

Pâtisserie / Pastry

Stages dispensés par les chefs formateurs de l'École Lenôtre

Trainings taught by the chefs from Ecole Lenôtre

Les Entremets : chauds, froids, glacés
Desserts: hot, cold, frozen

Durée: 27h
Tarif €^{HT}: 1420€
Amount before tax

Janvier
January

Février
February

Mars
March

Avril
April

Mai
May

Juin
June

La Pâtisserie au chocolat : tartes, entremets, petits gâteaux, moelleux ...
Chocolate on Pastry: tarts, desserts, individual cakes, soft cakes...

Durée: 35h
Tarif €^{HT}: 1840€

Tartes et Entremets Haute Couture
High Fashion Tarts and Desserts

Durée: 35h
Tarif €^{HT}: 1840€

Les Macarons, de 1971 à ce jour
Macarons, from 1971 to the present day

Durée: 24h
Tarif €^{HT}: 1260€

Gâteaux de voyage : cakes, moelleux - réalisation et techniques de conservation
Soft cakes to take away: realize and preserve

Durée: 24h
Tarif €^{HT}: 1260€

Pâtisseries, de la vitrine à l'assiette
Pastries, from the boutique window to the plate

Durée: 35h
Tarif €^{HT}: 1840€

Desserts de restaurants et cafés gourmands
Pastries for Restaurants and Gourmet Coffee

Durée: 35h
Tarif €^{HT}: 1840€

Petits gâteaux et verrines gourmandes : moderniser et valoriser l'offre en boutique
Individuals cakes and gourmand glasses: modernize and enhance proffer for Boutiques

Durée: 35h
Tarif €^{HT}: 1840€

Buffets sucrés : cocktails et lunch
Sweet buffets : cocktails pieces and lunch

Durée: 35h
Tarif €^{HT}: 1840€



Les Grands Noms vous livrent leurs secrets

Famous Names reveal their secret

Les Entremets sucrés, avec FRÉDÉRIC BOURSE, Chef Pâtissier de l'École Lenôtre
Desserts, with Frédéric Bourse, Pastry Chef at Ecole Lenôtre

Durée: 24h
Tarif €^{HT}: 1335€



Pâtisseries Signatures, avec THIERRY BAMAS, MOF
Signatures Desserts, with Thierry Bamas, MOF

Durée: 35h
Tarif €^{HT}: 1980€



La Pâtisserie française avec ETIENNE LEROY, Champion du Monde de Pâtisserie
French Pastry with Etienne Leroy, Pastry World Champion

Durée: 35h
Tarif €^{HT}: 1980€



Pâtisseries Classiques Lenôtre, avec CHRISTOPHE RHEDON MOF
Classical Lenôtre's Pastries, with Christophe Rhedon, MOF

Durée: 35h
Tarif €^{HT}: 1980€

Boulangerie Viennoiserie Bakery, Viennese Pastries

Stages dispensés par les chefs formateurs de l'École Lenôtre

Trainings taught by the chefs from Ecole Lenôtre

Viennoiserie et initiation à la Boulangerie
Viennese Pastry and introducing to Bakery

Durée: 35h
Tarif €^{HT}: 1840€



Les Grands Noms vous livrent leurs secrets

Famous Names reveal their secret



L'art de la Boulangerie, avec GAËTAN PARIS, MOF
The art of Bakery, with Gaëtan Paris, MOF

Durée: 24h
Tarif €^{HT}: 1330€



La Haute Viennoiserie, avec GAËTAN PARIS, MOF
High Viennese Pastry, with Gaëtan Paris, MOF

Durée: 32h
Tarif €^{HT}: 1775€

Chocolat, Confectionerie et travail du Sucre Chocolate, Confectionery & Sugar Work



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

Durée: 24h
Tarif €^{HT}: 1335€



Le Chocolat de Pâques : bonbons et moulages avec SERGE GRANGER, MOF
Easter Chocolate: bonbons and molding with Serge Granger, MOF

Durée: 35h
Tarif €^{HT}: 1980€



Chocolat et Confectionerie avec SERGE GRANGER, MOF
Chocolate and Confectionery with Serge Granger, MOF

Durée: 35h
Tarif €^{HT}: 1980€

Travail de la Glace Ice Cream and frozen desserts



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

Durée: 35h
Tarif €^{HT}: 1980€

Cuisine / Cuisine

Stages dispensés par les chefs formateurs de l'École Lenôtre
Trainings taught by the chefs from Ecole Lenôtre

Le Zinc du marché : les incontournables de nos ardoises, à déguster debout
Bar food: blackboard "musts", to eat standing up

24h

Durée
Duration

Tarif €^{HT}
Amount before tax

Janvier
January

Février
February

Mars
March

Avril
April

Mai
May

Juin
June

1310€

2-4

La Terre : Viandes et Volailles - choisir, préparer et cuisiner
Meat and Poultry - choose, prepare and cook

35h

1910€

23-27

La Mer : Poissons, Coquillages et Crustacés - choisir, préparer et cuisiner
Fish, Shellfish and Seafood - choose, prepare and cook

35h

1910€

26/02-02/03

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

16h

875€

16-17

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

19h

1035€

18-20



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

35h

2100€

26-30

Traiteur
Charcuterie
Catering
Delicatessen

Stages dispensés par les chefs formateurs de l'École Lenôtre
Trainings taught by the chefs from Ecole Lenôtre

Buffets traiteur : Cocktails salés de l'entrée au fromage
Savoury buffets: cocktails pieces from starters to cheese

35h

1910€

23-27



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

35h

2100€

5-9

9-13

Sommellerie
Wines



Les Grands Noms vous livrent leurs secrets
Famous Names reveal their secret



Les accords Mets & Vins, avec OLIVIER POUSSIER, Meilleur Sommelier du Monde 2000
Food & Wines pairing with Olivier Poussier, 2000 World Best Sommelier

Programmation au second semestre 2018

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

 Stages se déroulant dans la salle de cours de l'École Lenôtre sur les Yachts de Paris - quai Henri IV - 75004 PARIS
Courses taking place in Ecole Lenôtre in Yachts de Paris - quai Henri IV - 75004 PARIS

 **Champion du Monde/Champion d'Europe** - World Champion/European Champion

 **Meilleur Ouvrier de France** - Best French Craftsman

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 acquitter la TVA. Special conditions: For companies located out of France, detax 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.