



LENÔTRE
PARIS

ÉCOLE DES ARTS CULINAIRES
CULINARY ARTS SCHOOL

Formation certifiante cuisine

RESPECT - EXCELLENCE - PARTAGE



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 !



GASTON
LENÔTRE

Sommaire

FORMATION CERTIFIANTE CUISINE

Notre école **PAGE 4**

*Formation certifiante
cuisine* **PAGE 6**

Nos lieux **PAGE 18**

Nos adresses **PAGE 20**

Charte d'engagement **PAGE 21**

L'École Lenôtre, c'est à la fois des **formations certifiantes en cuisine ou en pâtisserie** ouvertes à tous, **des stages de perfectionnement** à destination des professionnels désireux d'optimiser leur activité, **des formations et du conseil sur-mesure** pour valoriser et pérenniser vos projets, mais aussi des **cours pour amateurs** et des **team-buildings**.



Une pédagogie unique



Nous nous engageons à vous transmettre les gestes fondamentaux et les techniques essentielles qui feront de vous des professionnels reconnus. Pour cela, vous vivrez au rythme de la Maison Lenôtre, le temps de votre formation, afin de vous familiariser à l'ensemble de nos processus et de nos secrets de fabrication.

Vous serez partie intégrante d'un univers professionnel exigeant et vous pénétrerez au cœur de notre Maison.

Toutes nos formations sont intégralement pensées à travers **la pratique et la répétition des gestes**.

« Ici, on apprend tout, avec ses mains, avec ses yeux et avec sa tête, du respect des matières premières aux règles strictes de l'hygiène. L'École Lenôtre, c'est beaucoup plus que des recettes, c'est une éthique du métier bien fait, une vocation pour la transmission du savoir et un sens de l'honneur d'être bon ouvrier. » **Gaston Lenôtre**



Nos points forts

- Une école à taille humaine
- 12 participants maximum par cours
- Des salles équipées de matériel professionnel
- Des matières premières rigoureusement sélectionnées
- Des formateurs expérimentés et pédagogues

Lieux

- Plaisir (78) : 12 salles
- Rungis (94), à partir de mars 2021 : 13 plateaux techniques
- Paris, quai Henri IV : 2 espaces modulables (4 plateaux techniques et un espace réception)

Reconnaisances

- Inscription Datadock
- Membre du Comité Colbert
- Membre des Relais Desserts
- Membre des Grandes Tables du Monde
- Membre des Relais & Châteaux
- Label Entreprise du Patrimoine Vivant

Valeurs

- **Respect** des ingrédients, des savoir-faire, du temps, des Hommes
- **Excellence** à la fois gustative et esthétique des produits comme des expériences
- **Partage** du plaisir, du patrimoine et du savoir-faire

FORMATION CERTIFIANTE CUISINE

La formation certifiante en Cuisine de l'École Lenôtre est destinée aux adultes désireux de se former ou de se reconverter :

- Amateurs et passionnés souhaitant réorienter leur carrière
- Jeunes professionnels
- Professionnels ayant quitté le métier pendant une période plus ou moins longue

Compte tenu de l'intensité de ce programme, il est primordial que chaque candidat soit réellement motivé par les métiers de la cuisine et de la gastronomie en général.

L'objectif

Accéder rapidement à un niveau de qualification élevé en 7 mois sans passer par une formation initiale longue : l'École Lenôtre vous transmet les gestes fondamentaux et techniques essentielles en cuisine qui feront de vous un professionnel qualifié (niveau Bac professionnel).



Les pré requis

POUR ÊTRE ÉLIGIBLE À CETTE FORMATION :

- Être majeur
- Avoir un niveau minimum en français (niveau B1)
- Connaître les bases d'hygiène et de sécurité en milieu alimentaire
- Avoir un socle de connaissances minimales en raisonnements de base (calculs et logique)
- Vouloir rejoindre le milieu professionnel des métiers de bouche.

Nos points forts

- 21 semaines de formation intensive (840h)
- Classe restreinte à 12 participants
- 100% de taux de réussite
- 4 semaines de stage en entreprise dans les établissements Lenôtre
- 2 semaines de formation avec des chefs titrés

Une formation en 3 actes

« L'Essentiel »

6 semaines pour réaliser les recettes et techniques de base en cuisine



« L'Incontournable »

7 semaines pour réaliser des recettes ou des techniques élaborées de la cuisine française



« La Maîtrise »

8 semaines pour élaborer un assortiment de plats modernes et haut de gamme



le stage pratique

4 semaines de stage en entreprise pour s'ouvrir sur le monde professionnel et mettre en pratique les compétences acquises



UNE FORMATION EN 3 ACTES CUISINE

L'Essentiel



240 heures
(6 semaines) :
5 semaines de cours
+
1 semaine de révisions
et examens



- QCM
- Contrôle continu
- Examen pratique

L'Incontournable



280 heures
(7 semaines) :
6 semaines de cours
+
1 semaine de révisions
et examens



- QCM
- Contrôle continu
- Examen pratique

La Maîtrise



320 heures
(8 semaines) :
7 semaines de cours
+
1 semaine de révisions
et examens



- QCM
- Contrôle continu
- Examen pratique

stage



160 heures
4 semaines
de stage
en entreprise



Retours du
tuteur de stage
+
rapport de
stage

Offre modulable permettant de suivre 7 mois consécutifs de formation
ou segmentés par certificat



Découpe de la formation



Méthodes d'évaluation

L'ESSENTIEL

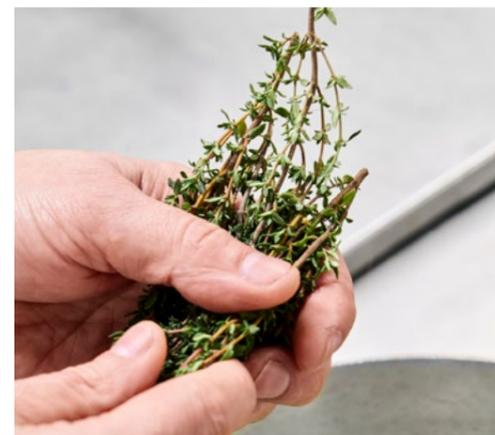
RÉALISER LES RECETTES ET TECHNIQUES DE BASE EN CUISINE

6 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 ...)
- Évaluer les acquis



L'INCONTOURNABLE

RÉALISER LES RECETTES ET TECHNIQUES CLASSIQUES DE LA CUISINE FRANÇAISE

7 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 incontournables et des classiques de la Maison Lenôtre.

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 d'înatoire
- 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 ...)
- Évaluation des acquis

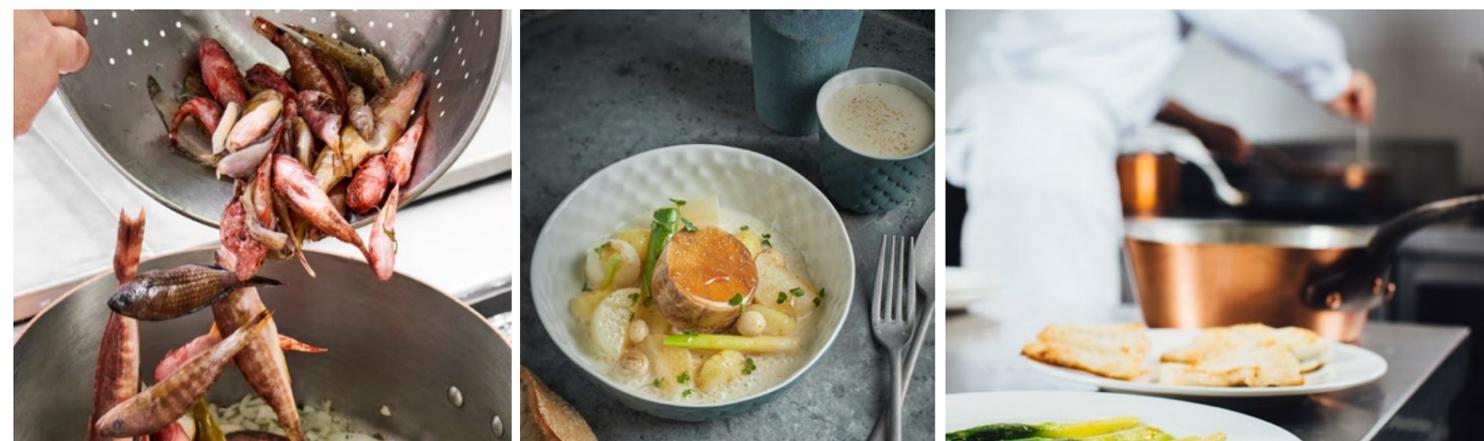
L'accès à ce certificat est conditionné par l'obtention du certificat l'Essentiel.

LA MAÎTRISE

ÉLABORER 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 un Chef Titré 

- Maîtriser la cuisine pour buffets et cocktails : montage de sandwichs, techniques de glaçage...
- Élaborer une gamme de plats modernes et de plats signatures, sous la direction d'un chef titré
- Élaborer un menu en suivant un panier imposé, en reproduisant des plats déjà appris
- Élaborer 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 ...)
- Évaluation des acquis

L'accès à ce certificat est conditionné par l'obtention du certificat l'Incontournable.



LE STAGE EN ENTREPRISE

S'OUVRIR SUR LE MONDE PROFESSIONNEL ET METTRE EN PRATIQUE
LES COMPÉTENCES ACQUISES

L'objectif de ce module est de permettre aux élèves de découvrir le monde professionnel.
Cette expérience est obligatoire afin de valider la certification.

D'une durée de 4 semaines, le stage vise :

- À renforcer une première expérience réalisée précédemment
- À mettre en place l'application de l'enseignement prodigué

En s'immergeant dans le monde de la gastronomie au sein des établissements Lenôtre (ateliers de production à Plaisir, 11 boutiques parisiennes, restaurant le Jules Verne, restaurant le Pré Catelan) vous serez à même de réaliser de véritables missions dans les fonctions qui seront les vôtres à l'avenir. Vous allez vous impliquer de manière significative dans le quotidien d'une entreprise en travaillant auprès de professionnels dont la transmission et le partage sont des valeurs fondatrices.

Sur demande, possibilité d'étendre le stage à 9 semaines (maximum).

À l'issue des 4 semaines de stage, un rapport écrit doit être rendu à l'École Lenôtre et fera partie de la note du stage en entreprise.

La certification « Cuisine » ne sera délivrée qu'à l'issue de la réussite de chacun des certificats et du stage en entreprise.



LA THÉORIE

APPLIQUÉE ET CONTRÔLÉE DANS CHAQUE MODULE

Les matières premières et 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, l'étiquetage, stockage et 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 matériels)
- 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 rationaliser 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.



INFORMATIONS PRATIQUES

Équipement et matériel



Chaque participant se verra remettre, au début de sa formation :

- Une trousse d'outils professionnels (couteaux, fouet, rouleau...) qui 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)

- du lundi au jeudi : de 8h00 à 17h30
- le vendredi : de 8h00 à 15h00

Chaque jour, un accueil-café est proposé une demi-heure avant le début du cours. Le déjeuner est prévu de 12h00 à 12h45. L'accueil-café 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'École Lenôtre pourra vous fournir une liste d'adresses utiles pour trouver une chambre à louer, un studio ou un appartement.

MODALITÉS D'INSCRIPTION

Tarif du titre



Tarif pour les 3 certificats soit 21 semaines de formation et 4 à 9 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



Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)

Pour accéder à notre formation en VAE, un dossier de VAE devra être complété pour démontrer votre expérience en pâtisserie.

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 Pâtissier Ecole Lenôtre est la réalisation et la réussite des semaines d'exams de chacun des 3 certificats et selon les techniques de l'École 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)**

(1) En cas de non validation des examens, l'élève devra suivre une semaine de rattrapage (500 € HT -600 € HT).

(2) Tarif incluant 200 euros de frais de dossier

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

SEPTEMBRE 2020

SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DECEMBRE	JANVIER	FEVRIER	MARS	AVRIL	MAI
1 MA	1 JE	1 DI	1 MA	1 VE	1 LU	1 LU	1 JE	1 SA
2 ME	2 VE	2 LU	2 ME	2 SA	2 MA	2 MA	2 VE	2 DI
3 JE	3 SA	3 MA	3 JE	3 DI	3 ME	3 ME	3 SA	3 LU
4 VE	4 DI	4 ME	4 VE	4 LU	4 JE	4 JE	4 DI	4 MA
5 SA	5 LU	5 JE	5 SA	5 MA	5 VE	5 VE	5 LU	5 ME
6 DI	6 MA	6 VE	6 DI	6 ME	6 SA	6 SA	6 MA	6 JE
7 LU	7 ME	7 SA	7 LU	7 JE	7 DI	7 DI	7 ME	7 VE
8 MA	8 JE	8 DI	8 MA	8 VE	8 LU	8 LU	8 JE	8 SA
9 ME	9 VE	9 LU	9 ME	9 SA	9 MA	9 MA	9 VE	9 DI
10 JE	10 SA	10 MA	10 JE	10 DI	10 ME	10 ME	10 SA	10 LU
11 VE	11 DI	11 ME	11 VE	11 LU	11 JE	11 JE	11 DI	11 MA
12 SA	12 LU	12 JE	12 SA	12 MA	12 VE	12 VE	12 LU	12 ME
13 DI	13 MA	13 VE	13 DI	13 ME	13 SA	13 SA	13 MA	13 JE
14 LU	14 ME	14 SA	14 LU	14 JE	14 DI	14 DI	14 ME	14 VE
15 MA	15 JE	15 DI	15 MA	15 VE	15 LU	15 LU	15 JE	15 SA
16 ME	16 VE	16 LU	16 ME	16 SA	16 MA	16 MA	16 VE	16 DI
17 JE	17 SA	17 MA	17 JE	17 DI	17 ME	17 ME	17 SA	17 LU
18 VE	18 DI	18 ME	18 VE	18 LU	18 JE	18 JE	18 DI	18 MA
19 SA	19 LU	19 JE	19 SA	19 MA	19 VE	19 VE	19 LU	19 ME
20 DI	20 MA	20 VE	20 DI	20 ME	20 SA	20 SA	20 MA	20 JE
21 LU	21 ME	21 SA	21 LU	21 JE	21 DI	21 DI	21 ME	21 VE
22 MA	22 JE	22 DI	22 MA	22 VE	22 LU	22 LU	22 JE	22 SA
23 ME	23 VE	23 LU	23 ME	23 SA	23 MA	23 MA	23 VE	23 DI
24 JE	24 SA	24 MA	24 JE	24 DI	24 ME	24 ME	24 SA	24 LU
25 VE	25 DI	25 ME	25 VE	25 LU	25 JE	25 JE	25 DI	25 MA
26 SA	26 LU	26 JE	26 SA	26 MA	26 VE	26 VE	26 LU	26 ME
27 DI	27 MA	27 VE	27 DI	27 ME	27 SA	27 SA	27 MA	27 JE
28 LU	28 ME	28 SA	28 LU	28 JE	28 DI	28 DI	28 ME	28 VE
29 MA	29 JE	29 DI	29 MA	29 VE	29 LU	29 LU	29 JE	29 SA
30 ME	30 VE	30 LU	30 ME	30 SA	30 MA	30 MA	30 VE	30 DI
	31 SA		31 JE	31 DI		31 ME		31 LU

MARS 2021

MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOÛT	SEPTEMBRE	OCTOBRE
1 LU	1 JE	1 SA	1 MA	1 JE	1 DI	1 ME	1 VE
2 MA	2 VE	2 DI	2 ME	2 VE	2 LU	2 JE	2 SA
3 ME	3 SA	3 LU	3 JE	3 SA	3 MA	3 VE	3 DI
4 JE	4 DI	4 MA	4 VE	4 DI	4 ME	4 SA	4 LU
5 VE	5 LU	5 ME	5 SA	5 LU	5 JE	5 DI	5 MA
6 SA	6 MA	6 JE	6 DI	6 MA	6 VE	6 LU	6 ME
7 DI	7 ME	7 VE	7 LU	7 ME	7 SA	7 MA	7 JE
8 LU	8 JE	8 SA	8 MA	8 JE	8 DI	8 ME	8 VE
9 MA	9 VE	9 DI	9 ME	9 VE	9 LU	9 JE	9 SA
10 ME	10 SA	10 LU	10 JE	10 SA	10 MA	10 VE	10 DI
11 JE	11 DI	11 MA	11 VE	11 DI	11 ME	11 SA	11 LU
12 VE	12 LU	12 ME	12 SA	12 LU	12 JE	12 DI	12 MA
13 SA	13 MA	13 JE	13 DI	13 MA	13 VE	13 LU	13 ME
14 DI	14 ME	14 VE	14 LU	14 ME	14 SA	14 MA	14 JE
15 LU	15 JE	15 SA	15 MA	15 JE	15 DI	15 ME	15 VE
16 MA	16 VE	16 DI	16 ME	16 VE	16 LU	16 JE	16 SA
17 ME	17 SA	17 LU	17 JE	17 SA	17 MA	17 VE	17 DI
18 JE	18 DI	18 MA	18 VE	18 DI	18 ME	18 SA	18 LU
19 VE	19 LU	19 ME	19 SA	19 LU	19 JE	19 DI	19 MA
20 SA	20 MA	20 JE	20 DI	20 MA	20 VE	20 LU	20 ME
21 DI	21 ME	21 VE	21 LU	21 ME	21 SA	21 MA	21 JE
22 LU	22 JE	22 SA	22 MA	22 ME	22 DI	22 ME	22 VE
23 MA	23 VE	23 DI	23 ME	23 VE	23 LU	23 JE	23 SA
24 ME	24 SA	24 LU	24 JE	24 SA	24 MA	24 VE	24 DI
25 JE	25 DI	25 MA	25 VE	25 DI	25 ME	25 SA	25 LU
26 VE	26 LU	26 ME	26 SA	26 LU	26 JE	26 DI	26 MA
27 SA	27 MA	27 JE	27 DI	27 MA	27 VE	27 LU	27 ME
28 DI	28 ME	28 VE	28 LU	28 ME	28 SA	28 MA	28 JE
29 LU	29 JE	29 SA	29 MA	29 JE	29 DI	29 ME	29 VE
30 MA	30 VE	30 DI	30 ME	30 VE	30 LU	30 JE	30 SA
31 ME		31 LU		31 SA	31 MA		31 DI

- Certificat l'Essentiel
- Certificat l'Incontournable
- Certificat la Maîtrise
- Stage en entreprise
- Stage en entreprise (optionnel)
- B Date limite de remise du rapport de stage
- 8 Remise des diplômes (date à confirmer)
- Rattrapage ou vacances
- Fermeture Ecole

NOS LIEUX

la nouvelle École Lenôtre à Rungis

OUVERTURE EN MARS 2021

Accessible

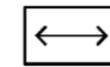
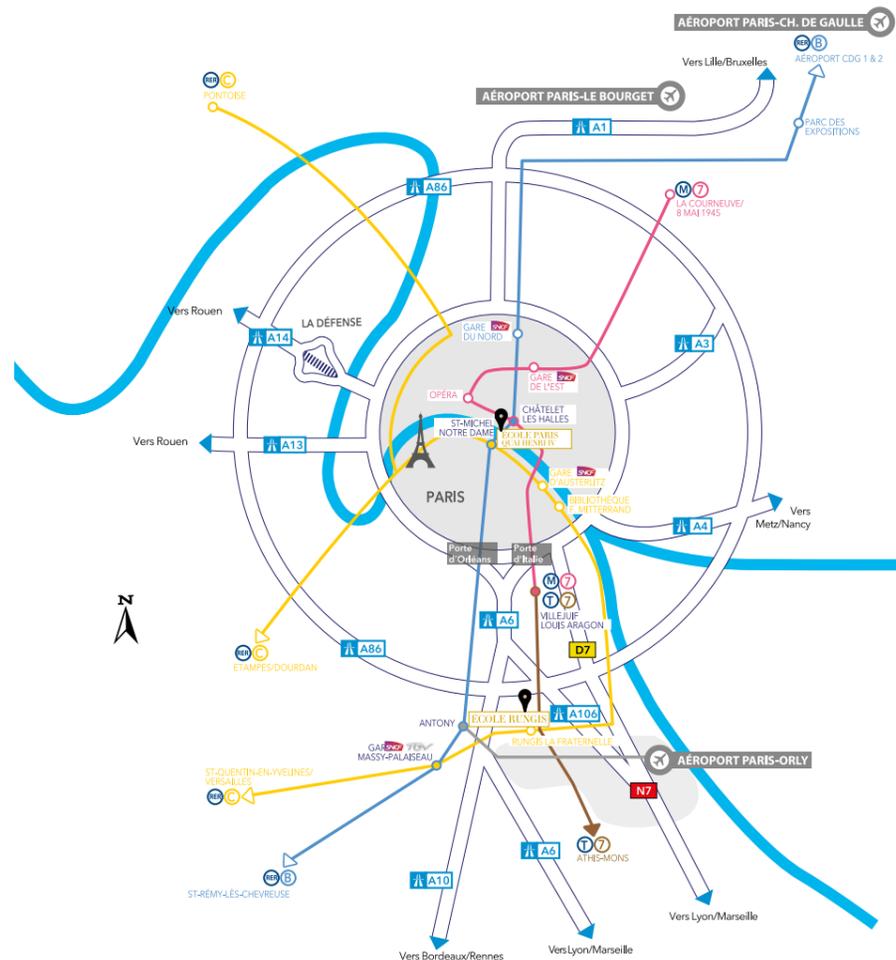
- Une localisation à deux pas du Marché de Rungis et de la future Cité Internationale de la Gastronomie
- Un accès facilité par de nombreux transports

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 plateaux techniques spécialisés (cuisine, pâtisserie, glace...)



400 m² d'espaces de détente et de restauration



200 m² de potager bioaponie en toiture

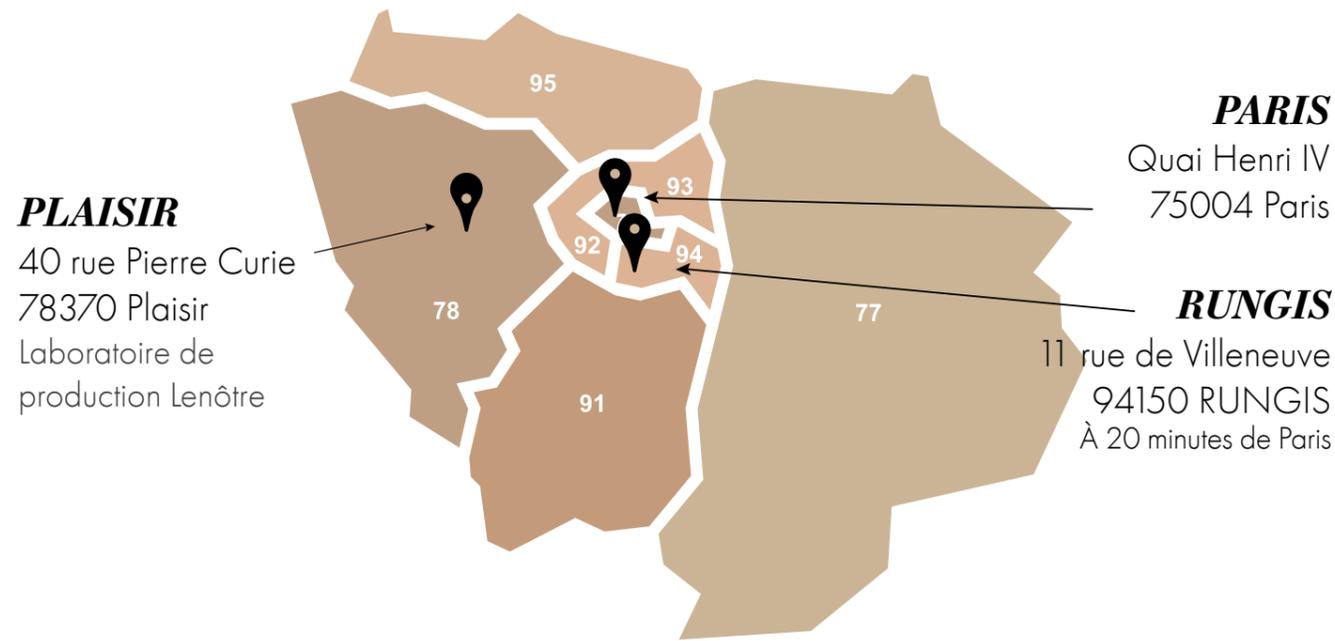


L'École Lenôtre Paris (75)

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.





PLAISIR
40 rue Pierre Curie
78370 Plaisir
Laboratoire de
production Lenôte

PARIS
Quai Henri IV
75004 Paris

RUNGIS
11 rue de Villeneuve
94150 RUNGIS
À 20 minutes de Paris

PLAISIR : 40 rue Pierre Curie, 78370 Plaisir
RUNGIS : 11 rue de Villeneuve, 94150 Rungis
PARIS : Quai Henri IV, 75004 Paris
+33 (0)1 30 81 40 81

ecole@lenotre.fr

www.ecole-lenotre.com

SUIVEZ-NOUS SUR NOS RÉSEAUX SOCIAUX



Sauf erreur typographique
Crédits photographiques : Bisart - Couloir3 - Richard Haughton - Mathieu Cellard

La Maison Lenôte s'engage dans une démarche d'amélioration continue, selon les principes de sa charte :

- 1 Protéger l'environnement, préserver les ressources naturelles et favoriser la biodiversité
- 2 Déployer un système de management permettant d'identifier les objectifs et d'évaluer les progrès
- 3 Veiller à la conformité des installations et des prestations en conformité avec les réglementations
- 4 Privilégier l'amélioration de la sécurité et de la protection sanitaire des personnes
- 5 Accentuer les efforts de R&D et d'innovation
- 6 Développer les compétences des collaborateurs et promouvoir l'innovation sociale
- 7 Susciter chez nos partenaires et fournisseurs l'adhésion à ces engagements
- 8 Anticiper les besoins environnementaux
- 9 Promouvoir des pratiques sociales équitables
- 10 Promouvoir les engagements des conventions de l'OIT (abolition du travail des enfants et élimination de toute forme de travail forcé ou obligatoire)

L'École Lenôte remercie ses partenaires





ÉCOLE DES ARTS CULINAIRES
CULINARY ARTS SCHOOL



www.ecole-lenotre.com