








	Durée Duration	Tarif € ^{HT} Amount before tax	Janvier January	Février February	Mars March	Avril April	Mai May	Juin June
Stages dispensés par les Chefs formateurs de l'École Lenôtre <i>Trainings taught by the Chefs from Ecole Lenôtre</i>								
Le chocolat : Entremets et Bonbons <i>Chocolate : Desserts and Bonbons</i>	35h	1890€		18-22		1-5		24-28
La Pâtisserie au chocolat <i>Desserts with Chocolate</i>	16h	864€		18-19		1-2		24-25
Les Bûches de Noël et Entremets festifs <i>Yule logs and festive Desserts</i>	24h	1296€						
Cakes et moelleux - réalisation et techniques de conservation <i>Soft cakes to take away: realize and preserve</i>	16h	864€			4-5	23-24 (Y)		
Pâtisseries, de la vitrine à l'assiette <i>Pastries, from the boutique window to the plate</i>	24h	1296€			20-22		27-29	
Desserts de restaurants et cafés gourmands <i>Pastries for Restaurants and Gourmet Coffee</i>	24h	1296€		11-15 (Y)		8-12		11-13
Traiteur : pièces cocktails sucrées de saison, petits fours, moelleux <i>Sweet buffets: cocktails pieces according to the seasons</i>	24h	1296€			4-6 (Y)		13-15	
Les Grands Noms vous livrent leurs secrets <i>Famous Names reveal their secret</i>								
 Les Entremets par Frédéric Bourse, Chef Pâtissier de l'École Lenôtre <i>Desserts, by Frédéric Bourse, Pastry Chef at Ecole Lenôtre</i>	24h	1368€	21-23		11-13			11-13
 La Pâtisserie d'Etienne Leroy, Champion du Monde <i>Pastry by Etienne Leroy, World Champion</i>	35h	1995€		Programmation en cours - Schedule in progress				
 La Pâtisserie de Christophe Renou, MOF <i>Pastry by Christophe Renou, MOF</i>	35h	1995€		Programmation en cours - Schedule in progress				
 La Pâtisserie d'Angelo Musa, MOF <i>Pastry by Angelo Musa, MOF</i>	35h	1995€		Programmation en cours - Schedule in progress				

	Durée Duration	Tarif € ^{HT} Amount before tax	Janvier January	Février February	Mars March	Avril April	Mai May	Juin June
Stages dispensés par les Chefs formateurs de l'École Lenôtre <i>Trainings taught by the Chefs from Ecole Lenôtre</i>								
Les Pâtes en Viennoiserie <i>Doughs for Viennese Pastries</i>	16h	864€		4-5			13-14	
La Boulangerie <i>Bakery</i>	19h	1026€		6-8			15-17	
Boulangerie et Viennoiserie <i>Bakery and Viennese Pastries</i>	35h	1890€		4-8			13-17	
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	1368€				1-3		
 La Haute Viennoiserie, avec Gaëtan Paris, MOF <i>High Viennese Pastry, with Gaëtan Paris, MOF</i>	32h	1824€		25-28				

	Durée Duration	Tarif € ^{HT} Amount before tax	Janvier January	Février February	Mars March	Avril April	Mai May	Juin June
Stages dispensés par les Chefs formateurs de l'École Lenôtre <i>Trainings taught by the Chefs from Ecole Lenôtre</i>								
Les Bonbons chocolat <i>Chocolate bonbons</i>	19h	1026€		20-22		3-5		26-28
Le chocolat : Entremets et Bonbons <i>Chocolate: Desserts and Bonbons</i>	35h	1890€		18-22		1-5		24-28
Les Grands Noms vous livrent leurs secrets <i>Famous Names reveal their secret</i>								
 Le travail du Sucre d'Art avec Fabien Emery, Champion d'Europe de Sucre d'Art <i>Mastering the art of Sugar work with Fabien Emery, European Champion in Sugar Art</i>	24h	1368€		18-20				17-19
 Le Chocolat de Pâques : bonbons et moulages avec Serge Granger, MOF <i>Christmas Chocolate: bonbons and molding with Serge Granger, MOF</i>	35h	1995€			11-15			
 Le Chocolat de Noël : bonbons et moulages avec Serge Granger, MOF <i>Christmas Chocolate: bonbons and molding with Serge Granger, MOF</i>	35h	1995€		Programmation au 2 ND semestre - Scheduled second semester				
 Chocolat et Confiserie avec Serge Granger, MOF <i>Chocolate and Confectionery with Serge Granger, MOF</i>	35h	1995€						3-7

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
Duration

Tarif €^{HT}
Amount before tax

Janvier
January

Février
February

Mars
March

Avril
April

Mai
May

Juin
June

Cuisine / Cuisine

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

Terre & Mer : Viandes et Volailles, Poissons et Crustacés
Meat and Poultry, Fish and Seafood

35h

1925€

28/01-1/02

13-17

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€

11-12 (Y)

11-12

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€

13-15 (Y)

27-29

La Bistronomie
Bistronomy

35h

1925€

18-22

15-19 (Y)

24-28

Sous vide : techniques et réalisations
Vacuum cooking: techniques and realizations

35h

1925€

4-8

20-24

Cuisine : du marché à l'assiette
Cuisine: from market to plate

35h

1925€

4-8 (Y)

8-12 (Y)

11-14

La Terre : Viandes et Volailles Choisir, préparer et cuisiner
Meat and Poultry – choose, prepare and cook

16h

875€

28-29

4-5

13-14

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

19h

1035€

30/01-1/02

20-22

15-17

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

Traiteur : pièces cocktails salées et plats pour buffets
Savoury buffets: cocktails pieces

35h

1925€

11-15

23-27



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



Charcuterie, des fabrications à chaque usage de consommation
Delicatessen, preparation and use

35h

2100€

25/02-01/03

Traiteur
Charcuterie
Catering
Delicatessen

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€

Programmation au 2ND semestre - Scheduled second semester

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

(Y) 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

(MOF) 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.*