



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 cours – Course dates 2022 – 2023 »

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