

# ECOLE GASTRONOMIQUE BELLOUET CONSEIL

◆ Cours pratiques    ◆ Cours longue durée    ◆ Démonstration    ◆ Conseils techniques



## CONVENTION PROGRAMME DETAILLE:

### COURS PRATIQUE : LES CREATIONS ET SAISONALITE PAR JONATHAN MOUGEL

**Objectifs :** Elaborer des différents produits nouveaux : une gamme de petits gâteaux, tartelettes et tartes modernes et revisités, montages originaux en moules spéciaux, nouveaux décors très tendances.

**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 réalisation d'entremets et petits gâteaux. -

**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 remplie par le stagiaire afin de laisser la possibilité de s'exprimer la satisfaction ou difficulté rencontrée pendant le stage.

#### Programme :

##### BABOUN

Baba : cerise et coco

##### CŒUR DE RUCHE

Tartelette : Chocolat, caramel tonka et infusion de miel

##### LEMON

Tartelette : agrumes et épices

##### GATEAU BASQUE CACAO :

Taille à partager : chocolat en 3 textures

##### CHOUQUETTE :

Petits gâteaux individuels : vanille, framboise et thé

##### HONORE :

Petit gâteau individuel : feuilletage, vanille, caramel et framboises

##### HUMUS CACAO FRAMBOISE

Petits gouter individuel : cacao et framboise

##### FRAISE ESTIVALE :

Tarte individuelle : fraise, panna cotta et anis

##### RHUBARBE ESTIVALE

Tartelette ; rhubarbe, vanille et framboise

##### DOLCE VITA

Tarte individuelle : riz au lait, pamplemousse et caramel vanille

##### VANILLA :

Petit gâteau individuel : vanille sous toutes les textures

##### PEARL :

Petit gâteau individuel : chocolat, abricot et passion

##### PARIS-BRONTE

Pâte à choux individuel : pistache, et agrumes

##### PPV :

Petit gâteau individuel : pécan, pomme et vanille

#### - 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 : 1233.33€ H.T / 1480.00€ T.T.C

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.