



# STAGES PROFESSIONNELS 2026

## PROGRAMMES ET INFOS SUR DEMANDE AUPRÈS DES RÉFÉRENTES

### JANVIER

12-13-14 "Biscuiterie longue durée" avec Cheffe Céline Cazoul  
19-20-21 "EP2 Entremets et petits gâteaux" avec Cheffe Céline Cazoul  
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 "Mignardises événementielles" avec Cheffe Céline Cazoul  
16-17-18 "Buffet signature : petits gâteaux et artistique" avec Chef Patrice Ibarboure   
23-24-25 "Viennoiseries : allier créativité et productivité" avec Chef Inaki Tissier

### MARS

02-03-04 "Bases de chocolaterie - CAP Chocolatier" avec Chef Lilian Leveau  
09-10-11 "EP1 Tours, petits fours secs et moelleux" avec Cheffe Céline Cazoul  
12-13-14 "Conception de moules sur mesure : de la 3D à la modélisation au thermoformage et moulage silicone" avec Fabrice Pleinchene  
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  
30-31-1er "EP2 Entremets et petits gâteaux" avec Cheffe Céline Cazoul

### AVRIL

07-08-09 "Biscuiterie & Tarterie individuelle pour marchés" avec Chef Cyril San Nicolas  
13-14-15 "Sucre d'Art" - niveau avancé" Gabriel Le Quang   
20-21-22 "Weddingcake & WeddingCroq" Jean Philippe Walser - complet   
23-24-25 "Weddingcakes et WeddingCroq" Jean Philippe Walser - complet   
27-28-29 "Pâtisseries végétales" avec Chef Rémy Grandjean

### MAI

04-05-06 "Sculpture Chocolat" avec Christophe Morel   
11-12-13 "Sculpture Chocolat" avec Christophe Morel   
18-19-20 "Weddingcakes et WeddingCroq" avec Jean Philippe Walser   
21 & 22 "Photographie Culinaire" avec Sandra Hygonnenc  
26-27-28 "Sucre d'Art" avec Jérémy Massing

### JUIN

01-02-03 "EP2 niveau 2 Nouvelles recettes & finitions décoration" avec Cheffe Céline Cazoul  
08-09-10 "Petits Gâteaux de boutique" avec Pierre Henri Roullard   
15-16-17 "Chocolaterie et confiserie" avec Chef Cyril San Nicolas  
22-23-24 "EP1 ou EP2" avec Cheffe Céline Cazoul  
29-30-1er "Tartes estivales et petits gâteaux" avec Axel Lebellanger

### JUILLET

06-07-08 "EP1 ou EP2" avec Cheffe Céline Cazoul  
20-21-22 "EP1 ou EP2" avec Cheffe Céline Cazoul

### AOÛT

24-25-26 "EP1 ou EP2" avec Cheffe Céline Cazoul

### SEPTEMBRE

01-02-03 "Sucre artistique" avec Pierre Henri Roullard   
07-08-09 "Bonbons chocolat et confiseries et pièce commerciale" avec Chef Paul Occhipinti   
14-15-16 "Confiseries modernes et Barres Gourmandes" avec Christophe Morel   
21-22-23 "Desserts de restauration raffinés et créatifs" avec Chef Patrice Ibarboure   
28-29-30 "EP1 ou EP2" avec Cheffe Céline Cazoul ou chef invité

### OCTOBRE

5 & 6 "Photographie Culinaire" avec Sandra Hygonnenc  
12-13-14 "EP1 ou EP2" avec Cheffe Céline Cazoul où thème à définir chef invité  
19-20-21 "Snacking Pâtissier" avec Peyo Nobre   
26-27-28 "EP1 ou EP2" avec Cheffe Céline Cazoul où thème à définir chef invité  
"Confiseries" avec Chef Cyril San Nicolas (date à confirmer)

### NOVEMBRE

03-04-05 "Entremets et Petits gâteaux" avec Gabriel Le Quang   
9-10-11 "EP1 ou EP2" avec Cheffe Céline Cazoul où thème à définir chef invité  
16-17-18 "Viennoiseries : allier créativité et productivité" avec Chef Inaki Tissier   
23-24-25 "EP1 ou EP2" avec Cheffe Céline Cazoul où thème à définir chef invité

### DÉCEMBRE

"Biscuiterie longue durée" avec Chef Inaki Tissier (date à confirmer)  
"EP1 ou EP2" avec Cheffe Céline Cazoul où thème à définir chef invité

ORGANISME CERTIFIÉ QUALIOP, 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.

