



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.*

ÉCOLE LENÔTRE

40 RUE PIERRE CURIE | QUAI HENRI IV  
78375 PLAISIR | 75004 PARIS

+33 (0)1 30 81 40 81  
ECOLE@LENOTRE.FR

WWW.ECOLE-LENOTRE.COM

À partir de **mars 2021**, les cours auront lieu  
dans notre nouvelle école à Rungis :

11 RUE DE VILLENEUVE  
94150 RUNGIS  
À 20 MINUTES DE PARIS




ÉCOLE DES ARTS CULINAIRES  
CULINARY ARTS SCHOOL

# Les stages de perfectionnement

CALENDRIER 2020





			JAN 2020	FEV 2020	MAR 2020	AVR 2020	MAI 2020	JUI 2020	JUIL 2020	AOU 2020	SEP 2020	OCT 2020	NOV 2020	DEC 2020
Cuisine														
			HT											
Au cœur du végétal : mettre nos fruits et légumes, herbes et céréales de saison au centre de l'assiette			16h 2j	880 €			5 - 6		15 - 16	📅		27 - 28		9 - 10
Brunch et lunch : apprendre à préparer, cuisiner et présenter un brunch complet			19h 3j	1 045 €		15 - 17							9 - 10	
Cuisine : du marché de Rungis à la dégustation *tarif en fonction du thème – se reporter à notre catalogue de stages			7h30 1j	400 à 420 €*								6	12	8
La bistronomie, des produits frais de saison de l'entrée au dessert			35h 5j	1 925 €	16 - 20			15 - 19	📅			5 - 9		14 - 18
Sous vide : techniques et réalisations			35h 5j	1 925 €								12 - 16		
La Terre : Viandes et Volailles : Choisir, préparer et cuisiner			16h 2j	880 €		19 - 20			6 - 7		28 - 29		30/11 - 1/12	
La Mer : Poissons, Coquillages et Crustacés : Choisir, préparer et cuisiner			19h 3j	1045 €			15 - 17		8 - 10		30/09 - 2/10			2 - 4
La cuisine à 4 mains avec Guy Krenzer, MOF et Stéphane Chicheri, Directeur des Opérations de l'École Lenôtre			35h 5j	2 100 €									16 - 20	
La Cuisine de Michel Roth, MOF			35h 5j	2 100 €									2 - 6	
Charcuterie gourmande, par Loïc Antoine, MOF			35h 5j	2 100 €			14 - 17				21 - 25			
Le Foie Gras avec Loïc Antoine, MOF 			16h 2j	960 €			6 - 7	📅					9 - 10	7 - 8
Charcuterie, des fabrications à chaque usage de consommation avec Jean Michel Bannwart, MOF			35h 5j	2 100 €	9 - 13			22 - 26					2 - 6	
Le juste goût de la Cuisine traditionnelle avec Yann Morel, Chef Cuisinier de l'École Lenôtre			35h 5j	2 100 €		6 - 10		22 - 26	📅		14 - 18		23 - 27	
Traiteur : pièces cocktails salées et plats pour buffets			35h 5j	1 925 €		10 - 14						19 - 23		
Chocolat														
L'essentiel des Bonbons chocolat : pralinés, ganaches et techniques d'enrobage			16h 2j	864 €	16 - 17							12 - 13		
La maîtrise des Bonbons chocolat : pralinés, ganaches et techniques d'enrobage			16h 2j	864 €	18 - 19							14 - 15		
Le Chocolat de Pâques : bonbons et moulages avec Serge Granger, MOF			35h 5j	1 995 €		9 - 13								
Le Chocolat de Noël : bonbons et moulages avec Serge Granger, MOF			35h 5j	1 995 €							14 - 18			
Chocolat et Confitiserie avec Serge Granger, MOF			35h 5j	1 995 €			25 - 29							
Chocolat et Confitiserie avec Yvan Chevalier, MOF			35h 5j	1 995 €					6 - 10					
Chocolat : pièces artistiques avec Stéphane Leroux, MOF			32h 4j	1 824 €								5 - 8		
Pâtisserie														
L'essentiel du Chocolat en Pâtisserie : entremets, tartes et petits gâteaux			16h 2j	864 €	2 - 3			29 - 30				14 - 15		
La maîtrise du Chocolat en Pâtisserie : entremets, tartes et petits gâteaux			16h 2j	864 €	4 - 5				1 - 2	📅			12 - 13	
Les Bûches de Noël et Entremets festifs			24h 3j	1 296 €								26 - 28		
Pièces montées, croquembouches et Wedding Cakes, avec Simon Bienvenu, Champion de France des Jeunes Chocolatier-Confiseurs			35h 5j	1 995 €							14 - 18			
Cakes et moelleux - les essentiels			16h 2j	864 €			11 - 12						9 - 10	
Cakes et moelleux - expertise			19h 3j	1 026 €			13 - 15						12 - 13	
Pâtisseries, de la vitrine à l'assiette			24h 3j	1 296 €		3 - 5		22 - 24					23 - 25	
Desserts de restaurants et cafés gourmands			24h 3j	1 296 €		2 - 4								7 - 9
Traiteur : pièces cocktails sucrées de saison, petits fours, moelleux			24h 3j	1 296 €		3 - 5	27 - 29		15 - 17		21 - 23			
La Pâtisserie de Nicolas Boucher, Chef Pâtissier de l'École Lenôtre			35h 5j	1 995 €		3 - 7	20 - 24	📅	6 - 10	📅	28/09 - 2/10			
La Pâtisserie de Christophe Renou, MOF			35h 5j	1 995 €	9 - 13									
La Pâtisserie de Jérôme Chaucesse, MOF : Les desserts de palaces			35h 5j	1 995 €			6 - 10							14 - 18
La Pâtisserie de Jean-Christophe Jeanson, MOF			35h 5j	1 995 €	20 - 24							19 - 23		
Le travail du Sucre d'Art avec Fabien Emery, Champion d'Europe de Sucre d'Art			35h 5j	1 995 €					6 - 10					
Le travail du Sucre d'Art avec Etienne Leroy, Champion du monde de la Pâtisserie			35h 5j	1 995 €									2 - 6	
Les techniques autour du sucre, avec Simon Bienvenu, Champion de France des Jeunes Chocolatier-Confiseurs			35h 5j	1 995 €								12 - 16		
La Glace dans tous ses états : technologie et applications, par Gérard Taurin, MOF			35h 5j	1 995 €			14 - 17						16 - 20	
La Glace : Entremets et bûches glacés, par Gérard Taurin, MOF			35h 5j	1 995 €							28/09 - 2/10			
Boulangerie & Viennoiserie														
La boulangerie : fermentation, pétrissage et façonnage			19h 3j	1 026 €				2 - 4	29 - 31					2 - 4
Les pâtes en viennoiserie			16h 2j	864 €			18 - 19		27 - 28				30/11 - 1/12	
L'art de la Boulangerie, avec Gaëtan Paris, MOF			24h 3j	1 368 €	9 - 11									
La Haute Viennoiserie, avec Gaëtan Paris, MOF			32h 4j	1 824 €	20 - 23			15 - 18				19 - 22		