

						Sept 2026	Oct 2026	Nov 2026	Déc 2026	Janv 2027	Fév 2027	Mars 2027	Avril 2027	Mai 2027	Jun 2027	Juillet 2027
<b>Cuisine</b>																
Au cœur 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		8-10				5-7
La Bistronomie, avec <b>Pascal Kamin, Champion du monde Traiteurs ★</b>	24h 3j	1 560 €	Niv 2					16-18			8-10			10-12		
Terre & Mer, avec <b>Pascal Kamin, Champion du monde Traiteurs ★</b>	16h 2j	1 280 €	Niv 2										13-14			
Les univers de la Chèvre d'Or, avec <b>Tom Meyer, MOF et Chef exécutif de la Chèvre d'Or</b>	24h 3j	1 560 €	Niv 2						27-29							
Cuisine marine et végétale, avec <b>Alexandre Couillon, Chef du restaurant la Marine</b>	16h 2j	1 280 €	Niv 2										12-13			
Techniques de concours, avec <b>Paul Marcon, Bocuse d'Or 2025</b>	24h 3j	1 680 €	Niv 3								2-4					
<b>Charcuterie &amp; Traiteur</b>																
Terrines et pâtés-croûte, avec <b>Pascal Kamin, Champion du monde des Traiteurs ★</b>	19h 2,5j	1 300 €	Niv 2					2-4			15-17				18-20	
Charcuterie gourmande, avec <b>Pascal Kamin, Champion du monde des Traiteurs ★</b>	35h 5j	2 200 €	Niv 2					23-27		25-29		15-19		24-28		
Traiteur : pièces cocktails salées et animations culinaires, avec <b>Pascal Kamin, Champion du monde des Traiteurs ★</b>	35h 5j	2 200 €	Niv 2		26-30				4-8				19-23		7-11	
<b>Pâtisserie</b>																
La pâtisserie : entremets petits gâteaux et tartes	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 <b>Georges Kousanas, Vice-Champion du monde de pâtisserie</b>	24h 3j	1 560 €	Niv 2													
Desserts à l'assiette, avec <b>Georges Kousanas, Vice-Champion du monde de pâtisserie</b>	24h 3j	1 560 €	Niv 2								22-24					
Introduction à la formulation de recettes avec la méthode B-Concept, avec <b>Jordi Bordas, Champion du monde de pâtisserie ★</b>	32h 4j	2 000 €	Niv 2												8-11	
Créations signature, avec <b>Maxence Barbot, Chef pâtissier Le Bristol Paris</b>	24h 3j	1 560 €	Niv 3								3-5					
<b>Chocolat &amp; Confiserie</b>																
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 <b>Georges Kousanas, Vice-Champion du monde de pâtisserie</b>	24h 3j	1 560 €	Niv 2									15-17				
<b>Glace</b>																
La glace dans tous ses états : technologie et applications, avec <b>Gérard Taurin, MOF et Champion du monde de glace ★</b>	24h 3j	1 560 €	Niv 2	23-25						11-13				10-12		
<b>Artistique</b>																
Pièce artistique en chocolat, avec <b>Georges Kousanas, Vice-Champion du monde de pâtisserie</b>	24h 3j	1 560 €	Niv 2									22-24				
Pièce artistique en sucre, avec <b>Fabien Emery, Chef pâtissier exécutif EVOK Collection, Champion d'Europe de sucre d'art</b>	32h 4j	1 800 €	Niv 3							23-26						
Croquembouches et gâteaux de mariage, avec <b>Samuel et Mathis Anstett, Champions du monde junior de pâtisserie ★</b>	24h 3j	1 560 €	Niv 3									3-5		12-14		
<b>Boulangerie &amp; Viennoiserie</b>																
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				18-22				5-9		21-25	
La boulangerie : fermentation, pétrissage et façonnage	16h 2j	800 €	Niv 1		12-13				18-19				5-6		21-22	
Les pâtes en viennoiserie par les grands classiques	19h 2,5j	1 000 €	Niv 1		14-16				20-22				7-9		23-25	
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 <b>Christophe Louie, Chef artisan du vivant</b>	24h 3j	1 560 €	Niv 2												8-10	

★ Champion du monde    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

Version 01/06/26 - Calendrier sujet à changements, n'hésitez pas à consulter la dernière version sur : [www.ecole-lenotre.com](http://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 1<sup>er</sup> septembre 2026. Tarifs renseignés en HT.

N° Déclaration d'Activité 11 75 001 89 78