



SOIREEES PATISSERIE OU BOULANGERIE A THEME

LE LYCEE DES METIERS DE L'HOTELLERIE DE GRENOBLE ET LE GRETA DE GRENOBLE VOUS PROPOSENT
DES STAGES DE PÂTISSERIE ET DE BOULANGERIE ANIMES PAR DES PROFESSIONNELS

DATES	THEME 2015/2016
Lundi 07 décembre 2015 <i>Jean-luc MERLE</i>	<u>Pain de mie et brioches :</u> Réalisation de pains à toasts, de petites navettes et boules à garnir pour les soirées festives
Mercredi 09 décembre 2015- <i>Jessica BRUNOD</i>	<u>Joyeux Noël</u> Bûche 3 chocolats, biscuit brownies (production) Bûche Biscuit roulé aux marrons et à la vanille (démonstration) Bûche à la pulpe de fruits exotique, biscuit dacquoise coco et décoré physalis au chocolat (démonstration)
Mardi 5 janvier 2016 <i>Jessica BRUNOD</i>	<u>Autour de la pâte à choux !</u> Choux chantilly, Chouquettes, Eclairs, Religieuses
Mardi 19 janvier 2016 <i>Jessica BRUNOD</i>	<u>Les grands classiques de la pâtisserie</u> Millefeuille à la vanille Paris Brest Succès
Mardi 2 Février 2016 <i>Jessica BRUNOD</i>	<u>Les petits fours</u> Tuiles amande coco Cigarettes garnies Diamants, Financiers Eponges/Bâtonnets
Mardi 1er mars 2016 <i>Jessica BRUNOD</i>	<u>Cake Design : Spécial Gâteau d'Anniversaire</u> Réalisation génoise Réalisation glace royale Travail de la pâte à sucre Modelage de sujets en pâte à décor
Mardi 15 mars 2016 <i>Jessica BRUNOD</i>	<u>Le macaron dans tous ses états</u> Macarons mignardises ganache chocolat Macarons individuels mousse chocolat blanc, litchi-framboise Macarons entremets

Mardi 29 mars 2016 <i>Jessica BRUNOD</i>	<u>Arc en Ciel de Verrines</u> Mousses de fruits Façons tartes revisitées
Lundi 25 avril 2016 <i>Jean-Luc MERLE</i>	« Réveil Gourmand » Croissants, Pains au chocolat, Briochettes pour un petit déjeuner gourmand
Mardi 26 avril 2016 <i>Jessica BRUNOD</i>	<u>Gourmandises</u> Guimauve, Nougat, Florentin, Caramel mou
Mardi 10 mai 2016 <i>Jessica BRUNOD</i>	<u>Tutti frutti</u> Fraisier, Framboisier, Multi Fruits
Mardi 24 mai 2016 <i>Jessica BRUNOD</i>	<u>Gâteaux de voyage</u> Moelleux chocolat, marbré, cake aux fruits, Brownies, Biscuits à la cuillère
Mardi 7 juin 2016 <i>Jessica BRUNOD</i>	<u>Les tartelines</u> Différentes sortes de tartelettes (citron, fruits, chocolat, cacahuètes...)
Mardi 21 juin 2016 <i>Jessica BRUNOD</i>	<u>Voyage d'été</u> Glaces, Sorbets et Entremets glacés meringue

OBJECTIFS : Chaque thème comporte la connaissance des produits, l'utilisation des techniques gestuelles appropriées, la démonstration, la manipulation, et la dégustation.
La Production est emportée par chacun des participants.

DEROULEMENT 1 - Connaissances du ou des produit (s)
 2 - Démonstration et fabrication
 3 - Dégustation

COÛT par séance : 64 €uros

HORAIRE : 17h30 à 21h30, durée : 4H

LIEU des séances : LYCEE DES METIERS DE L'HOTELLERIE DE GRENOBLE / SITE DU CLOS D'OR
6 rue Alfred de Vigny, 38100 GRENOBLE

NOMBRE de stagiaires : 12
Prêt de tablier

FICHE D'INSCRIPTION - 2015-2016

SOIREES DE PÂTISSERIE / BOULANGERIE

NOM :	Prénom :
Mail :	Téléphone
Adresse :	

Pour les inscriptions comités d'entreprise ou les inscriptions de groupe, veuillez prendre contact directement

Avec : Florence GEROME : 04 76 70 81 16

Mail : florence.gerome@ac-grenoble.fr

DATES	THEMES PÂTISSERIE / BOULANGERIE

Cette fiche d'inscription est à joindre avec votre règlement par chèque à l'ordre de :

Agent comptable du GRETA DE GRENOBLE

Et à envoyer à :

GRETA DE GRENOBLE Site du Clos d'Or 6 rue Alfred de Vigny 38100 Grenoble

Nous vous remercions d'établir 1 chèque par soirée : les encaissements seront échelonnés au fur et à mesure de la réalisation des Soirées.

Votre inscription sera définitive à réception de votre règlement par chèque.

Les inscriptions sont définitives mais ne sont pas nominatives : vous pouvez vous faire remplacer à la dernière minute et faire profiter quelqu'un de votre entourage.

Les confirmations sont envoyées par mail les jours qui précèdent la soirée.