

## Planning des Formations Professionnelles 2021

intitulé	intervenant	durée	Tarifs	date début	date fin
<b>JANVIER</b>					
Développer ses compétences en glacerie	Jean-Christophe VITTE	10Jours/70Heures	3500€HT /4200€TTC	04/01/2021	15/01/2021
Wedding Cake à la française	Jean-Phippe WALSER	3 jours /21 heures	1175€HT /1410€ TTC	27/01/2021	29/01/2021
<b>FEVRIER</b>					
Bonbons chocolat et pâtes à tartiner	Jean-Christophe VITTE	3 jours /21 heures	1175€HT /1410€ TTC	08/02/2021	10/02/2021
5 jours à la carte "Masterclass"	Jean-Christophe VITTE	5 jours/35 heures	280€TTC /jour	15/02/2021	19/02/2021
Technologie de la Glace	Jean-Christophe VITTE	3 jours /21 heures	1175€HT /1410€ TTC	22/02/2021	24/02/2021
<b>MARS</b>					
Cakes et Gateaux de voyage	Pascal MOLINES	3 jours /21 heures	1175€HT /1410€ TTC	01/03/2021	03/03/2021
Fondamentaux de la Pâtisserie	Jean-Christophe VITTE	10Jours/70Heures	3500€HT /4200€TTC	01/03/2021	12/03/2021
Croquebouches, Sucre & Nougatine	Jean-Christophe VITTE	3 jours /21 heures	1175€HT /1410€ TTC	15/03/2021	17/03/2021
Snacking	Pascal TANGUY	3 jours /21 heures	1175€HT /1410€ TTC	22/03/2021	24/03/2021
Les Glaces & Sorbets en bacs	Jean-Christophe VITTE	3 jours /21 heures	1175€HT /1410€ TTC	29/03/2021	31/03/2021
<b>AVRIL</b>					
Confitures et pâtes de fruits	Jean-Christophe VITTE	3 jours /21 heures	1175€HT /1410€ TTC	12/04/2021	14/04/2021
Viennoiseries	Johan MARTIN	3 jours /21 heures	1175€HT /1410€ TTC	19/04/2021	21/04/2021
Wedding cakes à la française	Jean-Phippe WALSER	3 jours /21 heures	1175€HT /1410€ TTC	26/04/2021	28/04/2021
<b>MAI</b>					
Sans Gluten et sans lactose	Melissa PHILIS	2 jours /14 heures	920€HT/1104€TTC	03/05/2021	04/05/2021
Entremets, coupes et batonnets glacés	Jean-Christophe VITTE	3 jours /21 heures	1175€HT /1410€ TTC	10/05/2021	12/05/2021
Sucre d'Art	Jonathan MOUGEL	3 jours /21 heures	1175€HT /1410€ TTC	17/05/2021	19/05/2021
Entremets et petits gâteaux d'été	Pascal MOLINES	3 jours /21 heures	1175€HT /1410€ TTC	25/05/2021	27/05/2021
<b>JUIN</b>					
Tartes de saison	Patrice IBARBOURE	3 jours /21 heures	1175€HT /1410€ TTC	31/05/2021	02/06/2021
Fondamentaux du Chocolat	Jean-Christophe VITTE	10Jours/70Heures	3500€HT /4200€TTC	07/06/2021	18/06/2021
Développer ses compétences en glacerie	Jean-Christophe VITTE	10Jours/70Heures	3500€HT /4200€TTC	21/06/2021	02/07/2021
<b>JUILLET</b>					
<b>AOUT</b>					
<b>SEPTEMBRE</b>					
Confitures et pâtes de fruits	Jean-Christophe VITTE	3 jours /21 heures	1175€HT /1410€ TTC	06/09/2021	08/09/2021
Viennoiseries	Johan MARTIN	3 jours /21 heures	1175€HT /1410€ TTC	13/09/2021	15/09/2021
Bûches de Noël	Jonathan MOUGEL	3 jours /21 heures	1175€HT /1410€ TTC	20/09/2021	22/09/2021
Snacking	Pascal TANGUY	3 jours /21 heures	1175€HT /1410€ TTC	27/09/2021	29/09/2021
<b>OCTOBRE</b>					
Technologie de la Glace	Jean-Christophe VITTE	3 jours /21 heures	1175€HT /1410€ TTC	11/10/2021	13/10/2021
Dessert de restaurant à l'assiette	Patrice IBARBOURE	3 jours /21 heures	1175€HT /1410€ TTC	11/10/2021	13/10/2021
Sculpture sur glace	Jean-Christophe VITTE	3 jours /21 heures	1175€HT /1410€ TTC	18/10/2021	20/10/2021
Bûches et entremets glacés	Jean-Christophe VITTE	3 jours /21 heures	1175€HT /1410€ TTC	25/10/2021	27/10/2021
<b>NOVEMBRE</b>					
4 jours à la carte "Masterclass"	Jean-Christophe VITTE	4 jours/28 heures	280€TTC/ jour	02/11/2021	05/11/2021
Développer ses compétences en glacerie	Jean-Christophe VITTE	10Jours/70Heures	3500€HT /4200€TTC	15/11/2021	26/11/2021
<b>DECEMBRE</b>					
Fondamentaux de la Pâtisserie	Jean-Christophe VITTE	10Jours/70Heures	3500€HT /4200€TTC	06/12/2021	17/12/2021

Découvrez notre catalogue sur notre site : [WWW.JCV-FORMATION.COM](http://WWW.JCV-FORMATION.COM)

### BULLETIN D'INSCRIPTION

Afin de finaliser votre inscription, merci de nous envoyer Votre Bulletin d'inscription et votre règlement à l'adresse suivante :

185 Chemin de la Grange des Roues 84700 SORGUES

04 90 88 61 73 - [ecole@jcv-formation.com](mailto:ecole@jcv-formation.com)