



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE:

COURS PRATIQUE SPECIAL PATE A CHOUX ET ECLAIRS MODERNES

Objectifs :

Elaborer des différents produits à base de pâte à choux et éclairs : une gamme de produits avec les garnitures classiques, modernes et revisités. La présentation de finition tendance.

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 pâtisserie

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 :

Recette de pâte à choux

Fleur Paris Brest : pâte à choux, crème praliné, gelée exotique

Religieuse moustache : pâte à choux, craquelin, crème café caramel, mousseline café caramel, glaçage miroir caramel

Religieuse noisette : pâte à choux, craquelin, crémeux noisette

Tasse chocolat liégeois : pâte à choux, craquelin cacao, crème onctueuse chocolat, crème montée chocolat

Doughnut fraise : pâte à choux, craquelin, crémeux allégé fraise, glaçage miroir rouge fraise

Eclair bateau : pâte à choux, crème cacahuète, glaçage miroir passion

Eclair Caramel Beurre Salé

Eclair Cassis Violette

Eclair Chocolat Lait Passion

Eclair Mangue Epicée

Eclair Spéculoos

Eclair Tarte Citron

Action de Formation :


- **Durée du stage :** 02 jours x 8 heures =16 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 :** 820.83 € H.T – 985.00€ TTC

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.