

Pastelería Francesa

Organizado por:
Cámara de Comercio, Industria y
Agricultura Venezolano Francesa
Y
Hotel Gran Meliá Caracas



Programa de Formación de Pastelería Francesa

14 al 18 de Noviembre 2011

Con **Thierry Bamas**

Mejor Obrero de Francia 2011

Dirigido a: Profesionales y Aficionados

Lugar: Hotel Gran Meliá Caracas – Salón Caroní

Lunes 14 de Noviembre y Martes 15 de Noviembre

Horario

10:00 a.m. – 06:30 p.m. / Formación
12:00 p.m. - 01:00 p.m. / Almuerzo Deli
03:00 p.m. - 03:10 p.m. / Coffee Break
03:10 p.m. – 06:30 p.m. / Formación

Horario

08:00 a.m. – 05:30 p.m. / Formación
10:00 p.m. - 10:10 p.m. / Coffee Break
12:10 p.m. - 01:10 p.m. / Almuerzo Deli
03:10 p.m. - 03:20 p.m. / Coffee Break
03:20 p.m. – 05:30 p.m. / Formación

Formación “Prestige”

Incluye: Formación “Prestige” (lunes 14 y martes 15)

2 Almuerzos Deli Gourmet

3 Coffee Break

Recetario

Traducción simultánea

Degustación

Certificado de Participación firmado por Thierry Bamas

Costo Formación Prestige: Bs.F. 3.000,00 (incluye IVA)

LUNES 14 / ENTREMETS “PRESTIGE”

Frescura...

Galleta ligera de almendras.

Crema de frambuesa.

Mousse de chocolate de leche

Flor de Caramelo...

Galleta de chocolate negro.

Crema de caramelo.

Mousse de chocolate negro Grand Cru de Venezuela.

Baccara...

Galleta de chocolate.

Crema de chocolate negro Grand Cru de Venezuela.

Crema « chiboust » de naranja.



El “Fraisier” de Thierry...

*Biscuit ligero de almendras
Crema “diplomate” a la vainilla
Fresas frescas.*

MARTES 15 / FESTIVAL DE TARTAS

Tarta de limón con merengue...

*Tartaleta de limón
Crema de limón
Merengue caramelizado*

Tarta de profiteroles...

*Tartaleta de limón.
Crema de chocolate Grand Cru de Venezuela
Buñuelo a la vainilla*

Saint Honoré a mi manera...

*Tartaletas de limón.
« Diplomate » de vainilla
Buñuelo caramelizado a la vainilla*

Tarta de frambuesa...

*Tartaleta de limón.
Crema de frambuesa.
Frambuesas frescas.*

Tarte tatin...

*Tartaleta de limón
Caramelo de vainilla
Manzanas “fondants” a la mantequilla.*



Miércoles 16 al Viernes 18 de Noviembre

Horario

08:00 a.m. – 05:30 p.m. / Formación
10:00 p.m. - 10:10 p.m. / Coffee Break
12:10 p.m. - 01:10 p.m. / Almuerzo Deli
03:10 p.m. - 03:20 p.m. / Coffee Break
03:20 p.m. – 05:30 p.m. / Formación

Formación Chocolatier Privilège

Incluye: Formación Chocolatier Privilège (Miércoles 16)

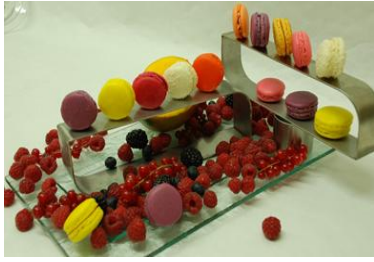
1 Almuerzo Deli Gourmet

2 Coffee Break

Recetario

Traducción simultánea

Degustación



Certificado de Participación firmado por Thierry Bamas
Costo Formación Chocolatier Privilège: Bs.F. 1.500,00 (incluye IVA)

MIÉRCOLES 16 / LOS POSTRES DE CHOCOLATE

La Perla Negra...

*Galleta de chocolate Grand Cru de Venezuela.
Crema Grand Cru de Venezuela.
Mousseux Grand Cru de Venezuela.*

Completamente Chocolate...

*Galletas de almendras & chocolate.
Ganache fondant de chocolate negro Grand Cru de Venezuela.
Ganache Mousseux de chocolate negro Grand Cru de Venezuela.*

Verrine Florilège...

*Espumoso de chocolate de leche.
Compota banana/parchita.
Crumble de chocolate.*

Tarta chocolat...

*Tartaleta de chocolate.
Cremoso de chocolate negro Grand Cru de Venezuela.
Galleta de chocolate negro.*

Macaron de chocolate...

*Bizcocho macaron.
Ganache de Chocolate negro Grand Cru de Venezuela.*



Formación Horizons Voyage

Incluye: Formación Horizons Voyage (Jueves 17 y Viernes 18)

2 Almuerzos Deli Gourmet

4 Coffee Break

Recetario

Traducción Simultánea

Degustación

Certificado de Participación firmado por Thierry Bamas

Costo Formación Horizons Voyage: Bs.F. 3.000,00 (incluye IVA)

JUEVES 17 / CAKES DE VOYAGES



Cake de naranja...

Pastel de naranja.

Cake basco...

*Tartaleta de limón.
Crema pastelera a la vainilla.*

Cake de limón ...

Pastel de limón.

Cake inglés...

Pastel de frutas confitadas.

Cake de chocolate...

Pastel de chocolate negro Grand Cru de Venezuela.

Pastel "marbré"...

Bizcocho marmoleado de vainilla- chocolate.

VIRNES 18 / ¡LUCES SOBRE LAS BÛCHES!

Boléro...

*Bizcocho ligero de almendras.
Cremoso de fresa.
Espumoso de grosella negra*

Marie Galante...

*Parchita.
Cremoso de piñas/limón verde.
Bizcocho de coco*

Vanilla & Chocolate...

*Espumoso de vainilla.
Bizcocho de chocolate.
Espumoso de chocolate negro Grand Cru de Venezuela.*

Caracas...

*Espumoso de café.
Espumoso de chocolate de leche.
Bizcocho de chocolate.*



Descuento:

Si usted se inscribe en la **Formación "Prestige"** y en la **Formación Horizons Voyage**, disfrutará de un 10% de descuento en el costo total de la inscripción.

Reservación e Inscripción:

Las reservaciones se realizarán a través de la página web www.cciavf.com.ve.
La inscripción será formalizada al recibir el pago.



Pago de la Formación:

El pago debe efectuarse con depósito o transferencia bancaria a la cuenta corriente No. 0105-0014-10-1014550408 a nombre de la C.C.I.A.V.F. (RIF: J-00111302-9) en el Banco Mercantil.

Reservación y Pago de la Habitación:

Los profesionales del interior benefician de una tarifa preferencial ofrecida por el Hotel Gran Meliá Caracas :

- Habitación Sencilla: BsF. 645 + IVA (Incluye Desayuno)
- Habitación Dobe: BsF. 688 + IVA (Incluye Desayunos)

Fecha límite de reservación del Hotel: Lunes 7 de Noviembre / cupos limitados.

Número de teléfono de reservación del Hotel Gran Meliá Caracas :

0212-762.81.11

Información:

A través de la página web www.cciavf.com.ve; los teléfonos 0212-993.71.52 /

993.02.52; : @cciavf; : Cámara de Comercio Venezolano-Francesa o al

email: feiza.velazquez@cciavf.com.ve.