



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE: **COURS PRATIQUE : LES CREATIONS DE VINCENT GUERLAIS**

Objectifs : Elaborer des différents produits nouveaux : une gamme d'entremets, petits gâteaux, modernes et revisités, montages originaux en moules spéciaux, nouveaux décors très tendances, ainsi que des montages en chocolat autour des fêtes de l'année.

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

Programme :

Les Tartelettes

Célestine

Pâte sucrée, Frangipane noisette, Compotée de figues et framboises, Crème au miel, Figs et framboises fraîches

Peanuts

Pâte sucrée, Caramel tendre aux cacahuètes, Crèmeux vanille, Mousset vanille de Madagascar, Nougatine cacahuète

Cacao Pérou

Pâte sucrée cacao, Croustillant au grué de cacao, Cœur souple au chocolat du Pérou, Ganache chocolat Pérou

Les Entremets et Petits Gâteaux

Eden aux agrumes

Gâteau moelleux aux amandes, Croustillant amande, Compotée de mandarine, Confit de bergamote, Crème onctueuse vanille, Segments d'agrumes frais

Flan Choc

Feuilletage cacao, Flan chocolat, Crèmeux ginaduja, Ganache montée au grué de cacao

Fleur de framboise

Biscuit amande, Croustillant sablé breton, Compotée de framboise yuzu, Mousse citronnelle, Chantilly vanille, Framboise fraîches

5 Montages en Chocolat autour des fêtes de l'année

Pâques

Noël

Sortie de class

Saint Valentin etc...

- 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.