

					Sept 2025	Oct 2025	Nov 2025	Déc 2025	Janv 2026	Fév 2026	Mars 2026	Avril 2026	Mai 2026	Jun 2026	Juillet 2026
Cuisine															
Au cœur du végétal : nos fruits et légumes, herbes et céréales de saison au centre de l'assiette	16h 2j	950 €	Niv 1								2-3				
Cuisson sous vide à juste température	24h 3j	1 390 €	Niv 2						26-28			20-22			
Viandes et volailles, choisir, préparer et cuisiner	24h 3j	1 390 €	Niv 2	22-24											
Poissons, Coquillages et crustacés, choisir, préparer et cuisiner	19h 2,5j	1 190 €	Niv 2				1-3								
Terre & mer, avec Pascal Kamin, Champion du monde des traiteurs ★	24h 3j	1 280 €	Niv 2									28-29			
La bistronomie, avec Pascal Kamin, Champion du monde des traiteurs ★	24h 3j	1 680 €	Niv 2			24-26							4-6		
Les univers de la Chèvre d'Or, avec Tom Meyer, MOF et Chef exécutif de la Chèvre d'Or	24h 3j	1 680 €	Niv 2					20-22							
Le végétal, la nature & le geste, avec Thierry Schwartz, Chef de la Table Naturelle	16h 2j	1 280 €	Niv 2			18-19									
La cuisine levantine, avec Alan Geaam, Chef du restaurant Alan Geaam	24h 3j	1 680 €	Niv 2							17-19					
Charcuterie & Traiteur															
Charcuterie gourmande, avec Pascal Kamin, Champion du monde des traiteurs ★	35h 5j	2 450 €	Niv 2			17-21							18-22		
Terrines et pâtés croûte, avec Pascal Kamin, Champion du monde des traiteurs ★	19h 2,5j	1 300 €	Niv 2		20-22								26-28		
Traiteur, pièces cocktails salées et animations culinaires	35h 5j	2 135 €	Niv 2	15-19 CPF		3-7 CPF						13-17		22-26	
Pâtisserie															
La pâtisserie : entremets, tartes et petits gâteaux	24h 3j	1 390 €	Niv 3	9-11									18-20		29-1 ^{ER}
Traiteur : pièces cocktails sucrées de saison, petits fours, moelleux	24h 3j	1 390 €	Niv 3		20-22 CPF		1-3			16-18					20-22
Les Gâteaux de voyages et tartes	24h 3j	1 390 €	Niv 2			24-26						20-22			
Les Bûches de Noël et Entremets festifs, avec Georges Kousanas, Vice Champion du monde de pâtisserie	24h 3j	1 680 €	Niv 2		6-8										
Desserts à l'assiette, avec Georges Kousanas, Vice-Champion du monde de pâtisserie	24h 3j	1 680 €	Niv 2	15-17				5-7			9-11		26-28		
La pâtisserie alternative, avec Tom Coll, Chef pâtissier exécutif	24h 3j	1 680 €	Niv 3		22-24										
Entremets et petits gâteaux, avec Etienne Leroy, Champion du monde de pâtisserie ★	24h 3j	1 680 €	Niv 3		14-16										
Techniques de pochage avec Yohann Caron, Chef Exécutif Monde du groupe Cédric Grolet	24h 3j	1 680 €	Niv 2			25-27									
La pâtisserie avec Naraé Kim, Cheffe pâtissière du Park Hyatt Paris-Vendôme	24h 3j	1 680 €	Niv 2						16-18						
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											2-5	
Chocolat & Confiserie															
La Confiserie	24h 3j	1 390 €	Niv 2									20-22		22-24	
Les Bonbons Chocolat : pralinés, ganaches et techniques d'enrobage, avec Georges Kousanas, Vice Champion du monde de pâtisserie	24h 3j	1 680 €	Niv 2	22-24							23-25				
Glace															
La Glace dans tous ses états : technologie et applications, avec Gérard Taurin, MOF et Champion du monde de glace ★	35h 5j	2 450 €	Niv 2	29-3 CPF		17-21 CPF		19-23		23-27				15-19	
Artistique															
Croquembouches et gâteaux de mariage	24h 3j	1 390 €	Niv 3								9-11				7-9
Pièce artistique en chocolat, avec Georges Kousanas, Vice-Champion du monde de pâtisserie	24h 3j	1 680 €	Niv 2			17-19									
Pièce artistique en sucre avec Wei Loon Tan, Champion du monde de pâtisserie ★	24h 3j	1 680 €	Niv 3							17-19					
Boulangerie & Viennoiserie															
Boulangerie et viennoiserie : les incontournables	35h 5j	1 900 €	Niv 1		13-17 CPF					9-13					1 ^{ER} -5
La boulangerie : fermentation, pétrissage et façonnage	16h 2j	760 €	Niv 1		13-14					9-10					1 ^{ER} -2
Les pâtes en viennoiserie : les grands classiques	19h 2,5j	1 140 €	Niv 1		15-17					11-13					3-5
Boulangerie et viennoiserie : approfondir et valoriser son savoir-faire	35h 5j	1 900 €	Niv 3				1 ^{ER} -5								8-12
Le pain : bio, nutrition et renouveau des variétés anciennes	16h 2j	760 €	Niv 3				1 ^{ER} -2								8-9
La viennoiserie : créations, tendances et innovations	19h 2,5j	1 140 €	Niv 3				3-5								10-12
Stage à 4 mains en boulangerie et viennoiserie avec Thomas Marie, MOF et Jean-Marie Lanio	32h 4j	2 500 €	Niv 3						17-20						
Paneffone avec Christophe Louie, Chef artisan du vivant	24h 3j	1 680 €	Niv 2											15-17	
L'univers de la galette : entre tradition et innovation	16h 2j	760 €	Niv 2							2-3					

★ Champion du monde 🇫🇷 Meilleur Ouvrier de France 🌟 Étoile Michelin 🌿 Étoile verte 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 31/03/26 - 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 2025. Tarifs renseignés en HT.