



ECOLE GASTRONOMIQUE BELLOUET CONSEIL

◆ Cours pratiques ◆ Cours longue durée ◆ Formations en entreprise ◆ Démonstrations

Formation en Pâtisserie « Tout Niveau » **French Pastry Training Course « All Levels »**

« Dates de course – Course dates 2022 – 2023 »

Thème - Theme	Session Novembre 2021 November 2021	Session Février 2022 February 2022	Session Mai 2022 May 2022	Session Septembre 2022 September 2022	Session Novembre 2022 November 2022
Partie 1 : Fondamental & Essentiel					
Pâtisserie Classique Traditionnelle 1	22/11 – 25/11/ 2021	07/02/ – 10/02/2022	09/05/ – 12/05/2022	30/08/ – 02/09/2022	14/11 – 17/11/2022
Pâtisserie Classique Traditionnelle 2	29/11 – 02/12/2021	14/02 – 17/02/2022	16/05 – 19/05/2022	05/09 – 08/09/2022	21/11 – 24/11/2022
Gâteaux de Voyage et Cakes	06/12 – 09/12/2021	21/02 – 24/02/2022	30/05 – 02/06/2022	12/09 – 15/09/2022	28/11 – 01/12/2022
Viennoiseries et Pâtes de bases	13/12 – 16/12/2021	28/02 – 03/03/2022	23/05 – 25/05/2022	19/09 – 22/09/2022	05/12 – 08/12/2022
Partie 2 : Application – Pâtisserie Haute Couture					
Tartes Traditionnelles et Modernes	20/12 – 23/12/2021	07/03/ – 10/03/2022	07/06 – 09/06/2022	26/09 – 29/09/2022	12/12 – 15/12/2022
Entremets Tradition et Evolution	27/12 – 30/12/2021	14/03 – 17/03/2022	13/06 – 16/06/2022	03/10 – 06/10/2022	19/12 – 22/12/2022
Petits Gâteaux	10/01 – 13/01-2022	21/03 – 24/03/2022	20/06 – 23/06/2022	10/10 – 13/10/2022	02/01 – 05/01/2023
Petits Fours et Macarons	03/01 – 06/01-2022	28/03 – 31/03/2022	27/06 – 30/06/2022	17/10 – 20/10/2022	09/01 – 12/01/2023
Partie 3 : Technique et Connaissances Approfondis					
Desserts de Restaurant Glaces Sorbets	17/01/ – 20/02/2022	04/04/ – 07/04/2022	04/07/ – 07/07/2022	02/11/ – 04/11/2022	16/01 – 19/01/2023
Initiation au Travail du Chocolat	31/01 – 03/02/2022	19/04 – 22/04/2022	11/07 – 13/07/2022	24/10 – 27/10/2022	23/01 – 26/01/2023
Boulangerie de base et Snacking	24/01 – 27/01/2022	11/04 – 14/04/2022	18/07 – 21/07/2022	07/11 – 10/11/2022	30/01 – 02/02/2023