STAGES PROFESSIONNELS 2025

PROGRAMMES ET INFOS SUR DEMANDE AUPRÈS DES RÉFÉRENTES

FÉVRIER

17-18-19 **"Tarterie"** avec Chef Cyril San Nicolas
20-21-22 **"Élite business pâtisserie"** avec Chef Cyril San Nicolas (complet)
24-25-26 **"Gâteaux de voyages et biscuiterie"** avec Chef Cyril San Nicolas

MARS

3-4-5-6-7 **"CAP Blanc EP1 EP2 Pâtissier"** avec Chef Cyril San Nicolas
10-11-12 **"Pièces Montées Artistiques"** avec Chef Cyril San Nicolas
19-20-21 **"Élite business pâtisserie"** avec Chef Cyril San Nicolas (complet)
26-27-28 **"Viennoiseries classiques et modernes"** avec Chef **Inaki Tissier**

AVRIL

1-2-3 **"Élite business pâtisserie"** avec Chef Cyril San Nicolas (complet)
8-9-10 **"Snacking"** avec Chef Cyril San Nicolas
15-16-17 **"Élite business pâtisserie"** avec Chef Cyril San Nicolas (complet)
22-23-24 **"Concept - produits tartinables et confitures"** avec Chef Cyril San Nicolas

MAI

5-6-7 **"Élite business pâtisserie"** avec Chef Cyril San Nicolas (complet)
8-9-10 **"Mignardises salées traiteur et desserts de snacking"** avec Chef Cyril San Nicolas
14-15-16 **"Sculpture Chocolat"** avec Chef **Christophe Morel**
19-20-21 **"Élite business pâtisserie"** avec Chef Cyril San Nicolas (complet)
26-27-28 **"Sucre d'Art"** avec Chef **Gabriel Le Quang**

JUIN

3-4-5 **"Tout sur le mariage : desserts et business"** avec Chef Cyril San Nicolas
7 **"Entremets classiques français"** initiation avec Chef Cyril San Nicolas
9-10-11 **"Élite business pâtisserie"** avec Chef Cyril San Nicolas (complet)
16-17-18 **"Tarterie et Gâteaux de voyages"** avec Chef **Pierre-Henri Roullard**
19-20-21 **"EP1 - bases de pâtisserie"** avec Cheffe Céline Cazoul
23-24-25**"EP2 - Entremets et Petits gâteaux - bases de pâtisserie"** avec Cheffe Céline Cazoul

JUILLET

15-16-17 **"EP1 - Tour, Petits fours secs et moelleux - bases de pâtisserie"** avec Cheffe Céline Cazoul
Ateliers amateurs avec Cheffe Céline Cazoul

AOÛT

Ateliers amateurs avec Cheffe Céline Cazoul

SEPTEMBRE

9-10-11 **"Boostez votre vitrine, créativité rentabilité et pâtisseries végétales"** avec Chef **Rémy Grandjean**
15-16-17 **"Thématique à définir"** avec Cheffe Céline Cazoul (possible EP1 ou EP2)
22-23-24 **"Bases de patisserie Française "** avec Cheffe Céline Cazoul (tarterie, choux, entremets)
29-30-1 **"Concept - diversification de produits"** avec Chef Cyril San Nicolas
29-30-1 **"EP2 - Entremets et Petits gâteaux - bases de pâtisserie"** avec Cheffe Céline Cazoul

OCTOBRE

13-14-15 "Petits gâteaux, tarterie et choux" avec Chef Cyril San Nicolas
20-21-22 **"Biscuiterie et gâteaux de voyages"** avec Cheffe Céline Cazoul
27-28-29 **"Entremets et Petits Gâteaux"** avec Chef **Gabriel Le Quang**

NOVEMBRE

3-4-5 **"Galettes, brioches, granola et biscuits de Noël"** avec Chef **Inaki Tissier**
6-7-8 **"Petits gâteaux et décors sucre/chocolat pour mise en valeur de buffet"** avec **Florence Lesage**
10-11-12 **"Pâtisseries et snacking de salons de thé"** - Niv Confirmé - avec Chef Cyril San Nicolas
18-19-20 **"EP1 - Tour, Petits fours secs et moelleux - bases de pâtisserie"** avec Cheffe Céline Cazoul
25-26-27 **"Chocolaterie"** avec Chef Cyril San Nicolas

DÉCEMBRE

1-2-3 **"Thématique à définir"** avec Cheffe Céline Cazoul (possible EP1 ou EP2) OU "Concept diversification d'activité avec Chef Cyril San Nicolas.
9-10-11 **"Thématique à définir"**
16-17-18**"Thématique à définir"**

Autres dates et horaires possibles en fonction des disponibilités

ORGANISME CERTIFIÉ QUALIOPI, FORMATIONS JUSQU'À 100% FINANÇABLES
INSCRIPTIONS AU :
0658622917 - CYRILSANNICOLAS@GMAIL.COM
180 AVENUE DE PARIS - 33620 CAVIGNAC
WWW.CYRILSANNICOLAS.COM
SIRET : 892 506 288 00026 DÉCLARATION D'ACTIVITÉ : 75331289433

- toutes les dates en vert notées "Thématiques à définir" sont à "choisir" avec nos référentes de formations. Nous mettrons à jour les thématiques choisies au fur et à mesure des réservations.

STAGES PROFESSIONNELS 2026

PROGRAMMES ET INFOS SUR DEMANDE AUPRÈS DES RÉFÉRENTES

JANVIER

"Thématique à définir" avec Cheffe Céline Cazoul (possible EP1 ou EP2)

26-27-28 "Pièces Montées Artistiques" avec Chef Cyril San Nicolas

FÉVRIER

02-03-04 "Univers signature et créations chocolatées" avec Chef Paul Occhipinti

09-10-11 "Biscuiterie et gâteaux de voyages" avec Chef Cyril San Nicolas ou autre Chef(fe)

16-17-18 "Buffet signature : petits gâteaux et artistique" avec Chef Patrice Ibarboure

23-24-25 "Viennoiseries classiques et modernes" avec Chef Inaki Tissier

MARS

"Confiseries" avec Chef Cyril San Nicolas (date à confirmer)

9-10-11 "EP1 Tours, petits fours secs et moelleux" avec Cheffe Céline Cazoul

16-17-18-19-20 "CAP Pâtissier et CAP Blanc EP1 EP2" avec Chef Cyril et Cheffe Céline

23-24-25 "EP1 Tours, petits fours secs et moelleux" avec Cheffe Céline Cazoul

30-31mars - 1er oct : "EP2 Entremets et petits gâteaux" avec Cheffe Céline Cazoul

AVRIL

J-M Thématique et date à définir

13-14-15 "Sucre d'Art - niveau avancé" Gabriel Le Quang

20 21 22 avril "WeddingCroq" Jean Philippe Walser

"Thématique à définir" avec Cheffe Céline Cazoul (possible EP1 ou EP2)

MAI

4-5-6 "Sculpture Chocolat" avec Christophe Morel

11-12-13 "Sculpture Chocolat" avec Christophe Morel

JM Thématique et date à définir

JUIN

8-9-10 Juin "Petits Gâteaux de boutique" avec Pierre Henri Roullard

"Thématique à définir" avec Cheffe Céline Cazoul (possible EP1 ou EP2)

JUILLET

"Thématique à définir" avec Cheffe Céline Cazoul (possible EP1 ou EP2)

AOÛT

"Thématique à définir" avec Cheffe Céline Cazoul (possible EP1 ou EP2)

SEPTEMBRE

1 2 3 "Sucre artistique" avec Pierre Henri Roullard

07-08-09 "Bonbons chocolat et confiseries et pièce commerciale" avec Chef Paul Occhipinti

21-22-23 "Petits gâteaux" ou "Décors en sucre d'art pour entremets et pièces événementielles" ou "Desserts à l'assiette" avec Chef Patrice Ibarboure

"Thématique à définir" avec Cheffe Céline Cazoul (possible EP1 ou EP2)

OCTOBRE

"Snacking / Traiteur ?" Ou "Mignardises sucrées salées" avec Cheffe Céline Cazoul ou Chef Cyril San Nicolas

"Thématique à définir" avec Cheffe Céline Cazoul (possible EP1 ou EP2)

JM Thématique et date à définir

"Confiseries" avec Chef Cyril San Nicolas (date à confirmer)

NOVEMBRE

3-4-5 "Bonbons chocolat et pièce commerciale" avec Gabriel Le Quang

9-10-11 "Petits gâteaux signatures autour des fleurs" avec Florence Lesage (date à reconfirmer)

"Viennoiseries classiques et modernes" avec Chef Inaki Tissier, (date à confirmer)

DÉCEMBRE

"Thématique à définir" avec Cheffe Céline Cazoul (possible EP1 ou EP2)

ORGANISME CERTIFIÉ QUALIOPI, FORMATIONS JUSQU'À 100% FINANÇABLES
INSCRIPTIONS AU :
0658622917 - CYRILSANNICOLAS@GMAIL.COM
180 AVENUE DE PARIS - 33620 CAVIGNAC
WWW.CYRILSANNICOLAS.COM
SIRET : 892 506 288 00026 DÉCLARATION D'ACTIVITÉ : 75331289433

- toutes les dates en vert notées "Thématiques à définir" sont à "choisir" avec nos référentes de formations. Nous mettrons à jour les thématiques choisies au fur et à mesure des réservations.