



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 2023 – 2024 »

Thème - Theme	Session Février 2023 February 2023	Session Mai 2023 May 2023	Session Septembre 2023 September 2023	Session Novembre 2023 November 2023	Session Février 2024 February 2024
Partie 1: Fondamental & Essentiel					
Pâtisserie Classique Traditionnelle 1	06/02 – 09/02/2023	09/05 – 12/05/2023	29/08 – 31/08/2023	13/11 – 16/11/2023	05/02 – 08/02/2024
Pâtisserie Classique Traditionnelle 2	13/02 – 16/02/2023	15/05 – 17/05/2023	04/09 – 07/09/2023	20/11 – 23/11/2023	12/02 – 15/02/2024
Gâteaux de Voyage et Cakes	20/02 – 23/02/2023	30/05 – 01/06/2023	11/09 – 14/09/2023	27/11 – 30/11/2023	19/02 – 22/02/2024
Viennoiseries et Pâtes de bases	27/02 – 02/03-2023	22/05 – 25/05/2023	18/09 – 21/09/2023	04/12 – 07/12/2023	26/02 – 29/02/2024
Partie 2 : Application – Pâtisserie Haute Couture					
Tartes Traditionnelles et Modernes	06/03 – 09/03/2023	05/06 – 08/06/2023	25/09 – 28/09/2023	11/12 – 14/12/2023	04/03 – 07/03/2024
Entremets Tradition et Evolution	13/03 – 16/03/2023	12/06 – 15/06/2023	02/10 – 05/10/2023	18/12 – 21/12/2023	11/03 – 14/03/2024
Petits Gâteaux	20/03 – 23/03/2023	19/06 – 22/06/2023	09/10 – 12/10/2023	02/01 – 04/01/2024	18/03 – 21/03/2024
Petits Fours et Macarons	27/03 – 30/03/2023	26/06 – 29/06/2023	16/10 – 19/10/2023	08/01 – 11/01/2024	25/03 – 28/03/2024
Partie 3 : Technique et Connaissances Approfondis					
Desserts de Restaurant Glaces Sorbets	03/04 – 06/04/2023	03/07 – 06/07/2023	30/10 / 01/11/2023	15/01 – 18/01/2024	02/04 – 04/04/2024
Initiation au Travail du Chocolat	17/04 – 20/04/2023	10/07 – 12/07/2023	23/10 – 26/10/2023	22/01 – 15/01/2024	08/04 – 11/04/2024
Boulangerie de base et Snacking	11/04 – 13/04/2023	17/07 – 20/07/2023	06/11 – 09/11/2023	29/01 – 01/02/2024	15/04 – 18/04/2024
+ 1 Stage de perfectionnement (Réservé aux stagiaires – Diplôme Prestige Bellouet Conseil)					