Calendrier Diplôme Prestige Bellouet Conseil 2025

Partie 1- Fondamentaux et Essentiel	Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Pâtisserie Classique Traditionnelle 1				22-25					01-04			
Pâtisserie Classique Traditionnelle 2				28-30					08-11			
Gâteaux de Voyage et Cakes					12-15				15-18			
Viennoiseries et Pâtes de bases					05-07				22-25			
Partie 2- Application Pâtisseerie Haute Couture	**Jan**	**Fév**	**Mar**	**avril**	**Mai**	**Juin**	**Juil**	**Août**	**Sept**	**Oct**	**Nov**	**Déc**
Tartes Traditionnelles et Modernes					19-22				29-02/10			
Entremets Tradition et Evolution					26-28					06-09		
Petits Gâteaux Individuels						02-05				13-16		
Petits Fours et Macarons						10-12				20-23		
Partie 3 - Techniques et Connaisances Approfondies	**Jan**	**Fév**	**Mar**	**avril**	**Mai**	**Juin**	**Juil**	**Août**	**Sept**	**Oct**	**Nov**	**Déc**
Initiation au Travail du Chocolat						16-19				27-30		
Desserts de Restaurant Glaces Sorbets						30/06-03					03-06	
Boulangerie de base et Snacking						23-26					10-12	
Stage de perfectionnement au choix (Réservé aux stagiaires Diplôme Prestige Bellouet Conseil)												