



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE : **COURS PRATIQUE SPECIAL BUCHES DE NOEL « SAISON 6 »**

Objectifs :

Elaborer des différents produits nouveaux ; une nouvelle gamme de bûches de Noël rationnels et rapides dans les montages, des finitions et décors appropriés pour faciliter le travail en laboratoire et la vente de fin d'année, afin de perfectionner les compétences.

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.

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 :

Bûche Style Piste Ski

Biscuit noisette, Croustillant chocolat, Crèmeux café, mousse stratella, Ganache vanille

Bûche Aérienne

Sablé cookies, Crème brûlée vanille, Biscuit chocolat japonais, Mousse chocolat

Bûche façon Tarte Citron

Streusel noisette, Biscuit amandes, Confit pêche de vigne, Crèmeux citron, Mousse citron éclat sablé

Bûche Grué de Cacao

Sablé chocolat, Biscuit chocolat japonais, Compote exotique, Mousse guré de Cacao, Crèmeux Gingembre, Chantilly lait

Bûche façon Paris Brest

Biscuit noisette, Pomme à l'orange, Crème diplomate noisette, Crumble cubes praliné chocolat, Chouquette

Bûche façon Sapin

Crumble coco, Biscuit amande, Confit ananas citron vert, Mousseux coco, Chantilly vanille

Bûche Tatin revisité

Biscuit caramel, Crèmeux caramel fleur de sel, Pommes gelée, Mousse façon millefeuille

Bûche Délice

Biscuit caramel soufflé, Confit mandarine, Crèmeux vanille, Diplomate caramel,

Bûche façon Mont Blanc

Biscuit marron, Confit cassis et violette, Crème marron, Crème vanille

Bûche Fruits Rouges

Biscuit Fraise, Confit fraise, Crème pistache fleur d'oranger, Croustillant pistache reconstitué

Bûche façon Cheese Cake

Crumble beurre, Crème cheese cake, Confit framboise et figues, Mousse cheese cake, Crème vaille

Bûche Poire Belle Hélène Revisité

Biscuit cuillère, Biscuit noisette, Confit poire morceau, Crèmeux chocolat, Mousse vanille

- Action de Formation :

- **Durée du stage** : 03 jours x 8 heures = 24 heures 8h30 -12h30 4h + 13h30 -17h30 4h Total 8h/jour


- **Lieu** : Formation en présentiel à 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.