ECOLE LENÔTRE PARIS

LA FORMATION CUISINIER
ECOLE LENÔTRE

GASTON
LENÔTRE

Héritage & Savoir-faire

LA FORMATION CUISINIER
ECOLE LENÔTRE

L'Ecole Lenôtre met à la disposition de ses élèves et partenaires des formations de pointe afin de faciliter, encourager, transmettre et pérenniser la performance et l'excellence.

La formation **« Cuisinier Ecole Lenôtre »** est destinée aux adultes passionnés de cuisine qu'ils soient ou non en reconversion, et aux professionnels cherchant à élargir leur champ de compétences.

Pour être éligible à cette formation, les **pré requis** sont les suivants :

- Etre majeur
- Avoir un niveau minimum en français (niveau A2)
- Lire et écrire
- Connaître les bases d'hygiène et de sécurité en milieu alimentaire
- Avoir un socle de connaissances minimales en raisonnements de base (calculs et logique)

STRUCTURE DE LA FORMATION

« La maîtrise »
Elaborer un assortiment de plats modernes et haut de gamme
8 semaines

« L'incontournable »
Réaliser les recettes et techniques classiques de la cuisine française
8 semaines

« L'essentiel »
Réaliser les recettes et techniques de base en cuisine
7 semaines

L'acquisition des savoirs et des techniques se fait par la **pratique** au sein des salles de cours. La **théorie** est intégrée à la pratique, permettant ainsi une meilleure compréhension des techniques et une mise en applications immédiate.

STRUCTURE DE LA FORMATION

Titre* Cuisinier
Ecole Lenôtre

	Découpage de la formation	*Méthodes d'évaluation*
« La maîtrise »	320h (8 semaines) : 7 semaines de cours +1 semaine de révisions et examens	-QCM -Contrôle continu - Examen pratique
« L'incontournable »	320h (8 semaines) : 6 semaines de cours +1 semaine de révisions et examens +1 stage en entreprise	-QCM -Contrôle continu - Examen pratique
« L'essentiel »	280h (7 semaines) : 5 semaines de cours +1 semaine de révisions et examens +1 stage en entreprise	-QCM -Contrôle continu - Examen pratique

ffre modulable permettant de suivre les 23 semaines consécutives ou segmentées par bloc.

** Titre en cours d'inscription au RNCP*

ECOLE
LENÔTRE
PARIS

« L'ESSENTIEL »
Réaliser les recettes et techniques de base en cuisine
7 semaines

L'objectif de ce module est de permettre aux élèves d'apprendre **les bases de la cuisine** et de **maîtriser la réalisation des fondamentaux.**

Les cours pratiques : 6 semaines

- Réaliser des **recettes de base** : les sauces, vinaigrettes, mayonnaises, fonds…
- Réaliser des **entrées de base** : potages, quiches, salades…
- Réaliser des **plats de poissons** : moules marinières, merlan à l'anglaise, sole bonne-femme…
- Réaliser des **plats de viande** : volaille rôtie, sauté de veau, estouffade de bœuf, blanquette, viande grillée…
- Réaliser des **garnitures de légumes** en accord avec l'élément principal servi
- Réaliser des **desserts classiques** : tartes aux fruits, choux garnis, feuilletage, moka, bavarois…
- **Gérer** et **organiser son travail** (travail en équipe, gestion et contrôle de sa production et des stocks, respect des procédures et méthodes de fabrication, conservation …)
- Evaluation des acquis

Mise en situation de travail : 1 semaine en entreprise

Une semaine de stage d'application dans les **Ateliers de production** LENÔTRE est organisée après réussite des examens. Sinon, une séance de rattrapage est proposée.

«L'INCONTOURNABLE »

Réaliser les recettes et techniques classiques de la cuisine française

8 semaines

L'objectif de ce module est de permettre aux élèves **d'approfondir leurs connaissances en cuisine** et de maîtriser les techniques nécessaires à la **réalisation des bases de la pâtisserie de restauration.**

Les cours pratiques : 7 semaines

- Maîtriser différents types de **terrines** : classique campagne, poisson, foie gras, en gelée, en croûte…
- Maîtriser des **recettes de coquillages et crustacés** : tartare ou carpaccio, huîtres en gelée, marinières, praires farcies, écrevisse à la nage, homard…
- Maîtriser des **entrées froides ou chaudes** : soufflés, allumettes feuilletés, salades…
- Maîtriser des **plats et sauces de poissons avancés** : lever des filets, darnes ou tronçons (filet de Barbue Dugléré, Coquilles Saint-Jacques à la Quiberonnaise…)
- Maîtriser des **plats et sauces de viande avancés :** découper et apprêter des morceaux choisis (carré d'agneau, tournedos, suprême de volaille, rognons...)
- Réaliser des **pièces cocktails, des verrines,** monter un **buffet dînatoire**
- Maîtriser **les bases de la pâtisserie de restauration** : les pâtes de base et leurs applications, les fruits cuits, les petits fours, les crèmes, petits fours secs et moelleux…
- **Gérer** et **organiser son travail** (travail en équipe, gestion et contrôle de sa production et des stocks, respect des procédures et méthodes de fabrication, conservation …)
- Evaluation des acquis

Mise en situation de travail : 1 semaine en entreprise

Une semaine de stage d'application dans les **Ateliers de production** LENÔTRE est organisée après réussite des examens. Sinon, une séance de rattrapage est proposée.

« LA MAÎTRISE »
Elaborer un assortiment de plats modernes et haut de gamme
8 semaines

L'objectif de ce module est de permettre aux élèves de confirmer la **maîtrise** et de **perfectionner** les compétences nécessaires à l'exercice du métier de Cuisinier.

Les cours pratiques : 8 semaines

dont 2 semaines animées par **Michel Roth***, MOF Cuisine et Bocuse d'or 1991*

- Maîtriser la **cuisine pour buffets et cocktails** : montage de sandwichs, techniques de glaçage…
- Elaborer une **gamme de plats modernes et de *plats signatures*,** sous la direction d'un chef titré
- **Elaborer un menu** en suivant un panier imposé, en reproduisant des plats déjà appris
- Elaborer un menu en suivant un budget imposé
- Maîtriser les différentes **cuissons des poissons et viandes**
- Réaliser des **desserts à l'assiette et des petits fours**
- **Gérer** et **organiser son travail** (travail en équipe, gestion et contrôle de sa production et des stocks, respect des procédures et méthodes de fabrication, conservation …)
- Evaluation des acquis

Après réussite des examens, l'élève recevra le **Titre Cuisinier Ecole Lenôtre** (***Titre*** *en cours d'inscription au RNCP*).

STRUCTURE DE LA FORMATION

La théorie, appliquée et contrôlée dans chaque module

- Les **matières premières** et des **technologies** de la cuisine

- Les bonnes pratiques d'**hygiène** et de **sécurité** (tant alimentaire qu'au sein de l'environnement de travail) dans le respect des normes environnementales

- Le **conditionnement,** de l'**étiquetage**, du **stockage** et de la **conservation** des produits de base, semi-finis et finis selon le guide des bonnes pratiques HACCP

- Les **outils** utilisés en cuisine (ustensiles, petit et gros matériel)

- **Organisation, rangement** et **nettoyage** des plans de travail et du laboratoire de cuisine

- **Contrôle** et rangement journalier des arrivages de l'économat sec et des ingrédients frais (préservation de la chaîne du froid), des chambres froides et des congélateurs.

- Prise de conscience de l'importance d'une fiche technique pour rationnaliser la production et optimiser la qualité des recettes réalisées

- Rédaction et création d'une **fiche technique recette**

- **Sélection** de la **qualité** des ingrédients et matières premières pour les recettes mises en œuvre

L’équipe pédagogique de l’Ecole Lenôtre

Notre collectif de Chefs et formateurs

Frédéric Anton
Directeur du Pré Catelan et chef des cuisines, MOF

Philippe Boivin
Formateur en Boulangerie/Viennoiserie

Frédéric Bourse
Chef Pâtissier de l’Ecole

Fabrice Brunet
Chef des Ateliers de création Lenôtre et MOF

Stéphane Chicheri
Directeur des Opérations de l’Ecole

Eric Finon
Chef de cuisine et MOF

Patrick Huon
Formateur en cuisine

Matthieu Janiec
Formateur en cuisine

Guy Krenzer
Directeur de la Création Lenôtre
Double MOF

Valérie Lemaître
Formatrice en pâtisserie

Eric Lemeunier
Formateur en cuisine

Yann Morel
Formateur en cuisine

Olivier Poussier
Meilleur Sommelier du monde 2000

Michel Roth
MOF cuisine et Bocuse d’Or 1991

Les modalités d'inscription

Compte tenu du nombre limité de places dans chaque session (12 maximum), nous vous conseillons de vous inscrire au moins 3 mois avant la date de rentrée.

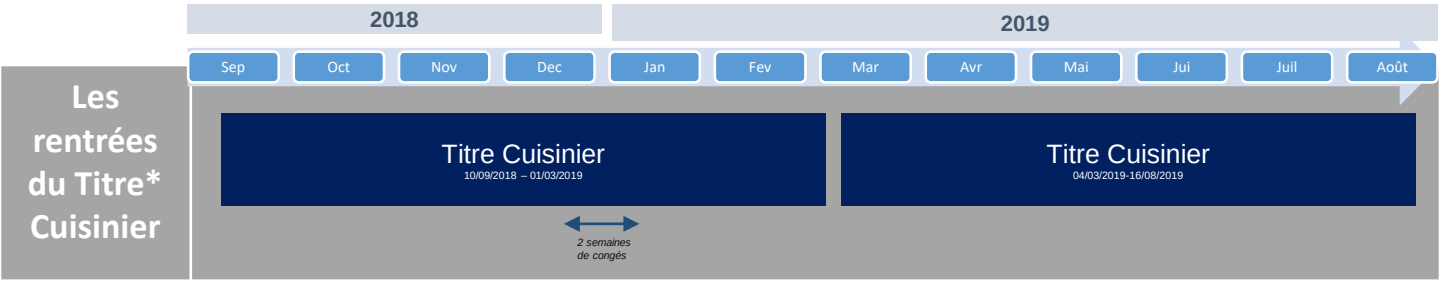
❑ LE DOSSIER D'INSCRIPTION

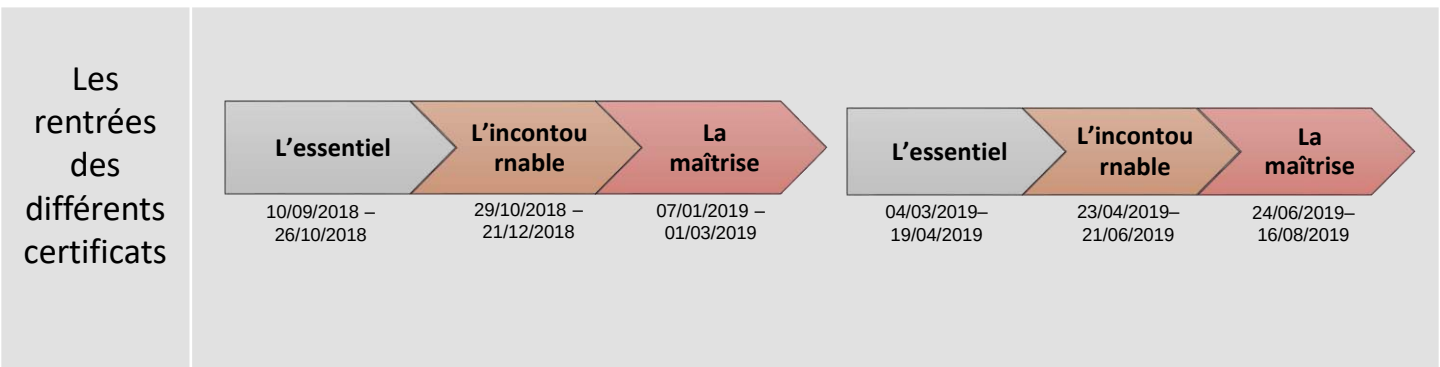
La demande d'inscription est étudiée à réception de l'ensemble des documents suivants :

- Formulaire "Demande d'inscription" complété
- Copie d'une pièce d'identité
- Curriculum Vitae
- Lettre de motivation

Suite à la réception de ces éléments sera organisé un entretien physique ou Skype afin d'évaluer la motivation et les pré requis nécessaires pour intégrer la formation.

❑ LES PROCHAINES RENTRÉES





** Titre en cours d'inscription au RNCP*

Les modalités d'inscription

❑ TARIF du TITRE *

Tarif pour les 3 certificats soit 21 semaines de formation et 2 semaines de stage : **29 950€ H.T. (35 940€ TTC)**

❑ TARIF DES CERTIFICATS (1)

Certificat « L'Essentiel » : **8 100 € H.T. (9 720€ TTC)**
Certificat « L'Incontournable » : **9 450 € H.T. (11 340€ TTC)**
Certificat « La Maîtrise » : **12 400€ H.T. (14 880€ TTC)**

❑ Nos certifications

Certifié Datadock

En cours de labellisation Veriselect et d'inscription au RNCP (Répertoire National de la Certification Professionnelle).

Possibilité d'accéder à la formation par la VAE (Validation des Acquis de l'Expérience)

Pour accéder à notre formation en VAE, un dossier de VAE devra être complété pour démontrer de votre expérience en cuisine.
Chaque certificat (« L'Essentiel », « L'Incontournable » ou « La Maîtrise ») est accessible en VAE. Suite à l'évaluation du dossier d'inscription sera proposé au candidat VAE un programme de formation correspondant au mieux à son niveau et à ses attentes. Le minimum exigible pour valider le titre Cuisinier Ecole Lenôtre est la réalisation et la réussite des semaines d'examens de chacun des 3 certificats et selon les techniques de l'Ecole Lenôtre.

TARIF TITRE* en VAE : 4 450 € HT (2) (5 340€ TTC)
TARIF CERTIFICAT « L'ESSENTIEL » ou « L'INCONTOURNABLE » en VAE : 1 550 € HT (2) (1 860€ TTC)
TARIF CERTIFICAT « LA MAÎTRISE » en VAE : 1 750 € HT (2) (2 100€ TTC)

* *Titre en cours d'inscription au RNCP*
(1) *En cas de non validation des examens, l'élève devra suivre une semaine de rattrapage (500 € HT / 600€ TTC).*
(2) *Tarif incluant 200 euros de frais de dossier*

Informations pratiques

❑ Equipement et matériel

Chaque participant se verra remettre, au début de sa formation, une trousse d'outils professionnels (couteaux, fouet, rouleau, …). Cette mallette vous suivra pendant toute la formation, puis tout au long de votre carrière.

Chacun recevra également une tenue professionnelle obligatoire composée de :

- 2 Vestes siglées Ecole Lenôtre
- 2 Pantalons de travail professionnels
- 1 paire de chaussures de sécurité

❑ Horaires habituels des cours (40 heures par semaine)

Lundi de 08h15 à 17h00
Mardi de 08h15 à 17h00
Mercredi de 08h15 à 17h00
Jeudi de 08h15 à 17h00
Vendredi de 08h15 à 17h00

Chaque jour, un petit déjeuner est proposé une demi-heure avant le début du cours. Le déjeuner est prévu de 12h00 à 12h45. Le petit-déjeuner et le déjeuner sont offerts les jours de formation.

Les horaires ci-dessus peuvent varier en fonction du thème des cours et du calendrier civil. Il est recommandé de consulter le planning horaire disponible en début de formation.

❑ Logement

L'Ecole Lenôtre vous fournira une liste d'adresses utiles pour trouver une chambre à louer, un studio ou un appartement.

Nos lieux de formation

Ecole Professionnelle Lenôtre

40 Pierre Curie
78370 Plaisir
FRANCE

Quai Henri IV
75004 Paris
FRANCE

ECOLE

LENÔTRE

PARIS

ecole@lenotre.fr
www.ecole-lenotre.com

Nadine Lecuyer
Chargée Relation Clientèle
+33 (0)1.30.81.40.81