

Pâtisserie / Pastry

Boulangerie
Viennoiserie
Bakery,
Viennese Pastries

Chocolat, Confiserie
et travail du Sucre
Chocolate, Confectionery

Travail de la Glace
Ice Cream and
frozen desserts

	Durée Duration	Tarif € ^{HT} Amount before tax	Juillet July	Août August	Septembre September	Octobre October	Novembre November	Décembre December
Stages dispensés par les chefs formateurs de l'École Lenôtre <i>Trainings taught by the chefs from Ecole Lenôtre</i>								
Les Entremets : chauds, froids, glacés <i>Desserts: hot, cold, frozen</i>	27h	1420€				2-5		
La Pâtisserie au chocolat : tartes, entremets, petits gâteaux, moelleux ... <i>Chocolate on Pastry: tarts, desserts, individual cakes, soft cakes...</i>	35h	1840€			3-7			
Tartes et Entremets Haute Couture <i>High Fashion Tarts and Desserts</i>	35h	1840€	2-6				12-16	
Les Bûches de Noël et Entremets festifs <i>Yule logs and festive Desserts</i>	24h	1260€				8-10	26-28	
Les Macarons, de 1971 à ce jour <i>Macarons, from 1971 to the present day</i>	24h	1260€					26-28	
Gâteaux de voyage : cakes, moelleux - réalisation et techniques de conservation <i>Soft cakes to take away: realize and preserve</i>	24h	1260€				22-24		
Pâtisseries, de la vitrine à l'assiette <i>Pastries, from the boutique window to the plate</i>	35h	1840€			24-28			
Desserts de restaurants et cafés gourmands <i>Pastries for Restaurants and Gourmet Coffee</i>	35h	1840€				15-19		
Petits gâteaux et verrines gourmandes : moderniser et valoriser l'offre en boutique <i>Individual cakes and gourmand glasses: modernize and enhance proffer for Boutiques</i>	35h	1840€			10-14			3-7
Buffets sucrés : cocktails et lunch <i>Sweet buffets : cocktails pieces and lunch</i>	35h	1840€	9-13				5-9	
Les Grands Noms vous livrent leurs secrets <i>Famous Names reveal their secret</i>								
Les Entremets sucrés, avec FRÉDÉRIC BOURSE, Chef Pâtissier de l'École Lenôtre <i>Desserts, with Frédéric Bourse, Pastry Chef at Ecole Lenôtre</i>	24h	1335€				29-31		
La Pâtisserie, avec GUY KRENZER, MOF, Chef de la Création Lenôtre <i>Pastry, with Guy Krenzer, MOF, Chef of Lenôtre's Creation</i>	35h	1980€	9-13					
La Pâtisserie esprit Concours, avec ETIENNE LEROY, Champion du Monde de Pâtisserie <i>Pastry for competitions with Etienne Leroy, Pastry World Champion</i>	35h	1980€	23-27			12-16		
Les Desserts à l'assiette 3 étoiles et les petits Fours, avec JÉRÔME CHAUCESSE, MOF <i>Desserts for starred restaurants and petits Fours with Jérôme Chausse, MOF</i>	35h	1980€			24-28			
Les Grands Noms vous livrent leurs secrets <i>Famous Names reveal their secret</i>								
L'art de la Boulangerie, avec GAËTAN PARIS, MOF <i>The art of Bakery, with Gaëtan Paris, MOF</i>	24h	1335€			18-20			
La Haute Viennoiserie, avec GAËTAN PARIS, MOF <i>High Viennese Pastry, with Gaëtan Paris, MOF</i>	32h	1775€				15-18		
Les Grands Noms vous livrent leurs secrets <i>Famous Names reveal their secret</i>								
Le travail du Sucre avec FABIEN EMERY, Champion d'Europe de Sucre d'Art <i>Working with Sugar with Fabien Emery, European Champion in Sugar Art</i>	24h	1335€				8-10	19-21	
Le travail du Sucre pour sublimer vos desserts avec FABIEN EMERY, Champion d'Europe de Sucre d'Art <i>Desserts decorations in Sugar with Fabien Emery, European Champion in Sugar Art</i>	35h	1980€		13-17				
Le Chocolat de Noël : bonbons et moulages avec SERGE GRANGER, MOF <i>Christmas Chocolate: bonbons and molding with Serge Granger, MOF</i>	35h	1980€					12-16	
Chocolat et Confiserie avec SERGE GRANGER, MOF <i>Chocolate and Confectionery with Serge Granger, MOF</i>	35h	1980€				8-12		
Les Grands Noms vous livrent leurs secrets <i>Famous Names reveal their secret</i>								
La Glace dans tous ses états : technologie et applications, avec GÉRARD TAURIN, MOF <i>Ice Creams and sorbets in different ways: technology and applications, with Gérard Taurin, MOF</i>	35h	1980€	30/07-03/08		10-14		19-23	

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

Durée
Duration

Tarif €^{HT}
Amount before tax

Juillet
July

Août
August

Septembre
September

Octobre
October

Novembre
November

Décembre
December

24h

1310€

16-18

8-10

10-12

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

35h

1910€

1-5

3-7

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

35h

1910€

3-7

5-9

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€

10-11

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

12-14



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€

2-6

17-21

19-23



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€

12-16

Sommellerie
Wines



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



Découverte des Vins et Accords, avec OLIVIER POUSSIER, Meilleur Sommelier du Monde 2000
Food & Wines pairing with Olivier Poussier, 2000 World Best Sommelier



21h

1360€

16-18

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.*