





	Janvier January	Février February	Mars March	Avril April	Mai May	Juin June	Durée Duration Tarif euros HT Amount before tax
<b>Pâtisserie ■ Pastry</b> Valérie Lemaître • Gilles Maisonneuve • Olivier Mauron							
	Les Entremets : chauds, froids, glacés <i>Desserts: hot, cold, frozen</i>		2 - 5			2 - 4	27 h 1 420 €
	La Pâtisserie au chocolat : tartes, entremets, petits gâteaux, moelleux ... <i>Chocolat on Pastry: tarts, desserts, individual cakes, soft cakes...</i>			19 - 23		28/05 - 01/06	35 h 1 840 €
	Tartes et Entremets Haute Couture <i>High Fashion Tarts and Sweets</i>		8 - 12	26 - 30			35 h 1 840 €
	Les Macarons, de 1791 à ce jour <i>Macarons, from 1791 to the present day</i>			12 - 14		2 - 4	24 h 1 260 €
	Gâteaux de voyage : cakes, moelleux - réalisation et techniques de conservation <i>Soft cakes to take away: realize and preserve</i>		29 - 31			2 - 4	24 h 1 260 €
	Pâtisseries, de la vitrine à l'assiette <i>Pastries, from the boutique window to the plate</i>			5 - 9		11 - 15	35 h 1 840 €
	Desserts de restaurants et cafés gourmands <i>Pastries for Restaurants and Gourmet Coffee</i>			12 - 16		22 - 25	35 h 1 840 €
	Petits gâteaux et verrines gourmandes : moderniser et valoriser l'offre en boutique <i>Individuals cakes and gourmand glasses: modernize and enhance profferfor Boutiques</i>			5 - 9		25 - 29	35 h 1 840 €
	Buffets sucrés : cocktails et lunch <i>Sweet buffets: cocktails pieces and lunch</i>			19 - 23			35 h 1 840 €
<b>Les Cours "Signature" ■ Chef's "Signature" courses</b> Les Grands Noms vous livrent leurs secrets • Famous Names reveal their secret							
	Les Entremets sucrés, avec Frédéric Bourse, Chef Pâtissier de l'Ecole Lenôtre <i>Desserts, with Frédéric Bourse, Pastry Chef at Ecole Lenôtre</i>		15 - 17			2 - 4	24 h 1 335 €
	Pâtisseries Signatures, avec Thierry Bamas, MOF <i>Signatures Desserts, with Thierry Bamas, MOF</i>					4 - 8	35 h 1 980 €
	La Pâtisserie française avec Etienne Leroy, Champion du Monde de Pâtisserie <i>French Pastry with Etienne Leroy, Pastry World Champion</i>			29/01 - 02/02			35 h 1 980 €
	Pâtisseries Classiques Lenôtre, avec Christophe Rhedon MOF <i>Classical Lenôtre's Pastries, with Christophe Rhedon, MOF</i>					18 - 22	24 h 1 335 €
<b>Boulangerie, Viennoiserie ■ Bakery, Viennese Pastries</b>							
<b>Les Cours "Signature" ■ Chef's "Signature" courses</b> Les Grands Noms vous livrent leurs secrets • Famous Names reveal their secret							
	L'art de la Boulangerie, avec Gaëtan Paris, MOF <i>High Viennese Pastry, with Gaëtan Paris, MOF</i>			12 - 15			32 h 1 775 €
	La Haute Viennoiserie, avec Gaëtan Paris, MOF <i>High Viennese Pastry, with Gaëtan Paris, MOF</i>			19 - 22			32 h 1 775 €
	Viennoiserie et initiation à la Boulangerie, avec Gaëtan Paris, MOF <i>Viennese Pastry and introducing to Bakery, with Gaëtan Paris, MOF</i>					18 - 22	35 h 1 980 €
<b>Travail de la Glace ■ Ice Cream and frozen desserts</b>							
<b>Les Cours "Signature" ■ Chef's "Signature" courses</b> Les Grands Noms vous livrent leurs secrets • Famous Names reveal their secret							
	La Glace dans tous ses états : technologie et applications, avec Gérard Taurin, MOF <i>Ice Creams and sorbets in different ways: technology and applications, with Gérard Taurin, MOF</i>		22 - 26		9 - 13	25 - 29	35 h 1 980 €
<b>Chocolat, Confiserie et travail du Sucre ■ Chocolate, Confectionery and Sugar Work</b>							
<b>Les Cours "Signature" ■ Chef's "Signature" courses</b> Les Grands Noms vous livrent leurs secrets • Famous Names reveal their secret							
	Le travail du Sucre avec Fabien Emery, Champion d'Europe de Sucre d'Art <i>Working with Sugar with Fabien Emery, European Champion in Sugar Art</i>		22 - 24	5 - 7			24 h 1 335 €
	Le Chocolat de Pâques : bonbons et moulages avec Serge Granger, MOF <i>Easter Chocolate: bonbons and molding with Serge Granger, MOF</i>			5 - 9			35 h 1 980 €
	Chocolat et Confiserie avec Serge Granger, MOF <i>Chocolate and Confectionery with Serge Granger, MOF</i>			26 - 30			35 h 1 980 €
	Bonbons Chocolat et Confiserie tendances avec Serge Granger, MOF <i>Chocolate bonbons and trendy Confectionery with Serge Granger, MOF</i>					25 - 29	35 h 1 980 €
<b>Cuisine ■ Cuisine</b> Patrick Huon • Matthieu Janiec • Yann Morel							
	Le Zinc du marché : les incontournables de nos ardoises, à déguster debout <i>Bar food: blackboard "musts", to eat standing up</i>					2 - 4	24 h 1 310 €
	La Terre : Viandes et Volailles - choisir, préparer et cuisiner <i>Meat and Poultry - choose, prepare and cook</i>				23 - 27		35 h 1 910 €
	La Mer : Poissons, Coquillages et Crustacés - choisir, préparer et cuisiner <i>Fish, Shellfish and Seafood - choose, prepare and cook</i>			26/02 - 2/03			35 h 1 910 €
	Au cœur du végétal : mettre nos fruits et légumes, herbes et céréales de saison au centre de l'assiette <i>Vegetable Spotlight: centre stage for seasonal fruits and vegetables, herbs and cereals</i>				16 - 17		16 h 875 €
	Brunch et Lunch : apprendre à préparer, cuisiner et présenter un brunch complet <i>Brunch and Lunch: learn how to prepare, cook and present a complete brunch</i>				18 - 20		19 h 1 035 €
<b>Les Cours "Signature" ■ Chef's "Signature" courses</b> Les Grands Noms vous livrent leurs secrets • Famous Names reveal their secret							
	La Bistronomie, avec Jean-Michel Bannwart, MOF <i>Bistronomy by Jean-Michel Bannwart, MOF</i>			26 - 30			35 h 2 100 €
<b>Traiteur, Charcuterie ■ Catering, Delicatessen</b> Patrick Huon • Matthieu Janiec • Yann Morel							
	Buffets traiteur : Cocktails salés de l'entrée au fromage <i>Savoury buffets: cocktails pieces from starters to cheese</i>				23 - 27		35 h 1 910 €
<b>Les Cours "Signature" ■ Chef's "Signature" courses</b> Les Grands Noms vous livrent leurs secrets • Famous Names reveal their secret							
	Charcuterie, des fabrications à chaque usage de consommation avec Jean-Michel Bannwart, MOF <i>Delicatessen, preparation and use with Jean-Michel Bannwart, MOF</i>			5 - 9	9 - 13		35 h 2 100 €
<b>Sommellerie ■ Wines</b>							
<b>Les Cours "Signature" ■ Chef's "Signature" courses</b> Les Grands Noms vous livrent leurs secrets • Famous Names reveal their secret							
	Les accords Mets & Vins, bières, thé, ... avec Olivier Poussier, Meilleur Sommelier du Monde 2000 <i>Food &amp; Wines, beers, theas, ... pairing with Olivier Poussier, 2000 World Best Sommelier</i>					Programmation au second semestre 2018	

Special conditions: For companies located out of France, détaxe granted (upon presentation of VAT ID Number for EU members). For visitors coming from abroad and wishing to enroll for courses, tax must be included in school fees.