



FAMILLE	EXPERTISE	Libelle formation 2024	Lieu	DATE	Taux de Satisfaction Globale	Taux de transmission des Connaissances	Taux sur l'Utilite de la Formation
GLACERIE	1/ DEBUTANT	Initiation à l'univers de la glacerie	PARIS	23,24 JANV	100%	100%	100%
PATISSERIE	2/ PERFECTIONNEMENT	Pâtisserie Végétale selon l'Ecole Valrhona	TAIN	29,30,31 JAN	94%	94%	94%
CHOCOLATERIE et CONFISERIE	2/ PERFECTIONNEMENT	Bonbons de chocolat et perfectionnement	TAIN	5,6,7 FEV	94%	92%	96%
CHOCOLATERIE et CONFISERIE	1/ DEBUTANT	Initiation à la chocolaterie	PARIS	5,6,7 FEV	100%	100%	100%
RESTAURATION	2/ PERFECTIONNEMENT	Les Desserts Alternatifs selon l'Ecole Valrhona	TAIN	26,27 FEV	100%	100%	100%
GLACERIE	2/ PERFECTIONNEMENT	Perfectionnement à L'Univers de la Glacerie	TAIN	4,5,6 MARS	93%	100%	93%
RESTAURATION	2/ PERFECTIONNEMENT	DESSERTS SALON THE // TEA TIME - CAFE GOURMAND	PARIS	4,5 MARS	100%	100%	95%
PATISSERIE	2/ PERFECTIONNEMENT	Penser la Pâtisserie selon David Briand	TAIN	11,12,13 MARS	100%	100%	100%
BOULANGERIE	2/ PERFECTIONNEMENT	La Viennoiserie et Petits fours selon Eric Ortuño	TAIN	22,23,24 AVRIL	100%	100%	97%
CHOCOLATERIE et CONFISERIE	2/ PERFECTIONNEMENT	Chocolaterie Dagéifiée	TAIN	29,30 AVRIL	100%	100%	98%



FAMILLE	EXPERTISE	Libelle formation 2024	Lieu	DATE	Taux de Satisfaction Globale	Taux de transmission des Connaissances	Taux sur l'Utilite de la Formation
LES RENDEZ VOUS	2/ PERFECTIONNEMENT	La patisserie et les Producteurs selon Claire Heitzler	PARIS	13,14,15 MAI	100%	100%	93%
PATISSERIE	1/ DEBUTANT	Noël et nouvel an selon l'Ecole Valrhona	TAIN	27,28,29 MAI	100%	100%	100%
CHOCOLATERIE et CONFISERIE	2/ PERFECTIONNEMENT	Bonbons de chocolat et perfectionnement	PARIS	27,28,29 MAI	100%	100%	100%
CHOCOLATERIE et CONFISERIE	3/ CONFIRME	Techno-tactile Chocolaterie	PARIS	3,4,5 JUIN	98%	98%	98%
CHOCOLATERIE et CONFISERIE	2/ PERFECTIONNEMENT	XAVIER BERGER MOF CHOCOLATIER // MONTAGES DE FETES	TAIN	10,11;12 JUIN	96%	98%	92%
CHOCOLATERIE et CONFISERIE	2/ PERFECTIONNEMENT	Bonbons de chocolat et perfectionnement	TAIN	9,10,11 SEP			
CHOCOLATERIE et CONFISERIE	3/ CONFIRME	Techno-tactile Chocolaterie	TAIN	9,10,11 SEPT			
CHOCOLATERIE et CONFISERIE	1/ DEBUTANT	La Confiserie selon l'Ecole Valrhona	TAIN	16,17,18 SEPT			
PATISSERIE	1/ DEBUTANT	La PATISSERIE selon Guillaume Roesz	TAIN	16,17,18 SEPT			
RESTAURATION	2/ PERFECTIONNEMENT	Les Desserts Alternatifs selon l'Ecole Valrhona	PARIS	16,17 SEPT			
PATISSERIE	2/ PERFECTIONNEMENT	Pâtisserie Végétale selon l'Ecole Valrhona	PARIS	23,24,25 SEPT			



FAMILLE	EXPERTISE	Libelle formation 2024	Lieu	DATE	Taux de Satisfaction Globale	Taux de transmission des Connaissances	Taux sur l'Utilite de la Formation
CHOCOLATERIE et CONFISERIE	1/ DEBUTANT	Initiation à la chocolaterie	TAIN	23,24,25 SEPT			
CHOCOLATERIE et CONFISERIE	1/ DEBUTANT	Initiation à la chocolaterie	PARIS	30,1,2 OCT			
CHOCOLATERIE et CONFISERIE	1/ DEBUTANT	Piece artistique Chocolat	TAIN	30,1,2 OCT			
GLACERIE	1/ DEBUTANT	Initiation à l'univers de la glacerie	TAIN	30, 1OCT			
GLACERIE	2/ PERFECTIONNEMENT	Perfectionnement à L'Univers de la Glacerie	PARIS	7,8,9 OCT			
LES RENDEZ VOUS	2/ pERFECTIONNEMENT	4 MAINS / 2 MOF	TAIN	7,8,9 OCT			
PATISSERIE	2/ PERFECTIONNEMENT	Penser la Pâtisserie selon David Briand	PARIS	14,15,16 OCT			
RESTAURATION	1/ DEBUTANT	Bistronomie sucrée selon l'Ecole Valrhona	PARIS	21,22 OCT			
BOULANGERIE	2/ PERFECTIONNEMENT	Panettone selon OB	TAIN	22,23,24 OCT			