



Stages de Perfectionnement 2020

ENTREMETS

NOUVEAU COURS !! LES PATISSERIE DES FETES DE FIN D'ANNEE

07 + 08 + 09 Septembre, 28 + 29 + 30 Septembre, 26 + 27 + 28 Octobre

ENTREMETS « PATISSIER AUTHENTIQUE »

02 + 03 + 04 Mars, 20 + 22 + 23 Avril, 13 + 14 + 15 Juillet, 24 + 25 + 26 Août, 09 + 10 + 11 Novembre

SPECIAL BUCHES DE NOEL Saison 3

20 + 21 + 22 Juillet, 31 Août + 01 + 02 Septembre, 14 + 15 + 16 Septembre, 21 + 22 + 23 Septembre

ENTREMETS « SAVEUR & GOURMAND »

03 + 04 + 05 Février, 30 mars + 01 + 02 avril, 08 + 09 + 10 Juin, 30 Novembre + 01 + 02 Décembre

ENTREMETS « SEDUCTION ET DECORATIONS »

06 + 07 + 08 Janvier, 18 + 19 + 20 Mai, 12 + 13 + 14 Octobre

PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS

PETITS GÂTEAUX « ÉMOTION »

27 + 28 + 29 Avril, 15 + 16 + 17 Juin, 31 Août + 01 + 02 Septembre, 26 + 27 + 28 Octobre, 30 Novembre + 01 + 02 Décembre

STREET FINGER PASTRY (Tous niveaux)

13 + 14 Janvier, 15 + 16 Janvier, 08 + 09 Avril, 22 + 23 Juin, 21 + 22 Septembre, 23 + 24 Septembre

PETITS GÂTEAUX « INNOVATION »

03 + 04 + 05 Février, 06 + 07 + 08 Avril, 06 + 07 + 08 Juillet, 05 + 06 + 07 Octobre

ECLAIRS « COUP DE CŒUR »

24 + 25 Février, 18 + 19 Mai, 24 + 25 Août, 19 + 20 Octobre

PETITS GÂTEAUX «AU FIL DES SAISONS »

06 + 07 + 08 Janvier, 25 + 26 + 27 Mai, 18 + 19 + 20 Août, 16 + 17 + 18 Novembre

PETITS GÂTEAUX « CREATIONS BOUTIQUE »

23 + 24 + 25 Mars, 20 + 21 + 22 Juillet, 14 + 15 + 16 Septembre

PETITS GÂTEAUX « NOUVELLES TENDANCES »

09 + 10 + 11 Mars, 11 + 12 + 13 Mai

CHOCOLAT ET CONFISERIE

NOUVEAU COURS !! CHOCOLAT « SPECIAL PAQUES » 2020

17 + 18 + 19 Février, 24 + 25 + 26 Février, 02 + 03 + 04 Mars

L'UNIVERS DU CHOCOLAT ET DE LA CONFISERIE (Tous niveaux)

06 + 07 + 08 Janvier, 22 + 23 + 24 Juin, 31 Août + 01 + 02 Septembre

BONBONS CHOCOLAT « ENROBAGE MACHINE »

23 + 24 + 25 Mars, 02 + 03 + 04 Juin, 14 + 15 + 16 Septembre, 09 + 10 + 11 Novembre

PIÈCES ARTISTIQUES EN CHOCOLAT (Niveau avancé)

10 + 11 + 12 + 13 Février, 04 + 05 + 06 + 07 Mai, 05 + 06 + 07 + 08 Octobre

PETITS FOURS & MACARONS

FEERIE DE PETITS FOURS

27 + 28 + 29 Janvier, 04 + 05 + 06 Mai, 29 + 30 Juin + 01 Juillet, 16 + 17 + 18 Novembre

FESTIVAL DE MACARONS (Tous niveaux)

23 + 24 Janvier, 26 + 27 Février, 24 + 25 Juin, 26 + 27 Août

GLACES ET SORBETS

GLACES, SORBETS POUR LE PATISSIER DE BOUTIQUE 14 + 15 + 16 Avril, 12 + 13 + 14 Octobre

DESSERTS- ASSIETTE

DESSERTS DE RESTAURANT DESIGN ET RAFFINES 10 + 11 + 12 Février, 15 + 16 + 17 Juin, 23 + 24 + 25 Novembre

VIENNOISERIES, TARTES ET GÂTEAUX DE THÉ

TENDANCE GATEAUX DE VOYAGE ET GOUTERS

3 jours : Gâteaux de Voyage + Goûters

10 + 11 + 12 Février, 06 + 07 + 08 Juillet, 09 + 10 + 11 Novembre

2 jours : Gâteaux de Voyage

20 + 21 Janvier, 06 + 07 Avril, 02 + 03 Juin, 21 + 22 Octobre

TARTES ET TARTELETTES ESPRIT BOUTIQUE

17 + 18 + 19 Février, 14 + 15 + 16 Avril, 13 + 14 + 15 Juillet, 02 + 03 + 04 Novembre

SPECIAL VIENNOISERIES ET PATES TRADITIONNELLES

02 + 03 + 04 Mars, 20 + 21 + 22 Juillet, 18 + 19 + 20 Août, 19 + 20 + 21 Octobre

TRAVAIL DU SUCRE

INITIATION AU TRAVAIL DU SUCRE (Tous niveaux)

13 + 14 + 15 Janvier, 20 + 21 + 22 Avril, 08 + 09 + 10 Juin, 18 + 19 + 20 Août, 16 + 17 + 18 Novembre

SUCRE D'ART PIÈCES ARTISTIQUES (Niveau avancé)

17 + 18 + 19 + 20 Février, 25 + 26 + 27 + 28 Mai, 28 + 29 + 30 Septembre + 01 Octobre 23 + 24 + 25 + 26 Novembre

PIÈCES MONTÉES, CROCQUEMBOUCHE ET WEDDING CAKE

20 + 21 + 22 Janvier, 09 + 10 + 11 mars, 04 + 05 + 06 Mai, 07 + 08 + 09 Septembre

BOULANGERIE Par LUDOVIC RICHARD – M.O.F Boulanger

LE PAIN TRADITIONNEL FRANÇAIS (Tous niveaux) 15 + 16 + 17 + 18 Juin

PAINS SPÉCIAUX ET SPÉCIALITES DE VIENNOISERIES 06 + 07 + 08 Avril, 23 + 24 + 25 Novembre

TRAITEUR - SNACKING

NOUVEAU COURS !! FEUILLETES SALES, TOURTES ET QUICHES : 02 + 03 + 04 Novembre

COCKTAILS SALÉS, BUFFETS ET RECEPTIONS 27 + 28 + 29 Janvier, 14 + 15 + 16 Avril, 12 + 13 + 14 Octobre

FESTIVAL DE SANDWICHES ET TARTINES 16 + 17 + 18 Mars, 29 + 30 Juin + 01 Juillet, 05 + 06 + 07 Octobre

MASTER CLASS PAR DES GRANDS CHEFS

NOUVEAU COURS !! LES CREATIONS DE Jean Michel PERRUCHON MOF Pâtissier

20 + 21 + 22 Janvier, 16 + 17 + 18 Mars, 27 + 28 + 29 Avril, 13 + 14 + 15 Juillet, 18 + 19 + 20 Août, 26 + 27 + 28 Octobre

NOUVEAU COURS !! LES CRÉATIONS DE JOHAN MARTIN

09 + 10 + 11 Mars, 06 + 07 + 08 Juillet, 02 + 03 + 04 Novembre

NOUVEAU COURS !! VIENNOISERIES MODERNES DE JOHAN MARTIN

27 + 28 + 29 Janvier, 27 + 28 + 29 Avril, 08 + 09 + 10 Juin, 21 + 22 + 23 Septembre

NOUVEAU COURS !! PIECE ARTISTIQUE EN SUCRE PAR ETIENNE LEROY- Champion du monde de la pâtisserie

16 + 17 + 18 + 19 Mars

LES CRÉATIONS D'ETIENNE LEROY – Champion du monde de la pâtisserie : 02 + 03 + 04 Juin

LES CRÉATIONS 2019 DE GUILLAUME MABILLEAU M.O.F Pâtissier

20 + 21 + 22 Avril, 28 + 29 + 30 Septembre

CHOCOLAT ET CONFISERIE by CHRISTOPHE MOREL – Maître Chocolatier : 11 + 12 + 13 Mai

LES CRÉATIONS DE QUENTIN BAILLY – Champion du monde de la pâtisserie : 22 + 23 + 24 Juin

CHOCOLAT ET CONFISERIE PAR FRÉDÉRIC HAWECKER M.O.F. Chocolatier : 25 + 26 + 27 Mai

LES CRÉATIONS DE YANN BRYSS M.O.F Pâtissier : 29 + 30 Juin + 01 Juillet

LES CRÉATIONS DE SADAHARU AOKI : 11 + 12 Juin

NOUVEAU COURS !! LES CRÉATIONS A LA VANILLE PROVA GROUMET : 30 + 31 Mars + 01 Avril

NOUVEAU COURS !! LES CRÉATIONS AU CHOCOLAT BARRY CALLEBEAU : 2