

	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	5 jours = 35 heures 5 days = 35 hours		Autres durées Other duration	
	January	February	March	April	May	June	July	Montant € HT Out of tax	Montant € TTC Tax included	Montant € HT Out of tax	Montant € TTC Tax included
Pâtisserie • Pastry Gilles Maisonneuve • Olivier Mauron • Gérard Taurin, MOF • Christophe Rhedon, MOF											
Entremets de tradition et entremets d'aujourd'hui <i>Cakes and entremets: traditional and current tastes</i>	2 - 6	20 - 24		COMPLET	21 - 25		2 - 6	1 750,00	2 093,00	27 heures / hours 1 350,00	1 614,60
Entremets saveurs : textures et techniques nouvelles <i>Flavoury cakes and entremets: new range of textures and techniques</i>	16 - 20		12 - 16		29/05 - 1/06		16 - 20	1 750,00	2 093,00	27 heures / hours 1 350,00	1 614,60
Pâtisserie autour du chocolat : entremets et gourmandises <i>Patisseries on a chocolate theme: cakes, entremets and goodies</i>			COMPLET 27/02 - 2/03	COMPLET		COMPLET	23 - 27	1 750,00	2 093,00		
Petits fours salés et sucrés : les incontournables <i>Savoury and sweet petits fours: the basics</i>			26 - 30		14 - 16		2 - 6	1 750,00	2 093,00	24 heures / hours 1 200,00	1 435,20
Fours de prestige et fours moelleux <i>Prestigious and soft petits fours: the standard</i>	9 - 13		12 - 16	COMPLET	29/05 - 1/06		9 - 13	1 750,00	2 093,00	27 heures / hours 1 350,00	1 614,60
Les macarons : un festival de parfums <i>The macarons : a festival of flavours and fillings</i>	4 - 6	13 - 14	26 - 28		9 - 11	25 - 26		16 heures / hours 800,00	956,80	24 heures / hours 1 200,00	1 435,20
Cakes, gâteaux moelleux et gourmandises à emporter <i>Soft cakes to take away</i>		27 - 29					16 - 18	27 heures / hours 1 350,00	1 614,60	24 heures / hours 1 200,00	1 435,20
Petits gâteaux et verrines : pâtisseries individuelles pour boutiques <i>Individual cakes and glasses for boutiques</i>	23 - 27		5 - 9		9 - 11	COMPLET		1 750,00	2 093,00	24 heures / hours 1 200,00	1 435,20
Les techniques de base de la pâtisserie et leurs applications <i>The basic techniques of French pastry and their applications</i>		6 - 10		16 - 20		11 - 15		1 750,00	2 093,00		
Les invités exceptionnels • Special Guests NEW ! Les Grands Noms de la Gastronomie vous livrent leurs secrets • <i>The greatest Chefs reveal their secrets</i>											
Pâtisserie • Pastry											
Christophe Felder, Chef pâtissier : "New Fun Pâtisserie, salée et sucrée" <i>Christophe Felder, Pastry Chef: "New Fun Patisseries, salted and sweet"</i>	23 - 25		19 - 21			11 - 13				24 heures / hours 1 212,00	1 449,55
Philippe Rigollot, MOF Pâtissier, Champion du Monde de pâtisserie : Pâtisserie de Boutiques <i>Philippe Rigollot, MOF, World Champion in Pastry making: Pastry for boutiques</i>					COMPLET	COMPLET				24 heures / hours 1 212,00	1 449,55
Gaëtan Paris, MOF Boulangerie et Viennoiserie : Viennoiserie version 2012 <i>Gaëtan Paris, MOF: 2012 version for Viennese pastry</i>				23 - 25			9 - 11			24 heures / hours 1 212,00	1 449,55
Chocolat, Confectionerie • Chocolate, Confectionery											
Thierry Atlan, MOF Chocolatier-Confiseur : Bonbons chocolat, saveurs et textures nouvelles <i>Thierry Atlan, MOF: Chocolate bonbons, new flavours and textures</i>				16 - 20			COMPLET	1 767,50	2 113,93		
Chocolat, confiserie et travail du sucre • Chocolate, confectionery and sugar work Christophe Rhedon, MOF, Champion d'Europe de Sucre d'Art											
Bonbons chocolat selon Christophe Rhedon, MOF : Intérieurs, trempage main et enrobage machine <i>Working with chocolate according to Christophe Rhedon, MOF: fillings, deeping and coating</i>	16 - 20		19 - 23				COMPLET	1 750,00	2 093,00		
Pièces montées et croquebouches selon Christophe Rhedon, MOF <i>Tiered cakes and croquebouches according to Christophe Rhedon, MOF</i>		13 - 17		10 - 13			COMPLET	1 750,00	2 093,00	27 heures / hours 1 350,00	1 614,60
Décor d'entremets : Sucre et Chocolat <i>Cakes and entremets decorations: Sugar and Chocolate</i>					COMPLET		23 - 25	24 heures / hours 1 200,00	1 345,20		
L'Art du sucre avec Christophe Rhedon, MOF, Champion d'Europe de Sucre d'Art : sucre soufflé, tiré, bullé, ... <i>The art of sugar with Christophe Rhedon, MOF, Sugar work European Champion: blown, pulled, bubbled sugar, ...</i>		20 - 24		2 - 6			9 - 13	1 750,00	2 093,00		
Boulangerie, viennoiseries • Bakery, Viennese Pastry Philippe Boivin, Chef boulanger Lenôtre • Olivier Mauron • Christophe Rhedon, MOF											
Pains de tradition, pains sur levain, poolish, pâte fermentée, four à sole, four à bois ... <i>Traditional breads: natural and sponge starters, fermented dough, ...</i>		13 - 17		2 - 6		4 - 8		1 750,00	2 093,00		
Viennoiseries et pâtes : une gamme complète de produits pour boutiques <i>Viennese pastries and doughs: a full range of products for boutiques</i>		30/01 - 3/02	12 - 16		9 - 11			1 750,00	2 093,00	24 heures / hours 1 200,00	1 435,20
Tartes et viennoiseries salées et sucrées, sandwiches et tartines gourmandes <i>Savoury and sweet tarts and Viennese pastries, savoury sandwiches</i>		6 - 10			21 - 25		16 - 20	1 750,00	2 093,00	27 heures / hours 1 323,00	1 582,31
Petits pains et viennoiseries pour hôtels et restaurants <i>Small breads and Viennese pastries for hotels and restaurants</i>						11 - 15		1 750,00	2 093,00		
Travail de la glace • Ice creams and frozen desserts Gérard Taurin, MOF, Champion du Monde de Glace											
La technologie de la glace et ses applications, avec Gérard Taurin, MOF, Champion du Monde de Glace <i>Ice cream technology and its applications with Gérard Taurin, MOF, Ice Cream World Champion</i>	23 - 27		19 - 23		COMPLET		9 - 13	1 750,00	2 093,00		
Glaces et entremets glacés : une collection de saveurs pour boutiques <i>Ice creams and frozen desserts: a range of flavours for boutiques</i>		30/01 - 3/02					16 - 20	1 750,00	2 093,00		
Sculpture de glace, avec Gérard Taurin, MOF, Champion du Monde de Glace <i>Ice sculptures and applications for buffets presentations with Gérard Taurin, MOF, Ice Cream World Champion</i>				10 - 13				27 heures / hours 1 350,00	1 614,60	24 heures / hours 1 200,00	1 435,20
Desserts à l'assiette • Plated desserts Olivier Mauron • Christophe Rhedon, MOF • Gilles Maisonneuve											
Desserts à l'assiette : montages rapides et facilité à l'envoi <i>Plated desserts: quick assembly and easy to send out</i>		6 - 10		COMPLET		4 - 8		1 750,00	2 093,00		
Desserts chauds et froids pour restaurants <i>Hot and cold desserts for restaurants</i>		27/02 - 2/03			2 - 4		23 - 27	1 750,00	2 093,00	24 heures / hours 1 200,00	1 435,20
L'assiette et le dessert : l'art de sublimer les saveurs <i>The plate and the dessert: fine tuning</i>		26 - 30			14 - 16	25 - 29		1 750,00	2 093,00	24 heures / hours 1 200,00	1 435,20
Les Signatures de Chefs • Chefs' Signatures NEW ! Les Grands Noms de la Gastronomie vous livrent leurs secrets • <i>The greatest Chefs reveal their secrets</i>											
La Cuisine selon Frédéric Anton, MOF, Chef du Pré Catalan***, Paris <i>The Cuisine according to Frédéric Anton, MOF, Chef of Pré Catalan***, Paris</i>		13 - 17			14 - 16		2 - 6	2 047,50	2 448,81	24 heures / hours 1 404,00	1 679,18
La Cuisine selon Joël Robuchon, MOF, Chef le plus étoilé au monde <i>The Cuisine according to Joël Robuchon, MOF</i>	23 - 27		5 - 9	23 - 27	29/05 - 1/06			2 047,50	2 448,81	27 heures / hours 1 579,50	1 889,08
Fabrice Prochasson, MOF : Les Produits de la 5ème gamme, mise en scène et valorisation pour Snacking et Sandwich <i>How to use ingredients from "La 5ème gamme" to enhance Snacking and sandwiches, with Fabrice Prochasson, MOF</i>	NEW !				2 - 4			20 heures / hours 1 170,00	1 399,32	24 heures / hours 1 404,00	1 679,18
Olivier Poussier, Meilleur Sommelier du Monde : Les accords Mets & Vins <i>Olivier Poussier, Best World Sommelier : Harmony between Wines and Menus</i>	NEW !				22 - 23					16 heures / hours 936,00	1 119,46
Thierry Marx, Chef étoilé : Pas de conflit entre la tradition et l'innovation! <i>Thierry Marx, starred Chef: No conflict between tradition and innovation!</i>		20 - 21								16 heures / hours 936,00	1 119,46
Sergio Mei, Chef Exécutif du Four Seasons, Milan : La cuisine italienne <i>Sergio Mei, Executive Chef of Four Seasons, Milan: Italian cuisine</i>					09 - 11					20 heures / hours 1 170,00	1 399,32
Jean-Marie Gautier, MOF, Chef de l'hôtel du Palais* à Biarritz : Poissons, coquillages et crustacés <i>Jean-Marie Gautier, MOF, Chef of Hotel du Palais*, Biarritz: Fish, shellfish and crustacean</i>				3 - 5						24 heures / hours 1 404,00	1 679,18
Jean-Luc Danjou, MOF, Chef de l'École du Foie Gras Rougifié : Maîtriser le Foie Gras en Cuisine Gastronomique <i>Jean-Luc Danjou, MOF: Foie gras in Gastronomic Cuisine</i>	NEW !	30 - 31	12 - 13			4 - 5				16 heures / hours 936,00	1 119,46
Philippe Girard, Cuisinier spécialisé : La Cuisine équilibre, entre plaisir et raison <i>Balanced Cooking: between pleasure and sense, with Philippe Girard</i>	NEW !	13 - 15				25 - 27				24 heures / hours 1 404,00	1 679,18
Cuisine, cuisine-traiteur, charcuterie, banqueting • Cuisine, charcuterie, catering Jean-Bernard Fichépain • Christophe Mitray • Jean-Michel Bannwart, MOF											
Les amuse-bouches et cocktails dînatoires : l'éclat des réceptions <i>Contemporary appetizers and cocktail dinners</i>	9 - 13		27/02 - 2/03	10 - 13		COMPLET	23 - 27	1 767,50	2 113,93	27 heures / hours 1 363,50	1 630,75
Toutes les techniques de cuisson sous vide et leurs applications en restauration <i>Vacuum sealed cooking and its applications for restaurants</i>		6 - 10	26 - 30		21 - 25		9 - 13	2 047,50	2 448,81		
La cuisine de Bistrot "Collection Printemps-été" par Jean-Michel Bannwart, MOF <i>The cuisine for Bistrot "Spring & Summer collection" with Jean-Michel Bannwart, MOF</i>	2 - 6	13 - 17			9 - 11	25 - 29		1 767,50	2 113,93	24 heures / hours 1 212,00	1 449,55
Wok, cocottes et plancha : Saveurs et créations <i>Wok, cocotte and plancha cooking</i>		30/01 - 3/02			29/05 - 1/06		2 - 6	1 767,50	2 113,93	27 heures / hours 1 363,50	1 630,75
La cuisine du marché : poissons de mer et d'eau douce <i>Market cuisine: sea, lake and river fish</i>	16 - 20		5 - 9			18 - 22		1 767,50	2 113,93		
La cuisine du marché : les viandes et les volailles <i>Market cuisine: meat and poultry</i>	23 - 27		19 - 23			16 - 20		1 767,50	2 113,93		
Les jus, les sauces, les émulsions, les siphons et bouillons, ... et leurs applications <i>Methods and applications of sauces, jus, emulsions, siphons and stocks, ...</i>	2 - 6			10 - 13		18 - 22		1 767,50	2 113,93	27 heures / hours 1 363,50	1 630,75
Maîtriser le travail du foie gras (terrines, sous vide, poché, mi-cuit, ...) <i>Mastering the art of working with foie gras (terrines, vacuum cooked, poached, semi-cooked, ...)</i>					2 - 4					24 heures / hours 1 212,00	1 449,55
Les légumes de A à Z : préparation, cuisson, accompagnement <i>Vegetables from A to Z, preparation, cooking and accompanying</i>	9 - 11				2 - 4	25 - 26		16 heures / hours 808,00	966,37	24 heures / hours 1 212,00	1 449,55
Les plats traiteur et la cuisine à emporter pour boutiques et réceptions <i>Catering preparations and meals to take away for boutiques and receptions</i>		27/02 - 2/03		2 - 6		11 - 15		1 767,50	2 113,93		
Terrines et ballotines, tourtes et pâtés en croûte <i>Terrines, ballotines, tarts</i>			26 - 30		14 - 16		9 - 13	1 767,50	2 113,93	24 heures / hours 1 212,00	1 449,55
Terrines et charcuterie de tradition : une gamme complète, par Jean-Michel Bannwart, MOF <i>Traditional terrines and charcuterie with Jean-Michel Bannwart, MOF</i>	16 - 20		12 - 16		29/05 - 1/06			1 767,50	2 113,93	27 heures / hours 1 363,50	1 630,75
La maîtrise des conserves : confits, stérilisation, au sel, au vinaigre, sous vide, ... <i>Mastering the art of preserves: salted, pickled, sterilised, vacuum cooked, ...</i>		20 - 24			2 - 4	16 - 20		1 767,50	2 113,93	24 heures / hours 1 212,00	1 449,55
Les techniques de base en cuisine et leurs applications <i>The basic techniques of cuisine and their applications</i>		6 - 10				11 - 15		1 767,50	2 113,93		
Banqueting : l'optimisation de la production <i>Banqueting : to optimize production for receptions</i>			21 - 22			27 - 28				16 heures / hours 808,00	966,37
Les produits issus du Développement Durable : une opportunité commerciale <i>Product from sustained development: a commercial opportunity</i>			19 - 20				23 - 24			16 heures / hours 808,00	966,37

MOF : Meilleur Ouvrier de France • Best French Craftsman

- Stage de 5 jours = 35 heures
- Stage de 4 jours = 27 heures
- Stage de 3 jours = 24 heures
- Stage de 3 jours = 19 ou 20 heures
- Stage de 2 jours = 16 heures

Conditions particulières : Entreprises implantées hors de France : détaxe accordée (sur présentation du Numéro d'Identification TVA pour la CEE). Les clients venant de l'étranger doivent acquitter la TVA.
Special conditions: For companies located out of France, detax granted (upon presentation of VAT ID Number for EEC members). For visitors coming from abroad and wishing to enroll for courses, tax must be included in school fees.

Calendrier sujet à modifications : n'hésitez pas à consulter la dernière version sur :
This calendar can be changed: do not hesitate to have a look on the current version on: