

Cuisine

Au cœur du végétal : nos fruits et légumes, herbes et céréales de saison au centre de l'assiette	16h 2j	950 €	Niv 1
Cuisson sous vide à juste température	24h 3j	1 200 €	Niv 2
La Bistronomie, avec Pascal Kamin, Champion du monde Traiteurs ★	24h 3j	1 560 €	Niv 2
Terre & Mer, avec Pascal Kamin, Champion du monde Traiteurs ★	16h 2j	1 280 €	Niv 2
Les univers de la Chèvre d'Or, avec Tom Meyer, MOF et Chef exécutif de la Chèvre d'Or 🌿🌿🌿	24h 3j	1 560 €	Niv 2
Cuisine marine et végétale, avec Alexandre Couillon, Chef du restaurant la Marine 🌿🌿🌿	16h 2j	1 280 €	Niv 2
Techniques de concours, avec Paul Marcon, Bocuse d'Or 2025	24h 3j	1 680 €	Niv 3

Charcuterie & Traiteur

Terrines et pâtés-croûte, avec Pascal Kamin, Champion du monde des Traiteurs ★	19h 2,5j	1 300 €	Niv 2
Charcuterie gourmande, avec Pascal Kamin, Champion du monde des Traiteurs ★	35h 5j	2 200 €	Niv 2
Traiteur : pièces cocktails salées et animations culinaires, avec Pascal Kamin, Champion du monde des Traiteurs ★	35h 5j	2 200 €	Niv 2

Pâtisserie

La pâtisserie : entremets petits gâteaux et tartes	24h 3j	1 200 €	Niv 3
Traiteur : pièces cocktails sucrées de saison, petits fours, moelleux	24h 3j	1 200 €	Niv 3
Les gâteaux de voyages et tartes	24h 3j	1 200 €	Niv 2
Le brunch	24h 3j	1 200 €	Niv 2
Les bûches de Noël, avec Georges Kousanas, Vice-Champion du monde de pâtisserie	24h 3j	1 560 €	Niv 2
Desserts à l'assiette, avec Georges Kousanas, Vice-Champion du monde de pâtisserie	24h 3j	1 560 €	Niv 2
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
Créations signature, avec Maxence Barbot, Chef pâtissier Bristol	24h 3j	1 560 €	Niv 3

Chocolat & Confiserie

L'univers de la confiserie	24h 3j	1 200 €	Niv 2
Les bonbons chocolat : pralinés, ganaches et techniques d'enrobage, avec Georges Kousanas, Vice-Champion du monde de pâtisserie	24h 3j	1 560 €	Niv 2

Glace

La glace dans tous ses états : technologie et applications, avec Gérard Taurin, MOF et Champion du monde de glace ★ 🌊	24h 3j	1 560 €	Niv 2
--	--------	---------	-------

Artistique

Pièce artistique en chocolat, avec Georges Kousanas, Vice-Champion du monde de pâtisserie	24h 3j	1 560 €	Niv 2
Pièce artistique en sucre, avec Fabien Emery, Chef pâtissier exécutif EVOK Collection, Champion d'Europe de sucre d'art	32h 4j	1 800 €	Niv 3
Croquebouches et gâteaux de mariage, avec Samuel et Mathis Anstett, Champions du monde junior de pâtisserie ★	24h 3j	1 560 €	Niv 3

Boulangerie & Viennoiserie

L'univers de la galette	16h 2j	800 €	Niv 2
Boulangerie et viennoiserie : les incontournables	35h 5j	1 800 €	Niv 1
La boulangerie : fermentation, pétrissage et façonnage	16h 2j	800 €	Niv 1
Les pâtes en viennoiserie par les grands classiques	19h 2,5j	1 000 €	Niv 1
Boulangerie et viennoiserie : approfondir et valoriser son savoir-faire	35h 5j	1 800 €	Niv 3
Le pain : bio, nutrition et renouveau des variétés anciennes	16h 2j	800 €	Niv 3
La viennoiserie : créations, tendances et innovations	19h 2,5j	1 000 €	Niv 3
Panettone, avec Christophe Louie, Chef artisan du vivant	24h 3j	1 560 €	Niv 2



	Sept 2026	Oct 2026	Nov 2026	Déc 2026	Janv 2027	Fév 2027	Mars 2027	Avril 2027	Mai 2027	Jun 2027	Juillet 2027
Niv 1										14-16	
Niv 2					11-13		1-3 8-10				5-7
Niv 2			16-18			8-10			10-12		
Niv 2								13-14			
Niv 2					27-29			12-13			
Niv 3						2-4					
Niv 2	21-23					15-17			18-20		
Niv 2			23-27		25-29		15-19		24-28		
Niv 2	14-18				4-8			19-23		7-11	
Niv 3			16-18								5-7
Niv 3		26-28				15-17				14-16	
Niv 2	21-23							5-7			
Niv 2											5-7
Niv 2	30/09-02/10										
Niv 2						22-24					
Niv 2						12-16				8-11	
Niv 3						3-5					
Niv 2			2-4				8-10				
Niv 2							15-17				
Niv 2	23-25				11-13				10-12		
Niv 2							22-24				
Niv 3						23-26					
Niv 3							3-5			12-14	
Niv 2	28-29										
Niv 1		12-16			18-22			5-9		21-25	
Niv 1		12-13			18-19			5-6		21-22	
Niv 1		14-16			20-22			7-9		23-25	
Niv 3									31/05-04/06		
Niv 3									31/05-01/06		
Niv 3										2-4	
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 06/05/26 - Calendrier sujet à changements, n'hésitez pas à consulter la dernière 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 1^{er} septembre 2026. Tarifs renseignés en HT.

N° Déclaration d'Activité 11 75 001 89 78