

Salon Européen
du 3 au 6 février 2018
à Paris Nord Villepinte
Venez nous rendre visite dans
"La Rue des Ecoles"



STAGES DE PERFECTIONNEMENT PROFESSIONNEL
Janvier - Juin 2018
PROFESSIONAL TRAINING COURSES
January - July 2018

	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Jun	5 jours : 35 heures 5 days: 35 hours		Autres durées Other duration	
	January	February	March	April	May	June	Montant € HT Excluding tax	Montant € TTC Taxes included	Montant € HT Excluding tax	Montant € TTC Taxes included
Pâtisserie ■ Pastry Valérie Lemaître • Gilles Maisonneuve • Olivier Mauron • Frédéric Bourse										
Les Entremets : chauds, froids, glacés Desserts: hot, cold, frozen	2 - 5				2 - 4		27 heures / hours 1 417,50	1 701,00	24 heures / hours 1 260,00	1 512,00
La Pâtisserie au chocolat : tartes, entremets, petits gâteaux, moelleux ... Chocolat on Pastry: tarts, desserts, individual cakes, soft cakes...		19 - 23			28/05 - 01/06		1 837,50	2 205,00		
Tartes et Entremets Haute Couture High Fashion Tarts and Sweets	8 - 12		26 - 30				1 837,50	2 205,00		
Les Macarons, de 971 à ce jour Macarons, from 971 to the present day		12 - 14			2 - 4				24 heures / hours 1 260,00	1 512,00
Gâteaux de voyage : cakes, moelleux - réalisation et techniques de conservation Soft cakes to take away: realize and preserve	29 - 31				2 - 4				24 heures / hours 1 260,00	1 512,00
Pâtisseries, de la vitrine à l'assiette Pastries, from the boutique window to the plate			5 - 9			11 - 15	1 837,50	2 205,00		
Desserts de restaurants et cafés gourmands Pastries for Restaurants and Gourmet Coffee		12 - 16			22 - 25		1 837,50	2 205,00	27 heures / hours 1 417,50	1 701,00
Petits gâteaux et verrines gourmandes : moderniser et valoriser l'offre en boutique Individuals cakes and gourmand glasses: modernize and enhance proffer for Boutiques			5 - 9			25 - 29	1 837,50	2 205,00		
Buffets sucrés : cocktails et lunch Sweet buffets: cocktails pieces and lunch			19 - 23				1 837,50	2 205,00		
Les Cours "Signature" ■ Chef's "Signature" courses Les Grands Noms vous livrent leurs secrets • Famous Names reveal their secret										
Les Entremets sucrés, avec Frédéric Bourse, Chef Pâtissier de l'Ecole Lenôtre Desserts, with Frédéric Bourse, Pastry Chef at Ecole Lenôtre	15 - 17				2 - 4				24 heures / hours 1 332,00	1 598,40
Boulangerie, Viennoiserie ■ Bakery, Viennese Pastries										
Les Cours "Signature" ■ Chef's "Signature" courses Les Grands Noms vous livrent leurs secrets • Famous Names reveal their secret										
L'art de la Boulangerie, avec Gaëtan Paris, MOF High Viennese Pastry, with Gaëtan Paris, MOF			12 au 15						32 heures / hours 1 776,00	2 131,20
La Haute Viennoiserie, avec Gaëtan Paris, MOF High Viennese Pastry, with Gaëtan Paris, MOF			19 au 22						32 heures / hours 1 776,00	2 131,20
Travail de la Glace ■ Ice Cream and frozen desserts										
Les Cours "Signature" ■ Chef's "Signature" courses Les Grands Noms vous livrent leurs secrets • Famous Names reveal their secret										
La Glace dans tous ses états : technologie et applications, avec Gérard Taurin, MOF Ice Creams and sorbets in different ways: technology and applications, with Gérard Taurin, MOF		22 - 26		9 - 13		25 - 29	1 942,50	2 331,00		
Chocolat, Confiserie et travail du Sucre ■ Chocolate, Confectionery and Sugar Work										
Les Cours "Signature" ■ Chef's "Signature" courses Les Grands Noms vous livrent leurs secrets • Famous Names reveal their secret										
Le travail du Sucre avec Fabien Emery Champion d'Europe de Sucre d'Art Working with Sugar with Fabien Emery European Champion in Sugar Art			en cours de programmation 22 - 24	en cours de programmation 3 - 5					24 heures / hours 1 332,00	1 598,40
Le Chocolat de paques : bonbons et moulages avec Serge Granger, MOF Easter Chocolate: bonbons and molding with Serge Granger, MOF		29/01 - 2/02					1 942,50	2 331,00		
Chocolat et Confiserie avec Serge Granger, MOF Chocolate and Confectionery with Serge Granger, MOF			26 - 30				1 942,50	2 331,00		
Cuisine ■ Cuisine Patrick Huon • Matthieu Janiec										
Le Zinc du marché : les incontournables de nos ardoises, à déguster debout Bar food: blackboard "musts", to eat standing up		29/01 - 2/02			2 - 4		1 907,50	2 289,00	24 heures / hours 1 308,00	1 569,60
La Terre : Viandes et volailles - choisir, préparer et cuisiner Meat and Poultry - choose, prepare and cook	2 - 5			23 - 27			1 907,50	2 289,00	27 heures / hours 1 471,50	1 765,80
La Mer : Poissons, Coquillages et Crustacés - choisir, préparer et cuisiner Fish, Shellfish and Seafood - choose, prepare and cook			26/02 - 2/03				1 907,50	2 289,00		
Au cœur du végétal : mettre nos fruits et légumes, herbes et céréales de saison au centre de l'assiette Veggie Spotlight: centre stage for seasonal fruits and vegetables, herbs and cereals				16 - 17					16 heures / hours 872,00	1 046,40
Brunch et Lunch : apprendre à préparer, cuisiner et présenter un brunch complet Brunch and Lunch: learn how to prepare, cook and present a complete brunch	8 - 10			18 - 20			24 heures / hours 1 308,00	1 569,60	19 heures / hours 1 035,50	1 242,60
Les Cours "Signature" ■ Chef's "Signature" courses Les Grands Noms vous livrent leurs secrets • Famous Names reveal their secret										
La Bistronomie, avec Jean-Michel Bannwart, MOF Bistronomy by Jean-Michel Bannwart, MOF			26 - 30				2 100,00	2 520,00		
Service en continu: Breakfast all day et Street Food avec Marion Flipo Meals all day: Breakfast all day and Street Food with Marion Flipo									32 heures / hours 1 920,00	2 304,00
Santé Bien-être: poke bowls, détox, chips de kale, ... avec Marion Flipo Well-being: poke bowls, detox, kale crisps, ... with Marion Flipo									16 heures / hours 960,00	1 152,00
Traiteur, Charcuterie ■ Catering, Delicatessen Patrick Huon • Matthieu Janiec										
Buffets traiteur : Cocktails salés de l'entrée au fromage Savoury buffets: cocktails pieces from starters to cheese				23 - 27			1 907,50	2 289,00		
Les Cours "Signature" ■ Chef's "Signature" courses Les Grands Noms vous livrent leurs secrets • Famous Names reveal their secret										
Charcuterie, des fabrications à chaque usage de consommation avec Jean-Michel Bannwart, MOF Delicatessen, preparation and use with Jean-Michel Bannwart, MOF				9 - 13			2 100,00	2 520,00		
Sommellerie ■ Wines										
Les Cours "Signature" ■ Chef's "Signature" courses Les Grands Noms vous livrent leurs secrets • Famous Names reveal their secret										
Les accords Mets & Vins, bières, thé, ... avec Olivier Poussier, Meilleur Sommelier du Monde 2000 Food & Wines, beers, theas, ... combinations with Olivier Poussier, 2000 World Best Sommelier									16 heures / hours 960,00	1 152,00

Calendrier sujet à modifications : n'hésitez pas à consulter la dernière version sur www.ecole-lenotre.com This programme may be modified: do not hesitate to download the updated version visible on www.ecole-lenotre.com

MOF : Meilleur Ouvrier de France ■ Best French Craftsman Champion du Monde ■ World Champion



Stages se déroulant dans la nouvelle salle de cours de l'Ecole Lenôtre sur les Yachts de Paris - quai Henri IV - 75004 PARIS

Version du 13/10/2017

Conditions particulières : Entreprises implantées hors de France : détaxe accordée (sur présentation du Numéro d'identification TVA pour l'UE). Les clients venant à titre individuel doivent acquiescer la TVA. Les clients venant à titre individuel doivent acquiescer la TVA. For companies located out of France, détaxe granted (upon presentation of VAT ID Number for EU members). For visitors coming from abroad and wishing to enroll for courses, tax must be included in school fees.