Stages de perfectionnement professionnel

Qualiopi processus certifié — RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories suivantes : Les actions de formation.

				Sept 2026	Oct 2026	Nov 2026	Déc 2026	Janv 2027	Fév 2027	Mars 2027	Avril 2027	Mai 2027	Juin 2027	Juillet 2027
Cuisine														
Au coeur du végétal : nos fruits et légumes, herbes et céréales de saison au centre de l'assiette	16h 2j	950 €	Niv 1							1-2			14-15	
Cuisson sous vide à juste température	24h 3j	1 200 €	Niv 2					11-13						5-7
La Bistronomie, avec Pascal Kamin, Champion du mondes Traiteurs ★	24h 3j	1 560 €	Niv 2			16-18			8-10				21-23	
Terre & Mer, avec Pascal Kamin, Champion du mondes Traiteurs ★	16h 2j	1 280 €	Niv 2								14-15			
Les univers de la Chèvre d'Or, avec Tom Meyer, MOF et Chef exécutif de la Chèvre d'Or ✿✿ MOF	24h 3j	1 560 €	Niv 2					27-29						
NEW Cuisine marine et végétale, avec Alexandre Couillon, Chef du restaurant la Marine ✿✿✿	16h 2j	1 280 €	Niv 2								12-13			
NEW Techniques de concours, avec Paul Marcon, Bocuse d'Or 2025	24h 3j	1 680 €	Niv 3						2-4					
Charcuterie & Traiteur														
Terrines et pâtés-croûte, avec Pascal Kamin, Champion du monde des Traiteurs ★	19h 2,5j	1 300 €	Niv 2			2-4			15-17		5-7	18-20		
Charcuterie gourmande, avec Pascal Kamin, Champion du monde des Traiteurs ★	35h 5j	2 200 €	Niv 2									24-28		
NEW Traiteur : pièces cocktails salées et animations culinaires, avec Pascal Kamin, Champion du monde des Traiteurs ★	35h 5j	2 200 €	Niv 2		26-30			4-8			19-23		7-11	
Pâtisserie														
La pâtisserie : entremets, tartes & petits gâteaux	24h 3j	1 200 €	Niv 3			16-18								5-7
Traiteur : pièces cocktails sucrées de saison, petits fours, moelleux	24h 3j	1 200 €	Niv 3		26-28				15-17				14-16	
Les gâteaux de voyages et tartes	24h 3j	1 200 €	Niv 2	21-23							5-7			
Le brunch	24h 3j	1 200 €	Niv 2											5-7
Les bûches de Noël, avec Georges Kousanas, Vice-Champion du monde de pâtisserie	24h 3j	1 560 €	Niv 2	30/09-02/10										
Desserts à l'assiette, avec Georges Kousanas, Vice-Champion du monde de pâtisserie	24h 3j	1 560 €	Niv 2		19-21				22-24					
Introduction à la formulation de recettes avec la méthode B·Concept, avec Jordi Bordas, Champion du monde de pâtisserie ★	32h 4j	2 000 €	Niv 2										8-11	
NEW Créations signature, avec Maxence Barbot, Chef pâtissier Le Bristol Paris	24h 3j	1 560 €	Niv 3					27-29						
Chocolat & Confiserie														
L'univers de la confiserie	24h 3j	1 200 €	Niv 2			2-4				8-10				
Les bonbons chocolat : pralinés, ganaches et techniques d'enrobage, avec Georges Kousanas, Vice-Champion du monde de pâtisserie	24h 3j	1 560 €	Niv 2							15-17				
Glace														
La glace dans tous ses états : technologie et applications, avec Gérard Taurin, MOF et Champion du monde de glace ★ MOF	24h 3j	1 560 €	Niv 2	23-25				11-13				10-12		
Artistique														
Pièce artistique en chocolat, avec Georges Kousanas, Vice-Champion du monde de pâtisserie	24h 3j	1 560 €	Niv 2							22-24				
NEW Pièce artistique en sucre, avec Fabien Emery, Champion d'Europe de sucre d'art	32h 4j	1 800 €	Niv 3						23-26					
NEW Croquembouches et gâteaux de mariage, avec Samuel et Mathis Anstett, Champions du monde junior de pâtisserie ★	24h 3j	1 560 €	Niv 3							3-5		25-27		
Boulangerie & Viennoiserie														
L'univers de la galette	16h 2j	800 €	Niv 2	28-29										
Boulangerie et viennoiserie : les incontournables	35h 5j	1 800 €	Niv 1		12-16				1-5		5-9		14-18	
La boulangerie : fermentation, pétrissage et façonnage	16h 2j	800 €	Niv 1		12-13				1-2		5-6		14-15	
Les pâtes en viennoiserie par les grands classiques	19h 2,5j	1 000 €	Niv 1		14-16				3-5		7-9		16-18	
Boulangerie et viennoiserie : approfondir et valoriser son savoir-faire	35h 5j	1 800 €	Niv 3									31/05-04/06		
Le pain : bio, nutrition et renouveau des variétés anciennes	16h 2j	800 €	Niv 3									31/05-01/06		
La viennoiserie : créations, tendances et innovations	19h 2,5j	1 000 €	Niv 3										2-4	
Panettone, avec Christophe Louie, Chef artisan du vivant	24h 3j	1 560 €	Niv 2										8-10	
NEW Viennoiseries créatives et innovantes, avec Samuel et Mathis Anstett, Champions du monde junior de pâtisserie ★	24h 3j	1 560 €	Niv 2			23-25								

★ Champion du monde MOF Meilleur Ouvrier de France ✿ Étoile Michelin

DIFFICULTÉ : Niveau 1 - Stage à destination des professionnels cuisinier, pâtissier, boulanger souhaitant revoir les bases
DIFFICULTÉ : Niveau 2 - Stage à destination des professionnels ayant déjà au moins un an d'expérience et une pratique quotidienne
DIFFICULTÉ : Niveau 3 - Stage à destination des professionnels confirmés voulant acquérir des techniques complémentaires

N° Déclaration d'Activité 11 75 001 89 78

*Version 11/11/26 - Calendrier sujet à changements, n'hésitez pas à consulter la derniere version sur : **www.ecole-lenotre.com***

**Conditions particulières : Entreprises implantées hors de France : détaxe accordée (surprésentation du Numéro d'Identification TVA pour l'UE). Les clients venant à titre individuel doivent acquitter la TVA. Tarifs applicables à partir du 1er septembre 2026. Tarifs renseignés en HT.*