovik, le napoléon, Ptichi moloko, Leningrad, et autres spécialités. Un stage pour faire découvrir de nouvelles pâtisseries.

Conseils techniques personnalisés en entreprise

en France et dans le monde entier



Parallèlement aux cours, un travail de conseil technique personnalisé est possible dans votre entreprise. Un professeur de l'école se rend chez vous avec un programme à la carte. Les nouveautés sont réalisées sur place avec le matériel existant et les matières premières utilisées par l'artisan. Plusieurs employés de l'entreprise bénéficient d'une formation commune et les produits réalisés sont dégustés par le personnel de production et de vente. Une gamme de nouvelles pâtisseries, petits fours, petits gâteaux individuels, macarons, viennoiseries, entremets sont réalisés en 3 ou 4 jours selon le souhait du professionnel.

- Un chef dans votre laboratoire avec un thème et un programme étudiés spécialement pour votre entreprise.
- Réalisation d'une gamme de nouveaux produits.
- Organisation pour la fabrication, travail rationnel pour faire face à la conjoncture actuelle.
- Idées nouvelles à promouvoir.

L'action de formation entre dans la catégorie des actions de formation professionnelle. Les frais de formation peuvent être financés par un fond d'assurance de formation. ■

Pour la réservation Bellouet Conseil - Tél: 01.40.60.16.20
E-mail: bellouetconseil.contact@orange.fr

La formation longue durée

pour adultes débutants



Depuis 8 ans, l'École gastronomique Bellouet Conseil dispense une formation longue durée unique sur 12 semaines de stages avec possibilité de maximum 60 jours supplémentaires dans l'une des plus prestigieuses pâtisseries de Paris. Les programmes seront adaptés aux personnes adultes désireuses de se former et de se qualifier au métier de pâtissier, chocolatier. Chaque formation sera donnée 10 élèves maximum, elle sera ponctuée de cours pratiques de groupes, de travaux individuels, de forums de discussions avec des professionnels.

Un total de 11 cours est donné sur les trois mois de stages et une semaine de mise en applications en travail individuel en français ou anglais. La langue des supports de stage seront au choix du participant.

Les Thèmes:

- La pâtisserie classique et traditionnelle
- La viennoiserie et les pâtes de base
- Spécial Gâteaux de Thé et Salons de Thé
- Les entremets tradition et évolution
- Les petits gâteaux individuels
- Les petits fours et macarons
- Application et Évaluation (Travail pratique individuel)
- Le festival du chocolat
- Les desserts à l'assiette < spécial restaurant >
- La confiserie et ses diversités
- Le traiteur
- Le travail du décor

Vous pouvez demander les dates, les informations et détails sur les programmes de la formation directement à l'école ou sur notre site internet (cette formation n'est pas diplômante). ■

Griottines® PREMIUM Gastronomie COINTREAU

La signature des plus grandes Marques de la Gastronomie
The best signature for Gastronomy

RÉMY MARTIN
Cassis
SAINT JAMES
PASSOÃ
LA CIGOGNE GASTRONOMIE PRESTIGE
jacobert
CLÉS de DUCS

Framboisines®
Père MAGLOIRE CALVADOS
PREMIUM Gastronomie RHUMS
ST-RÉMY
LABEL 5 SCOTCH WHISKY
Glen Turner The Malt Legend.

Griottines® Original
SAINT JAMES
COINTREAU
REMY MARTIN

PREMIUM GASTRONOMIE - 70220 Fougerolles - France
Ligne directe : 33 (0)3 84 49 66 12 - Fax : 33 (0)3 84 49 56 78
www.premiumgastronomie.com

Depuis 1920

L'exigence de la qualité

imbert

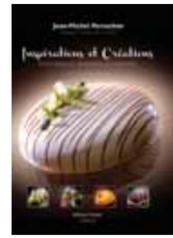
Noblesse du Marron en Ardèche

AVEC UN SOUCI CONSTANT DE QUALITÉ, NOUS SÉLECTIONNONS LES MEILLEURS MARRONS DANS LA PLUS PURE TRADITION.

Chemin du Lac
07200 AUBENAS - FRANCE
Tél. 04 75 35 13 39 Fax : 04 75 35 57 49
www.marrons-imberty.com
contact@marrons-imberty.com

La collection d'ouvrages

gastronomiques de l'école



Inspirations et créations

French and English text

Tous les professeurs de l'École Bellouet Conseil, y compris les anciens, aujourd'hui établis en France et à l'étranger ont créé 61 recettes inédites dans ce nouveau livre. Les thèmes abordés les petits gâteaux individuels, les tartes, les entremets. Livre de 320 pages sur papier glacé, avec de très belles photos, croquis, encore des nouveautés pour les passionnés de pâtisserie.

Bellouet Conseil Éditions 90 € TTC



Tentation petits gâteaux

French and English text

Une gamme de 54 petits Gâteaux individuels est réalisée et illustrée de superbes photos couleurs. Des montages en cadres, de nouveaux décors, une gamme de gâteaux sans sucre, des classiques revisités. Ce livre de 288 pages sur papier glacé, est abondamment illustré de photos pleines pages et beaucoup de recettes pour les clients et gourmets.

Bellouet Conseil Éditions 90 € TTC

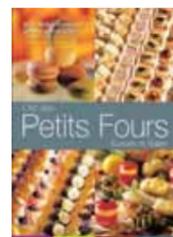


Plaisirs gourmands (Chocolats et cakes)

French and English text

Les techniques chocolat, les montages de Pâques, les pièces chocolat artistiques, les cakes et gâteaux de voyage, les goûters. Livre de 350 pages abondamment illustré de magnifiques photos couleurs d'une qualité exceptionnelle.

Bellouet Conseil Éditions 90 € TTC



L'Art des Petits Fours Sucrés et Salés

French text only

Il était épuisé, et beaucoup de personnes nous ont redemandé le livre des petits fours, nous l'avons imprimé pour vous en livre de poche.

Les petits fours, secs, moelleux, frais, les macarons, les petits salés, feuilletés, légumes garnis...

Livre de 160 pages abondamment illustré de magnifiques photos couleurs d'une qualité exceptionnelle.

Bellouet Conseil Éditions 29 € TTC



Entremets Petits gâteaux Fusion

French and English text

Les Entremets, les petits gâteaux individuels, les verrines.

Livre de 350 pages abondamment illustré de magnifiques photos couleurs d'une qualité exceptionnelle.

Bellouet Conseil Éditions 90 € TTC



Féerie en Sucre d'Art

French and English text

Les recettes de sucre, les techniques pour les fleurs, les socles, l'aérographe, le montage des pièces en sucre. Livre de 240 pages abondamment illustré de magnifiques photos couleurs d'une qualité exceptionnelle.

Bellouet Conseil Éditions ~~85 € TTC~~
Offre spécial 30 € TTC



L'Art de la Viennoiserie et Festival de Tarte

French and English text

Les pâtes levées, les pâtes feuilletées, les pâtes de bases, les tartes et quelques recettes de pain.

Livre de 280 pages abondamment illustré de magnifiques photos couleurs d'une qualité exceptionnelle.

Bellouet Conseil Éditions 75 € TTC

Pour réserver un cours...

Bulletin de réservation

Vous pouvez également remplir votre bulletin de réservation directement en ligne sur notre site Internet et payer par paiement sécurisé.

Cours pratique :

Dates :

Nom et prénom du participant : M/M^{me}/M^{lle} :

Nom de l'entreprise (raison sociale) :

Adresse : N° : Rue :

Code Postal : Ville : Pays :

Téléphone : Fax : E-mail :

Personne à contacter : M/M^{me}/M^{lle} :

Convocation adressée par : e-mail (cf ci-dessus) courrier postal à l'adresse ci-dessus

à une autre adresse :

Fiches recettes : en Français en Anglais

Mode de règlement : Chèque Virement Bancaire Carte Bleue Par FAFIH Par OPCALIM

Impératif : Toute inscription ne sera prise en compte qu'à réception du règlement.

Toute annulation à la demande d'un candidat doit être formulée uniquement par écrit (fax, courrier ou e-mail) En cas d'annulation, entre 1 mois avant et 15 jours avant le début du stage, les frais de gestion d'un montant de 120 € TTC seront dus à l'École Bellouet Conseil. En cas d'annulation, après 15 jours avant le début du stage, la totalité du cours sera due et le stage reporté à une date ultérieure. Dans l'éventualité d'un nombre insuffisant de stagiaires inscrits, Bellouet Conseil se réserve le droit d'annuler le stage et en informe le stagiaire par e-mail ou téléphone au plus tard 10 jours avant le début de stage.

NB : Dès réception de votre convocation, nous vous prions de confirmer votre présence auprès du secrétariat.

Réservation hôtelière : Voir la rubrique dans les informations pratiques en page 5

ou commander un ouvrage...

Bon de commande d'ouvrages gastronomiques

Vous pouvez également directement remplir votre bon de commande en ligne sur notre site Internet et payer par paiement sécurisé.

Raison sociale pour la facture :

Nom : Prénom :

Adresse :

Code Postal : Ville : Pays :

Téléphone : E-mail :

Titre	Poids emballage inclus	Prix HT pour l'étranger	Prix TTC	Quantité	Montant Total
Inspirations et Créations	2,4 kg	85,31 €	90 €	x _____	_____ €
Tentation Petits Gâteaux	2,2 kg	85,31 €	90 €	x _____	_____ €
Plaisirs Gourmands (Chocolats et cakes)	2,3 kg	85,31 €	90 €	x _____	_____ €
Féerie en Sucre d'Art	1,9 kg	28,44 €	30 €	x _____	_____ €
Entremets Petits Gâteaux Fusion	2,4 kg	85,31 €	90 €	x _____	_____ €
L'Art des Petits Fours Sucrés et Salés	0,5 kg	27,49 €	29 €	x _____	_____ €
L'Art de la Viennoiserie	2 kg	71,09 €	75 €	x _____	_____ €
Montant Total					_____ €

+ Frais de port

	0~2 kg	~5 kg	~7 kg	~10 kg	~15 kg
France	10 €	13 €	16 €	19 €	22 €
Dom-Tom	20 €	25 € (~3 kg) / 30 € (~4 kg)	34,5 € (~5 kg) / 40 € (~6 kg)	43 € (~7 kg) / 49 € (~8 kg)	53,5 € (~9 kg) / 58,5 € (~10 kg)
	0~2 kg	~4 kg	~6 kg	~8 kg	~10 kg
Europe 1	20 €	27,5 €	35 €	42,5 €	50 €
Europe 2	24 €	33 €	42 €	51 €	60 €
Monde 1	50 €	80 €	120 €	168 €	213 €
Monde 2	42 €	68 €	94 €	120 €	146 €

Europe 1* : Germany, Belgium, Netherland, Luxembourg, UK, Italy, Spain, Swiss, Austria, Irelande and Portugal - Europe 2* : Other European countries

Monde 1* : Africa, Canada, USA, Middle East - Monde 2* : All other countries

Montant Total avec les frais de port €

Commande à adresser accompagnée du règlement
à l'École Gastronomique Bellouet Conseil : 304 / 306, rue Lecourbe - 75015 Paris - Tél. : 01 40 60 16 20



Si pour vous votre métier contient une part de rêve, donnez-vous les moyens de transmettre cette idée à vos clients au travers d'impacts visuel et gustatifs.

Venez découvrir notre collection d'outils féériques mis à votre disposition pour sublimer votre savoir-faire.

Créez des univers, façonnez des pièces désirables et envoûtantes comme autant de délices éphémères.

Faites de votre nom une marque intemporelle, par la personnalisation de vos créations à l'infini.

Nous sommes à vos côtés pour créer la pâtisserie de vos rêves, une pâtisserie de rêve ...



by PCB Création

DÉCOUVREZ NOTRE GAMME "AUTOMNE-HIVER 2014" SUR NOTRE SITE. POSSIBILITÉ DE TÉLÉCHARGER NOTRE CATALOGUE EN FORMAT PDF.

1 RUE DE HOLLANDE - BP 67 - 67232 BENFELD - Tél. 33 (0)3 88 587 333 - Fax. 33 (0)3 88 587 334

e-mail : pcb.creation@pcb-creation.fr - www.pcb-creation.fr