



ÉCOLE DES ARTS CULINAIRES
CULINARY ARTS SCHOOL

Les stages de perfectionnement

CATALOGUE 2019 - 2020





Inventeur de la pâtisserie moderne,

Gaston Lenôtre fut un chef créatif, audacieux et visionnaire. Un chef « né avec une toque sur la tête », en quête permanente d'Excellence : choix des meilleurs ingrédients, rigueur des gestes et précisions des techniques au service du goût et du plaisir.

C'est le partage de cette excellence artisanale et de son savoir-faire auprès de ses collaborateurs qui est au cœur de la création de la première école française de gastronomie par Gaston Lenôtre en 1971. Dépassée par sa renommée, l'École Lenôtre s'ouvre rapidement aux professionnels du monde entier désireux de nourrir leurs projets des tours de mains et des recettes de la Maison Lenôtre. Héritée de Gaston Lenôtre, la transmission est une valeur fondatrice de la Maison. Conscients de la valeur de notre patrimoine et de notre savoir-faire artisanal, nous cherchons depuis toujours à le défendre, le promouvoir et le transmettre avec un profond respect.

Cette mission est perpétuée chaque jour par nos équipes pour vous... C'est ce profond Respect que nous vouons chaque jour.

Poussez les portes de l'École Lenôtre !

NOTRE ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE



« *Apprendre en faisant* »
a été le crédo de Gaston Lenôte
et demeure celui des chefs qui
partagent aujourd'hui leur
savoir-faire à l'École Lenôte.



NOS INTERVENANTS

Nous faisons appel à des chefs de renom
pour transmettre leurs *savoir-faire* et *techniques*.



Guy Krenzer
Double Meilleur Ouvrier de France
& Chef de la création Lenôte



Jean-Christophe Jeanson
Meilleur Ouvrier de France
Pâtissier



Gérard Taurin
Meilleur Ouvrier de France
Glacier



Jérôme Chaucesse
Meilleur Ouvrier de France
Pâtissier



Jean-Michel Bannwart
Meilleur Ouvrier de France
Charcutier - traiteur



Serge Granger
Meilleur Ouvrier de France
Chocolatier



Etienne Leroy
Champion du Monde de
la Pâtisserie



Yvan Chevalier
Meilleur Ouvrier de France
Chocolatier



Gaëtan Paris
Meilleur Ouvrier de France
Boulangier



Fabien Emery
Champion d'Europe
des Arts sucrés



Christophe Renou
Meilleur Ouvrier de France
Pâtissier



Loïc Antoine
Meilleur Ouvrier de France
Charcutier Traiteur

NOS LIEUX DE FORMATION

L'École Lenôtre, Plaisir (78)

C'est à Plaisir dans les Yvelines que Gaston Lenôtre a créé sa première école de formation. Un choix stratégique puisque c'est au plus près des ateliers de fabrication de la Maison Lenôtre que les cours sont dispensés.

Dans ce cadre serein et inspirant, 12 salles de cours dotées d'équipements professionnels et de matériel spécifique à la boulangerie, au chocolat, à la pâtisserie et à la cuisine, accueillent les professionnels et étudiants.



L'École Lenôtre, Paris (75)

En plein coeur de Paris, à 5 min du métro, un établissement flottant, quai Henri IV, amarré au prestigieux Yachts de Paris : voici la première école de cuisine sur l'eau ! Un vaisseau amiral qui compte à son bord 200 m² entièrement équipés de matériel professionnel autour de 2 espaces modulables.

L'École Lenôtre, Rungis (94)

DÈS SEPTEMBRE 2020

Accessible

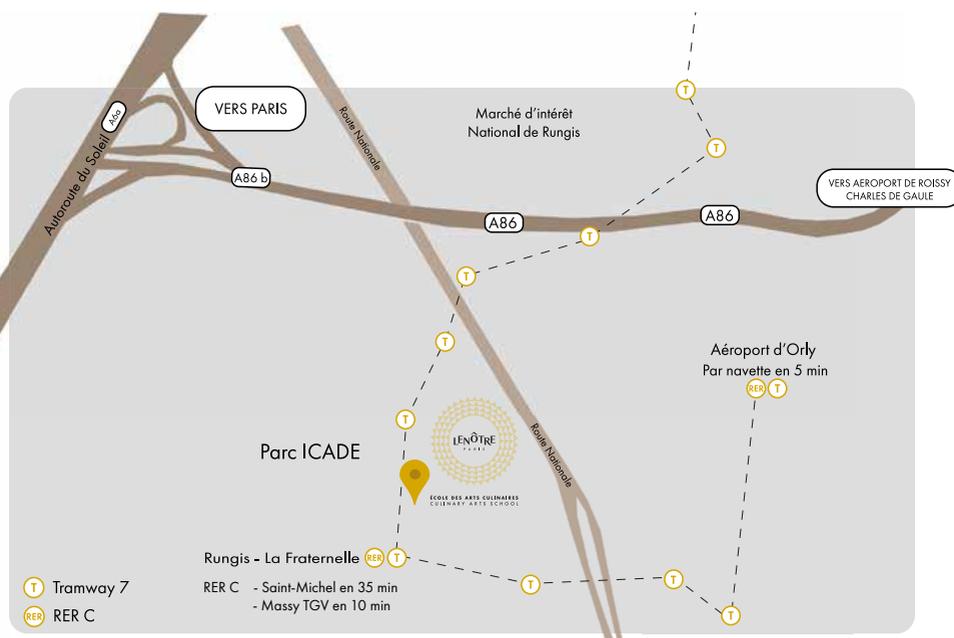
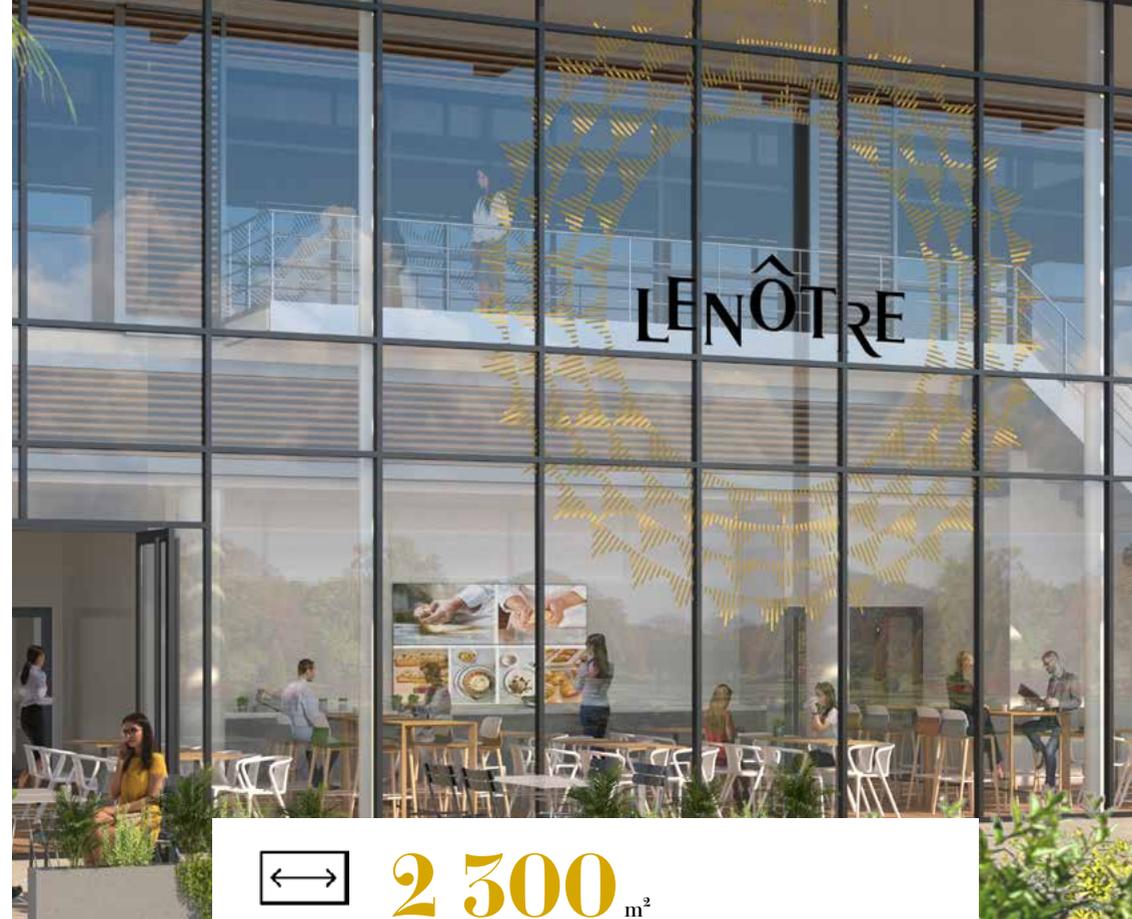
- Une localisation à deux pas du Marché de Rungis et de la future Cité Internationale de la Gastronomie
- Un accès facilité par de nombreux transports

Moderne

- Des équipements de dernière génération
- Un bâtiment neuf tout en luminosité

Chaleureux

- Des lieux de vie pensés pour se retrouver et partager
- Un mobilier confortable et des espaces végétalisés
- Des espaces de restauration indoor et outdoor



2 300 m²



13 salles de cours



400 m² d'espaces de détente et de restauration



200 m² de potager bioaponie en toiture



LES STAGES

Vous êtes un professionnel de *la restauration, l'hôtellerie, la pâtisserie...* Vous souhaitez approfondir et compléter votre savoir-faire avec de nouvelles techniques ? Nous vous proposons des modules adaptés d'une durée de 2 à 5 jours sur différentes thématiques.

Cuisine

p.11

Chocolat

p.36

Pâtisserie

p.50

Boulangerie
& viennoiserie

p.82



CUISINE

Au coeur du végétal

Brunch et lunch

La bistronomie

Sous vide

La Terre

La Mer

Charcuterie gourmande avec Loïc Antoine, MOF

Le Foie gras avec Loïc Antoine, MOF

La Charcuterie de Jean-Michel Bannwart, MOF

Le juste goût de la Cuisine traditionnelle avec Yann Morel

Traiteur

AU CŒUR DU VÉGÉTAL

*Fruits, légumes, herbes et céréales de saison,
les stars de l'assiette*

OBJECTIFS

Casser les codes et sublimer la «garniture» pour qu'elle devienne pièce maîtresse d'un plat.

CONTENU

Savoir reconnaître les légumes, herbes et céréales et leurs saisons associées.

Voir ou revoir les différentes préparations : crus, cuits, marinés, fermentés, cuisinés.

Savoir cuisiner les céréales autrement pour les rendre gourmandes.

Utiliser les herbes comme de véritables condiments au lieu de les considérer comme simples aromates ou éléments de décor.

Porter une attention particulière aux légumes et les sublimer.

Se préparer à la cuisine de demain et répondre aux attentes végétariennes en réduisant l'apport de protéines animales, sans perdre en plaisir gustatif.



2 JOURS
16 HEURES



880 € HT



DIPLÔMÉS OU
5 ANS D'EXPÉRIENCE



CUISINIER





BRUNCH & LUNCH

*Quand le petit-déjeuner du dimanche
se transforme en lunch exceptionnel*

OBJECTIFS

Apprendre à préparer, cuisiner et présenter un brunch complet, salé et sucré.

CONTENU

Savoir organiser sa mise en place pour gagner en temps et en efficacité.

Gérer les préparations de bases et savoir cuisiner les différentes recettes dans le respect des produits utilisés.

Connaître la répartition salée/sucrée pour proposer un éventail équilibré de recettes reflétant l'esprit brunch.

Concevoir une gamme de produits faciles à renouveler pour avoir un buffet toujours garni.

Mettre en valeur les recettes sur le buffet en respectant le sens de service.

Respecter les normes d'hygiène et porter attention au maintien en température sans altérer les plats pendant l'exposition.



3 JOURS
19 HEURES



1 045 €^{HT}



DIPLÔMÉS OU
5 ANS D'EXPÉRIENCE



CUISINIER

LA BISTRONOMIE DE L'ENTRÉE AU DESSERT

*Quand la gastronomie
rime avec l'esprit bistrot*



5 JOURS
35 HEURES



1 925 € HT



DIPLÔMÉS OU
5 ANS D'EXPÉRIENCE



CUISINIER

OBJECTIFS

Proposer une cuisine qui privilégie des produits simples, mis en valeur par des arts de la table respectant l'esprit bistrot, de l'entrée au dessert.

CONTENU

Savoir travailler les produits simples en respectant le goût et l'authenticité.

Pouvoir proposer des plats multi-portions.

Adopter une mise en place traiteur pour simplifier et fluidifier le service en restauration.

Valoriser les plats en terminant le service par un geste de maître d'hôtel.



SOUS VIDE

Techniques et réalisations adaptées à la restauration



5 JOURS
35 HEURES



1 925 € HT



DIPLÔMÉS OU
5 ANS D'EXPÉRIENCE



CUISINIER

OBJECTIFS

Maîtriser les techniques du sous vide adaptées à la restauration pour assurer gain de temps et productivité.

CONTENU

Connaître les règles d'hygiène spécifiques au sous vide.

Savoir gérer la mise en place pour traiteurs et restaurateurs.

Savoir réaliser des cuissons à juste température et en basse température.

Respecter la marche en avant du produit.

Savoir assurer la remise en température et assembler à l'assiette en harmonisant couleurs et saveurs.

LA TERRE : VIANDES ET VOLAILLES

Choisir, préparer et cuisiner



2 JOURS
16 HEURES



880 € HT



DIPLÔMÉS OU
5 ANS D'EXPÉRIENCE



CUISINIER

OBJECTIFS

Connaître les viandes et les volailles afin de les cuisiner dans le respect de leurs spécificités et d'y associer les garnitures adaptées.

CONTENU

Connaître les différentes viandes et volailles et savoir choisir les morceaux.

Savoir découper les pièces et morceaux en fonction des recettes.

Choisir les assaisonnements appropriés.

Maîtriser les cuissons et mettre en œuvre les recettes.

Associer les produits, les garnitures, les présenter et les décorer.



LA MER : POISSONS, COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Choisir, préparer et cuisiner

OBJECTIFS

Savoir choisir, préparer et cuisiner les poissons, les coquillages et les crustacés.

CONTENU

Savoir reconnaître des différents poissons, coquillages et crustacés et savoir les choisir dans le respect des saisons.

Utiliser les techniques d'habillage des poissons, de préparation des crustacés et des coquillages en fonction des recettes.

Gérer les assaisonnements dans le respect des produits travaillés

Maîtriser les cuissons et réalisation des recettes.

Savoir associer les produits et les garnitures en harmonisant les présentations et les décorations.



3 JOURS
19 HEURES



1 045 € HT



DIPLÔMÉS OU
5 ANS D'EXPÉRIENCE



CUISINIER

CHARCUTERIE GOURMANDE

*Avec Loïc Antoine,
MOF charcutier-traiteur*



5 JOURS
35 HEURES



2 100 € HT



DIPLÔMÉS OU
5 ANS D'EXPÉRIENCE



CUISINIER



par **Loïc ANTOINE**

OBJECTIFS

Partager les techniques d'un Chef Cuisinier spécialiste de la charcuterie et du traiteur pour savoir réaliser et proposer une gamme d'exception.

CONTENU

Réaliser différentes recettes traditionnelles et de terroir français avec une vision moderne et actuelle. Savoir sourcer les races et les ingrédients en fonction des recettes à réaliser.

Savoir travailler avec les épices, les aromates et les condiments pour proposer une gamme innovante.

Connaître les techniques actuelles pour limiter, voire supprimer, le sel nitré.

Connaître les techniques de confection, de présentation et de mise en valeur de réalisations haut de gamme.





LE FOIE GRAS



*Avec Loïc Antoine,
MOF charcutier-traiteur*



2 JOURS
16 HEURES



960 € HT



DIPLÔMÉS OU
5 ANS D'EXPÉRIENCE



CUISINIER



par **Loïc ANTOINE**

OBJECTIFS

Partager les techniques d'un Chef spécialiste de la charcuterie et de la cuisine événementielle pour savoir réaliser et proposer une gamme festive avec des produits d'exception.

CONTENU

Voir ou revoir la préparation et la cuisine du foie gras.

Utiliser les produits de saison pour des réalisations responsables.

Savoir réaliser des recettes à destination de la boutique et/ou de la restauration.

Savoir mettre scène des animations de buffets et des pièces cocktail.

Soigner les finitions et présentations en suivant des codes couleur qui seront le fil rouge de la formation.

CHARCUTERIE DES FABRICATIONS À CHAQUE USAGE DE CONSOMMATION

*Avec Jean-Michel Bannwart,
MOF charcutier-traiteur*



5 JOURS
35 HEURES



2 100 €^{HT}



DIPLÔMÉS OU
5 ANS D'EXPÉRIENCE



CUISINIER



par **Jean-Michel BANNWART**

OBJECTIFS

(Re)voir les bases de la Charcuterie, renouveler les présentations et favoriser la créativité.

CONTENU

Désossage, mise au sel, montages et cuissons.

Réalisation de produits traditionnels de charcuterie.

Méthodologie de production.

Hygiène et approche de législation.

Applications pour la restauration.

Présentation et mise en valeur des réalisations.



LE JUSTE GOÛT DE LA CUISINE TRADITIONNELLE

*Avec Yann Morel,
Chef cuisinier de l'École Lenôtre*



5 JOURS
35 HEURES



2 100 €^{HT}



DIPLÔMÉS OU
5 ANS D'EXPÉRIENCE



CUISINIER



par **Yann MOREL**

OBJECTIFS

Proposer une cuisine traditionnelle rajeunie, combinant les techniques de cuisson, garantissant le respect des produits et la recherche des goûts.

CONTENU

Savoir utiliser différentes techniques de cuisson en fonction des produits (cuisson en cocote, en feuilleté, mijoté, en marinade, basse température, ...).

Travailler les poissons, coquillages, viandes, volailles, garnitures et accompagnements.

Respecter les fiches techniques et organiser la mise en place pour optimiser l'envoi en cuisine.

Limitier les pertes de matières premières.

Proposer des portions individuelles ou des plats à partager.

Savoir adapter des recettes pour un service végétarien.

TRAITEUR PIÈCES COCKTAILS SALÉES ET PLATS POUR BUFFET

*Les pièces cocktails
sous toutes les coutures*

OBJECTIFS

Savoir proposer et réaliser une gamme de produits pour composer et animer un buffet traiteur salé.

CONTENU

Savoir s'organiser autour de préparations de base de qualité pour les décliner en pièces cocktails, canapés, brochettes...

Pouvoir travailler le végétal, le poisson, la viande, les terrines, les salades composées, le fromage...

Savoir réaliser des plats traiteur pour proposer des stands animations lors des réceptions.

Connaître les techniques pour des finitions et des décorations de qualité pour des présentations haut de gamme mettant en valeur les produits et le buffet.



5 JOURS
35 HEURES



1 925 € HT



DIPLÔMÉS OU
5 ANS D'EXPÉRIENCE



CUISINIER





CHOCOLAT

L'essentiel des bonbons chocolat : pralinés, ganaches et techniques d'enrobage
La maîtrise des bonbons chocolat : pralinés, ganaches et techniques d'enrobage

Le Chocolat de Pâques avec Serge Granger, MOF

Le Chocolat de Noël avec Serge Granger, MOF

Chocolat et Confiserie avec Serge Granger, MOF

Chocolat et Confiserie avec Yvan Chevalier, MOF



L'ESSENTIEL DES BONBONS CHOCOLAT PRALINÉS, GANACHES ET TECHNIQUES D'ENROBAGE

L'art de finir en beauté

CHOCOLAT



2 JOURS
16 HEURES



864 €^{HT}



DIPLÔMÉS OU
5 ANS D'EXPÉRIENCE



PÂTISSIER

OBJECTIFS

Savoir utiliser le chocolat et réaliser les intérieurs pour proposer une gamme de bonbons chocolat.

CONTENU

Voir ou revoir le travail du chocolat : les températures, les gestes, les techniques.

Savoir réaliser les intérieurs (ganaches, praliné...).

Acquérir les techniques d'enrobage et trempage.

Savoir soigner les finitions et créer les décors appropriés.



LA MAITRISE DES BONBONS CHOCOLAT PRALINÉS, GANACHES ET TECHNIQUES D'ENROBAGE

L'art de finir en beauté

CHOCOLAT

OBJECTIFS

Se perfectionner dans le travail des bonbons chocolat pour proposer une gamme innovante, actuelle et haut de gamme.

CONTENU

Rappel sur le travail du chocolat : les températures, les gestes, les techniques.

Rappeler l'importance des fiches techniques et de l'organisation de leur mise en oeuvre pour obtenir des réalisations de qualité constante.

Réaliser des intérieurs (ganaches, pralinés...) en recherchant les bonnes associations de parfums et de textures.

Maitriser les techniques d'enrobage et de trempage.

Apporter un soin particulier aux finitions et utiliser différentes techniques de décor pour mettre en valeur les bonbons réalisés.



2 JOURS
16 HEURES



864 €^{HT}



DIPLÔMÉS OU
5 ANS D'EXPÉRIENCE



PÂTISSIER



LE CHOCOLAT DE PÂQUES

**Bonbons et moulages avec Serge Granger,
MOF Chocolatier**



5 JOURS
35 HEURES



1 995 € HT



DIPLÔMÉS OU
5 ANS D'EXPÉRIENCE



PÂTISSIER



par **Serge GRANGER**

OBJECTIFS

Revoir les techniques de bases du travail du chocolat pour la réalisation de bonbons et savoir réaliser des moulages pour créer de petites pièces commerciales.

CONTENU

Revoir les techniques de base pour le travail du chocolat (masses de base, confection des intérieurs, trempage).

Réalisation d'une gamme de bonbons de chocolat.

Voir ou revoir les techniques de réalisation de formes moulées.

Maîtriser les règles d'assemblage de moulages pour créer de petites pièces commerciales sur le thème de Pâques et du printemps.

Assurer la finition et la décoration des pièces et des bonbons en respectant le thème.



LE CHOCOLAT DE NOËL

***Bonbons et moulages avec Serge Granger,
MOF Chocolatier***



5 JOURS
35 HEURES



1 995 €^{HT}



DIPLOMÉS OU
5 ANS D'EXPÉRIENCE



PÂTISSIER



par ***Serge GRANGER***

OBJECTIFS

Revoir les techniques de bases du travail du chocolat pour la réalisation de bonbons et savoir réaliser des moulages pour créer de petites pièces commerciales.

CONTENU

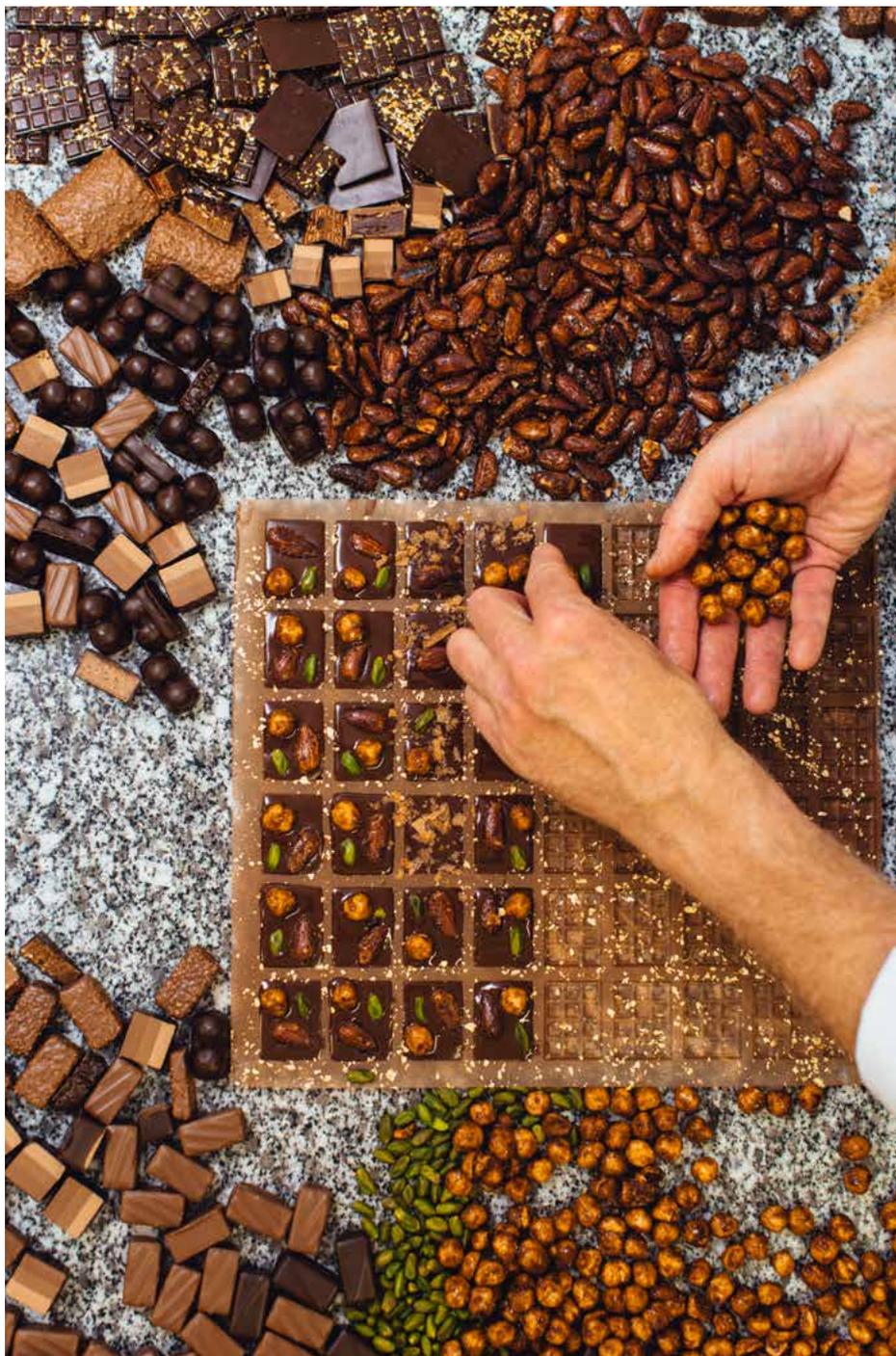
Revoir les techniques de base pour le travail du chocolat (masses de base, confection des intérieurs, trempage).

Réaliser d'une gamme de bonbons de chocolat.

Voir ou revoir les techniques de réalisation de formes moulées.

Maîtriser les règles d'assemblage de moulages pour créer de petites pièces commerciales sur le thème de Noël et de la fin d'année.

Assurer la finition et la décoration des pièces et des bonbons en respectant le thème.



CHOCOLAT ET CONFISERIE

*Avec Serge Granger,
MOF Chocolatier*



5 JOURS
35 HEURES



1 995 € HT



DIPLÔMÉS OU
5 ANS D'EXPÉRIENCE



PÂTISSIER



par **Serge GRANGER**

OBJECTIFS

Apprendre et maîtriser les techniques de bases du travail du chocolat et de la confiserie pour réaliser une gamme variée et attrayante.

CONTENU

Maîtrise des techniques de base pour le travail du chocolat.

Réalisation des masses de base : praliné à l'ancienne, duja et gianduja, massepains.

Confection des intérieurs : ganaches, pralinés, liqueurs.

Acquisition et maîtrise des techniques de base pour le travail de la confiserie.

Travail du nougat, des caramels, des pâtes de fruits, des bonbons de sucre.

Elaboration d'une gamme de chocolats et de confiserie.



CHOCOLAT ET CONFISERIE

REDÉCOUVRIR LES PLAISIRS DU SUCRÉ

Avec Yvan Chevalier,
MOF



5 JOURS
35 HEURES



1 995 € HT



DIPLÔMÉS OU
5 ANS D'EXPÉRIENCE



PÂTISSIER



par **Yvan CHEVALIER**

OBJECTIFS

Partager les techniques d'un Chef spécialiste du chocolat et de la confiserie pour savoir réaliser et proposer une gamme d'exception.

CONTENU

Acquisition et maîtrise des techniques pour le travail du chocolat.

Acquisition et maîtrise des techniques pour le travail de la confiserie.

Elaboration d'une gamme de chocolats (pralinés, bonbons, barres snacking gourmandes).

Elaboration d'une gamme de confiserie (caramels, guimauve, pâte d'amande, nougat, rocs, fourrés au fruits).



PÂTISSERIE

L'essentiel du chocolat en Pâtisserie
La maîtrise du chocolat en Pâtisserie
Les Bûches de Noël et Entremets festifs
Cakes et moelleux - les essentiels
Cakes et moelleux - expertise
Pâtisseries, de la vitrine à l'assiette
Desserts de restaurants et cafés gourmands
Traiteur : pièces cocktails sucrées, petits fours, moelleux

La Pâtisserie de Nicolas Boucher, Chef Pâtissier de l'École Lenôtre

La Pâtisserie de Christophe Renou, MOF

La Pâtisserie de Jérôme Chaucesse, MOF - les desserts de palaces

La Pâtisserie Lenôtre avec Jean-Christophe Jeanson, MOF

Le travail du Sucre d'Art avec Fabien Emery, Champion d'Europe de Sucre d'Art

La Glace dans tous ses états par Gérard Taurin, MOF

La Glace : Entremets et Bûches glacés, par Gérard Taurin, MOF



L'ESSENTIEL DU CHOCOLAT EN PÂTISSERIE : ENTREMETS, TARTES & PETITS GÂTEAUX

Le produit roi célébré en fin de repas



2 JOURS
16 HEURES



864 €^{HT}



DIPLÔMÉS OU
5 ANS D'EXPÉRIENCE



PÂTISSIER

OBJECTIFS

Savoir réaliser de la pâtisserie en respectant les propriétés du chocolat et en choisissant les associations de parfums.

CONTENU

Voir ou revoir le travail du chocolat : les températures, les gestes, les techniques.

Savoir réaliser les associations et l'équilibre de goûts avec le chocolat (fruits frais, fruits secs, épices...).

Pouvoir réaliser des recettes et connaître les techniques de montage.

Savoir soigner les finitions et créer les décors appropriés.



LA MAÎTRISE DU CHOCOLAT EN PÂTISSERIE : ENTREMETS, TARTES & PETITS GÂTEAUX

Le meilleur pour la fin

OBJECTIFS

Se perfectionner en pâtisserie en utilisant du chocolat, en travaillant les différentes textures : croquant, coulant, moelleux... pour actualiser et élargir sa gamme.

CONTENU

Rappels sur le travail du chocolat : les températures, les gestes, les techniques.

Savoir trouver de nouvelles associations de goûts avec le chocolat en harmonisant les arômes.

Savoir confectionner des intérieurs, inserts, mousses, biscuits de différentes compositions et équilibrer les textures.

Maîtriser la réalisation des recettes et appliquer les techniques de montage.

Appliquer un soin particulier aux finitions et créer différents décors pour mettre en valeur les produits réalisés.



2 JOURS
16 HEURES



864 €^{HT}



DIPLÔMÉS OU
5 ANS D'EXPÉRIENCE



PÂTISSIER



LES BÛCHES DE NOËL & ENTREMETS FESTIFS

Tradition et féerie des desserts de fin d'année

OBJECTIFS

Savoir réaliser et présenter une gamme de bûches et d'entremets festifs pour la fin de l'année.

CONTENU

Réaliser les bases et les différents appareils en prenant conscience de l'importance des fiches techniques pour maintenir une qualité constante.

Connaître et maîtriser les matières premières, les associations de saveurs et de textures.

Savoir réaliser des bûches aux présentations traditionnelles ou tendances.

Savoir réaliser des entremets festifs en respectant le thème de la fin d'année.

Pouvoir valoriser des réalisations par l'utilisation de formes inédites, de finitions originales et de décors haut de gamme.



3 JOURS
24 HEURES



1 296 €^{HT}



DIPLOMÉS OU
5 ANS D'EXPÉRIENCE



PÂTISSIER



CAKES ET MOELLEUX LES ESSENTIELS

*Embarquement immédiat
au pays de la gourmandise*



2 JOURS
16 HEURES



864 €^{HT}



DIPLÔMÉS OU
5 ANS D'EXPÉRIENCE



CUISINIER & PÂTISSIER

OBJECTIFS

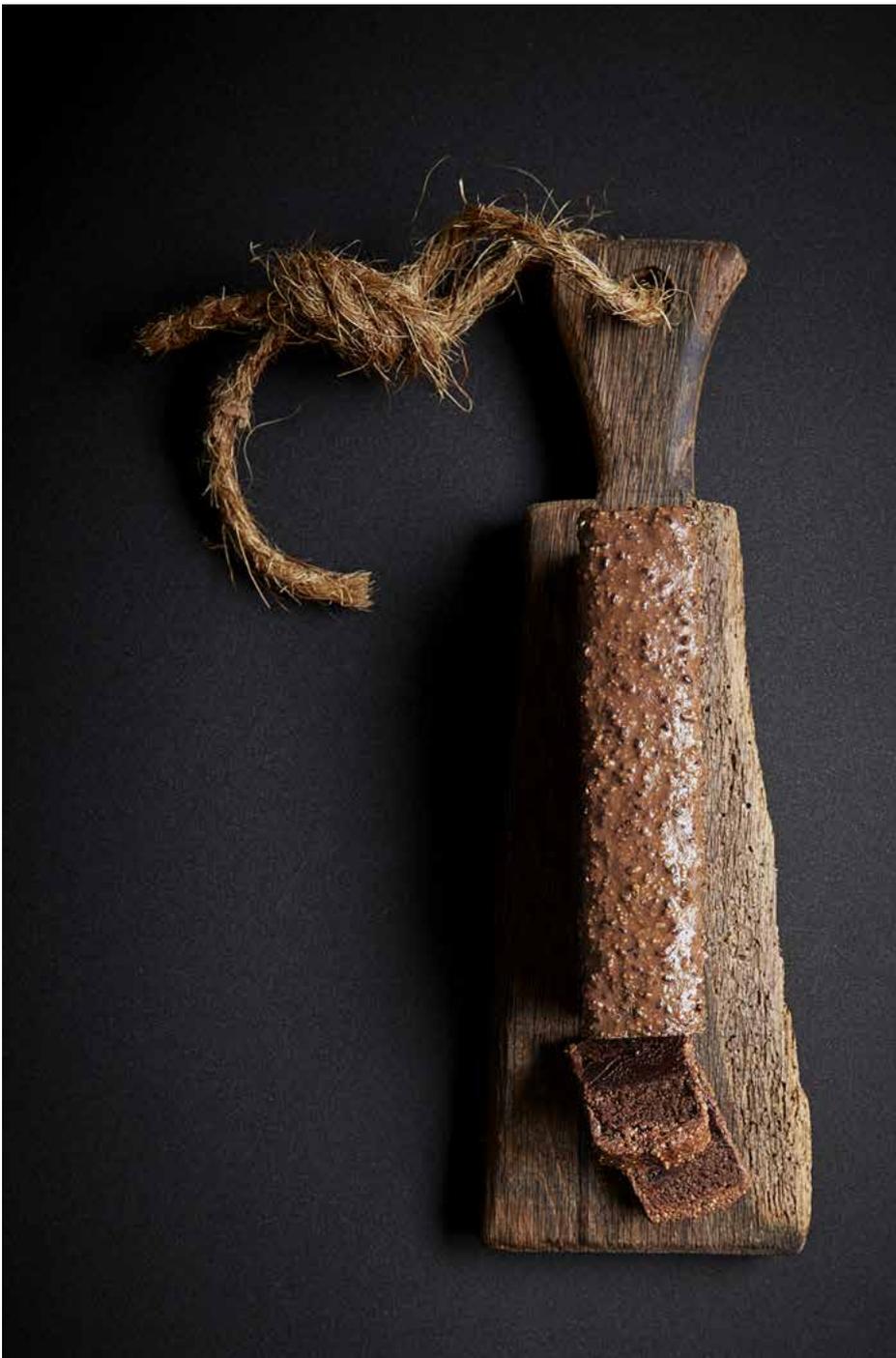
Savoir réaliser une gamme de pâtisseries gourmandes.

CONTENU

Savoir réaliser les bases de pâtes et les différents appareils.

Maîtriser les matières premières, les associations de saveurs et de textures.

Connaître et maîtriser les techniques de finition et la cuisson des différentes recettes.



CAKES ET MOELLEUX EXPERTISE

Le goût de la gourmandise



2 JOURS
16 HEURES



864 €^{HT}



DIPLÔMÉS OU
5 ANS D'EXPÉRIENCE



CUISINIER & PÂTISSIER

OBJECTIFS

Savoir réaliser une gamme de cakes et moelleux éveillant la gourmandise par leurs compositions, leurs finitions et présentations haut de gamme.

CONTENU

Savoir réaliser les bases de pâtes et les différents appareils.

Connaître les matières premières, les associations de saveurs et de textures.

Maîtriser les cuissons.

Savoir travailler les finitions pour une présentation pâtissière haut de gamme.



PÂTISSERIES, DE LA VITRINE À L'ASSIETTE

Les desserts qui font de l'effet



3 JOURS
24 HEURES



1 296 €^{HT}



DIPLÔMÉS OU
5 ANS D'EXPÉRIENCE



PÂTISSIER

OBJECTIFS

Savoir sublimer les pâtisseries de boutique pour élargir sa clientèle aux restaurateurs et les présenter en desserts de restaurant.

CONTENU

Maîtrise de la réalisation de pâtisseries de boutique de qualité (Entremets, Gâteaux individuels, Petits fours).

Transformation des pâtisseries de boutique en desserts de restaurants.

Maîtrise des techniques de découpe et décoration des parts.

Connaissance des techniques de mise en valeur dans le plat de présentation pâtisserie de voyage.

PÂTISSERIE



DESSERTS DE RESTAURANTS ET CAFÉS GOURMANDS

Toute la technique des desserts de restaurants

OBJECTIFS

Savoir réaliser une carte de desserts « maison » et pouvoir proposer des cafés gourmands originaux et de qualité.

CONTENU

Prendre conscience de l'importance des fiches techniques et de l'organisation à mettre en place pour leur mise en œuvre afin de rationaliser l'envoi au moment du service.

Savoir organiser sa mise en place en vue d'un assemblage rapide des différents éléments des desserts.

Maîtriser les techniques de réalisation des différentes recettes.

Connaître les associations de saveurs et de textures.

S'approprier les techniques de présentation, décoration et mise en valeur des desserts.

Savoir décliner et équilibrer de mini pièces pour les cafés gourmands.



3 JOURS
24 HEURES



1 296 € HT



DIPLÔMÉS OU
5 ANS D'EXPÉRIENCE



CUISINIER & PÂTISSIER



TRAITEUR PIÈCES COCKTAILS SUCRÉES DE SAISON, PETITS FOURS, MOELLEUX

La gourmandise se déguste du bout des doigts

OBJECTIFS

Savoir proposer et réaliser une gamme de produits pour composer un buffet traiteur sucré en respectant les saisons.

CONTENU

Pouvoir réaliser différentes bases de biscuits, de crémeux, de soufflés... en vue de les utiliser dans plusieurs présentations.

Savoir assembler les bases pour réaliser des fours frais, tartes, tartelettes, entremets, mini verrines froides, chaudes ou glacées.

Connaître les techniques pour des finitions et des décorations de qualité pour des présentations haut de gamme mettant en valeur les produits et le buffet.



3 JOURS
24 HEURES



1 296 € HT



DIPLÔMÉS OU
5 ANS D'EXPÉRIENCE



PÂTISSIER



LA PÂTISSERIE DE NICOLAS BOUCHER

Chef Pâtissier de l'École Lenôtre



5 JOURS
35 HEURES



1 995 € HT



DIPLÔMÉS OU
5 ANS D'EXPÉRIENCE



PÂTISSIER



par **Nicolas BOUCHER**

OBJECTIFS

Apprendre à réaliser une gamme de pâtisseries haut de gamme en utilisant les techniques de travail rationnelles d'un Chef d'exception et d'expérience pour proposer des desserts tendance et gourmands.

CONTENU

Connaître et maîtriser les ingrédients pour obtenir des saveurs franches.

Rechercher l'innovation et la créativité.

Travailler la vanille, les alcools, les fruits (frais, pulpes, secs), les chocolats, ...

Réaliser des petits gâteaux, tartes individuelles, cakes, entremets, viennoiseries.

Savoir trouver les alternatives pour diminuer les sucres et colorants, bannir les scintillants, éviter le gluten.

Soigner les finitions et le décor pour une présentation chic et actuelle.

LA PÂTISSERIE DE CHRISTOPHE RENOÛ

MOF Pâtissier



3 JOURS
24 HEURES



1 368 €^{HT}



DIPLÔMÉS OU
5 ANS D'EXPÉRIENCE



PÂTISSIER



par ***Christophe RENOÛ***

OBJECTIFS

Partager les techniques d'un Chef d'expérience en pâtisserie pour les appliquer et réaliser une gamme d'exception.

CONTENU

Maîtriser le travail des crèmes, mousses, ganaches, biscuits, pâtes.

Connaître les associations de parfums, de textures et réaliser les cuissons.

Savoir organiser sa réflexion pour la création d'une pâtisserie élaborée, mettre en œuvre son idée et proposer le service approprié.

Partager des secrets de fabrication, d'organisation et de mise en place d'un Chef de renom.

PÂTISSERIE

LA PÂTISSERIE DE JÉRÔME CHAUCESSE

MOF Pâtissier
Les desserts de palaces



5 JOURS
35 HEURES



1 368 €^{HT}



DIPLÔMÉS OU
5 ANS D'EXPÉRIENCE



PÂTISSIER



par **Jérôme CHAUCESSE**

OBJECTIFS

Partager les techniques d'un Chef spécialiste des desserts et du tea time de palaces pour savoir les réaliser et proposer une gamme d'exception.

CONTENU

Maîtriser le travail des crèmes, mousses, ganaches, biscuits, pâtes.

Connaître les associations de parfums, de textures et réaliser les cuissons.

Savoir organiser sa réflexion pour la création d'une pâtisserie élaborée, mettre en œuvre son idée et proposer le service approprié.

Partager des secrets de fabrication, d'organisation et de mise en place d'un Chef de renom.



LA PÂTISSERIE DE JEAN-CHRISTOPHE JEANSON

MOF Pâtissier et Chef de la Pâtisserie Lenôtre



5 JOURS
35 HEURES



1 995 € HT



DIPLÔMÉS OU
5 ANS D'EXPÉRIENCE



PÂTISSIER



par ***Jean-Christophe JEANSON***

OBJECTIFS

Partager les techniques d'un Chef Meilleur Ouvrier de France et Chef de la Pâtisserie Lenôtre pour savoir les réaliser et proposer une gamme d'exception.

CONTENU

Réalisations de recettes présentées lors du dernier Concours d'un des Meilleurs Ouvriers de France (Entremets, petits gâteaux, viennoiserie, moelleux).

Découvrir différentes techniques de réalisation de pâtisseries de boutique, de buffet et savoir proposer des animations.

Savoir organiser sa réflexion pour la création d'une pâtisserie élaborée et mettre en œuvre son idée.



LE TRAVAIL DU SUCRE D'ART

*Avec Fabien Emery,
Champion d'Europe de sucre d'art*



5 JOURS
35 HEURES



1 995 €^{HT}



DIPLOMÉS OU
5 ANS D'EXPÉRIENCE



PÂTISSIER



par **Fabien EMERY**

OBJECTIFS

Savoir maîtriser les techniques de travail du sucre d'art et pouvoir réaliser des pièces de décor commerciales et artistiques.

CONTENU

Connaître les différentes cuissons du sucre et ses préparations en fonction des textures à obtenir.

Maîtriser les techniques de travail du sucre : coulé, moulé, tiré, soufflé, bullé...

Savoir utiliser le matériel adéquat et spécifique en appliquant les règles de sécurité individuelles et collectives.

Pouvoir effectuer des sujets simples ou plus complexes et respecter les règles d'harmonie et de montage pour réaliser des pièces commerciales et/ou artistique.



LA GLACE DANS TOUS SES ÉTATS

**Technologie et applications, par Gérard Taurin,
MOF glacier et Champion du monde de glace**



5 JOURS
35 HEURES



1 995 € HT



DIPLÔMÉS OU
5 ANS D'EXPÉRIENCE



PÂTISSIER



par **Gérard TAURIN**

OBJECTIFS

Apprendre la technologie de la glace pour la fabrication de glaces aux œufs, crèmes glacées, sorbets, et réaliser des recettes équilibrées et adaptées à toute circonstance.

CONTENU

Connaissance des produits et matières premières, maîtrise de la technologie.

Acquisition des méthodes de calcul pour l'équilibrage d'une recette.

Rédaction d'une fiche technique.

Création et réalisation de différentes recettes de glaces, crèmes glacées, sorbets, granités...

Maîtrise des associations de parfums, de produits.



LA GLACE : ENTREMETS ET BÛCHES GLACÉS

*par Gérard Taurin, MOF glacier
et Champion du monde de glace*



5 JOURS
35 HEURES



1 995 € HT



DIPLÔMÉS OU
5 ANS D'EXPÉRIENCE



PÂTISSIER



par **Gérard TAURIN**

OBJECTIFS

Apprendre la fabrication de glaces aux oeufs, crèmes glacées, sorbets, et réaliser une gamme de recettes festives et adaptées aux Fêtes de fin d'année.

CONTENU

Connaissance des produits et matières premières, maîtrise de la technologie.

Réalisation des biscuits et des intérieurs.

Réalisation des différents mix de glaces, crèmes glacées, sorbets,...

Maîtrise des associations de parfums, de produits, de textures.

Connaissance des techniques de montages des bûches et des entremets festifs glacés.

Adaptations des décors et soins des finitions.



BOULANGERIE & VIENNOISERIE

La boulangerie : fermentation, pétrissage et façonnage

Les pâtes en viennoiserie

L'art de la Boulangerie, avec Gaëtan Paris, MOF

La Haute Viennoiserie, avec Gaëtan Paris, MOF



LA BOULANGERIE FERMENTATION, PÉTRISSAGE & FAÇONNAGE

La tradition au goût du jour



3 JOURS
19 HEURES



1 026 € HT



DIPLÔMÉS OU
5 ANS D'EXPÉRIENCE



PÂTISSIER & BOULANGER

OBJECTIFS

(re)Découvrir les nouvelles techniques de pétrissage et de fermentation afin d'adapter la tradition au goût du jour.

CONTENU

Contrôle des principes de fermentation et de leurs applications.

Maîtrise des gestes de base de pétrissage, découpe, façonnage.

Découverte des différents mélanges et des associations de parfums et de textures.

Prise de conscience de l'importance des cuissons et de leur maîtrise.



LES PÂTES EN VIENNOISERIE

Le feuilletage dans les règles de l'art



2 JOURS
16 HEURES



864 € HT



DIPLÔMÉS OU
5 ANS D'EXPÉRIENCE



PÂTISSIER & BOULANGER

OBJECTIFS

(re)Découvrir les nouvelles techniques de pétrissage et de fermentation pour adapter la tradition au goût du jour.

CONTENU

Elaboration des bases, pesées des ingrédients, contrôle des températures de travail.

Connaissance des techniques du feuilletage classique et inversé.

Maîtrise de la fabrication de croissants sur poolish, de brioches, kouglofs, cakes, ...

Réalisation de fonçage de pâtes.

Contrôle et gestion des cuissons.



L'ART DE LA BOULANGERIE

*L'expertise de Gaëtan Paris,
MOF boulanger*



3 JOURS
24 HEURES



1 368 € HT



DIPLÔMÉS OU
5 ANS D'EXPÉRIENCE



PÂTISSIER & BOULANGER



par **Gaëtan PARIS**

OBJECTIFS

(re)Découvrir les nouvelles techniques de pétrissage et de fermentation afin d'adapter la tradition au goût du jour.

CONTENU

Contrôle des principes de fermentation et de leurs application.

Maîtrise des gestes de base de pétrissage, découpe, façonnage.

Découverte des différents mélanges et des associations de parfums et de textures.

Prise de conscience de l'importance des cuissons et de leur maîtrise.



LA HAUTE VIENNOISERIE

**Techniques de réalisation par Gaëtan Paris,
MOF boulanger**



4 JOURS
32 HEURES



1 824 € HT



DIPLÔMÉS OU
5 ANS D'EXPÉRIENCE



PÂTISSIER & BOULANGER



par **Gaëtan PARIS**

OBJECTIFS

Découvrir les nouvelles techniques de pétrissage et de fermentation pour adapter la tradition au goût du jour.

CONTENU

Elaboration des bases, pesées des ingrédients, contrôle des températures de travail.

Démarrage et rafraîchi des levains.

Connaissance des techniques du feuilletage classique et inversé.

Maîtrise de la fabrication de croissants sur poolish, de brioches, panettones, ...

Contrôle et gestion des cuissons.

RENSEIGNEMENTS & INSCRIPTIONS

Nos équipes sont à votre disposition pour toutes questions.

ecole@lenotre.fr | +33 (0)1 30 81 40 81

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

PLAISIR

40 rue Pierre Curie
78370 Plaisir
À 30 minutes de Paris



PARIS

Quai Henri IV
75004 Paris

RUNGIS

Parc Icade
11 rue de Villeneuve
94150 RUNGIS

NOS PARTENAIRES



PLAISIR : 40 rue Pierre Curie, 78370 Plaisir

PARIS : Quai Henri IV, 75004 Paris

+33 (0)1 30 81 40 81

ecole@lenotre.fr

www.ecole-lenotre.com

Photos non contractuelles - Sauf erreur typographique

Crédits photographiques : Bisart - Couloir3 - Richard Haughton - Mathieu Cellard - Caroline Faccioli

VERSION 10/01/2020



ÉCOLE DES ARTS CULINAIRES
CULINARY ARTS SCHOOL