



# Calendrier de stages 2021



Stages animés par Meilleur Ouvrier de France  
Stages animés par Champion du Monde de la Pâtisserie

NI : Nouveaux cours

PÂTISSERIE	Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
ENTREMETS SIMPLES «SAVEUR ET GOURMAND»			22-24			7-9					8-10	
ENTREMETS RATIONNELS « SEDUCTION ET DECORATION»	4-6								6 - 8	11-13		
ENTREMETS «PRESTIGES» (Pâtissier Authentique)		22-24		19-21	17-19		5-7			25-27		6-8
LA PÂTISSERIE DES FETES DE FIN D'ANNEE							26-28		13-15	25-27		
NI SPÉCIAL BÛCHES DE NOËL «SAISON 4»							19-21		6-8 20-22	4-6		
PETITS GATEAUX RATIONNELS «INNOVATION»		8-10		26-28			19-21			18-20		
PETITS GATEAUX EFFICACES «AU FIL DES SAISONS»	4-6				25-27				27-29		29-01/12	
PETITS GATEAUX ELABORES «EMOTION»			1-3			14-16		31-02/09			2-4	
ECLAIRS COUP DE CŒUR	4-5	22-23			31-1/06		26-27		13-14			
STREET FINGER PASTRY		1-2		12-13		28-29			20-21		29-01/12	
FEERIE DE PETITS FOURS ET MACARONS	25-27				3-5	28-30		31-02/09			6-8	
PÂTISSERIES PAR GRAND CHEFS	Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
NI INNOVATION PÂTISSERIE PAR JONATHAN MOUGEL				26 - 28								
NI SPECIALES POUR LA FÊTE DE NOEL PAR JONATHAN MOUGEL										18-20		
LES CRÉATIONS D'ÉTIENNE LEROY					31-1/06							
NI LES GATEAUX SPECIALE FÊTES PAR YVAN CHEVALIER			8 - 10									
NI LES CRÉATIONS DE FRANCOIS DAUBINET					17-19							
LES CRÉATIONS DE YANN BRY						28-30						
LES CRÉATIONS DE QUENTIN BAILLY						21-23						
LES CRÉATIONS DE JM PERRUCHON	11-13		29 - 31		10-12		12-14	31-02/09			8-10	
NI LA PÂTISSERIE CLASSIQUE ET TRADITIONNELLE PAR JM PERRUCHON		1 - 3	15 - 17							4-6	29-01/12	
NI LES CRÉATIONS À LA VANILLE PROVA GOURMET PAR JM PERRUCHON			8 - 10									
CHOCOLAT ET CONFISERIE	Jan	Fév	Mar	w<	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
BONBONS CHOCOLAT « ENROBAGE MACHINE »	25-27			26-28		21-23					8-10	
MONTAGE CHOCOLAT « SPÉCIAL PÂQUES » 2021		8-10 15-17	1-3									
NI LES CRÉATIONS DE PAQUES PAR YVAN CHEVALIER		1-3										
LES CREATIONS CHOCOLATEES PAR CHRISTOPHE MOREL					10-12							
CHOCOLAT ET CONFISERIE PAR FRÉDÉRIC HAWECKER				19-21					27-29			
PIECE ARTISTIQUE EN SUCRE / CHOCOLAT	Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
PIÈCES ARTISTIQUES EN CHOCOLAT			29-31			7-9					15-17	
INITIATION AU TRAVAIL DU SUCRE	11-13		8-10			7-9	5-7		27-29		15-17	
SUCRE D'ART PIÈCES ARTISTIQUES		15-17			25-27						22-24	
PIÈCES MONTÉES, CROQUEMBOUCHE ET WEDDING CAKE	18-20		1-3		3-5				6-8			
PIÈCE ARTISTIQUE EN SUCRE PAR ÉTIENNE LEROY			15-17							18-20		
TRAITEUR ET SNACKING	Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
COCKTAILS SALÉS, BUFFETS ET RÉCEPTIONS	25-27			12-14						11-13		
FESTIVAL DE SANDWICHES ET SNACKING			22-24			14-16			13-15	4-6		
FEUILLETÉS SALÉS, TOURTES ET QUICHES			29-31				5-7				2-4	
VIENNOISERIE / BOULANGERIE /CAKE	Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
NI SECRETS DU PANETTONE ET SPECIALITEES ITALIENNES DE LUIGI BIASETTO					3-5							
LES VIENNOISERIES MODERNES PAR JOHAN MARTIN		15-17	22-24		31-02/06				20-22			6-8
NI LA BOULANGERIE SELON LUDOVIC RICHARD				12-14		14-16					22-24	
SPÉCIALE VIENNOISERIES ET PÂTES TRADITIONNELLES	11-13			19-21			19-21			25-27		
TENDANCE GÂTEAUX DE VOYAGE ET GOÛTERS 3 jours				6-8		21-23	26-28				15-17	
TENDANCE GÂTEAUX DE VOYAGE 2 jours	18-19											
TARTES ESPRIT BOUTIQUE RUSTIQUES ET MODERNES		8-10		6-8			12-14				2-4	
DESSERTS ASSIETTES / GLACES ET SORBETS	Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
DESSERTS DE RESTAURANT « DESIGN ET RAFFINÉ »			15-17				12-14					
GLACES, SORBETS ET ENTREMETS GLACES	18-20			6-8						11-13		
NI DESSERTS A L'ASSIETTE ET TEA TIME PAR JULIEN ALVAREZ					25-27							
LES ATELIERS	Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
ATELIERS MACARONS	6			14								
ATELIERS ECLAIRS	20											1
ATELIERS GOUTERS		3										
ATELIERS RELIGIEUSE		24				2						
ATELIERS PARIS BREST						30	28					
ATELIERS CAKE									15			
ATELIER BABA									22			