



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 artisane et de son savoir-faire auprès de ses collaborateurs qui est au coeur 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!

3

NOTRE ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE



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



















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 Lenôtre



Jean-Christophe Jeanson Meilleur Ouvrier de France Chef pâtissier de la Maison Lenôtre



Fabien Emery Champion d'Europe du sucre d'Art Chef adjoint des ateliers de



Loïc Antoine Meilleur Ouvrier de France Charcutier Traiteur



Jean-Michel Bannwart Meilleur Ouvrier de France Charcutier - traiteur



Simon Bienvenu Champion de France des jeunes Chocolatiers Confiseurs



Jérôme Chaucesse Meilleur Ouvrier de France



Yvan Chevalier Meilleur Ouvrier de France Chocolatier



Serge Granger Meilleur Ouvrier de France Chocolatier



Stéphane Leroux Meilleur Ouvrier de France



Etienne Lerov Champion du Monde de la Pâtisserie



Gaëtan Paris Meilleur Ouvrier de France Boulanger



Christophe Renou Meilleur Ouvrier de France



Michel Roth Meilleur Ouvrier de France Bosuce d'or



Gérard Taurin Meilleur Ouvrier de France Champion du monde de alace

NOS LIEUX DE FORMATION

L'École Lenôtre, Rungis (94) - Ouverture mars 2021

Accessible

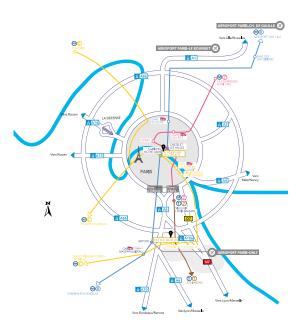
- Une localisation à deux pas du Marché de Rungis
- Un accès facilité par de nombreux transports

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



Retrouvez toutes nos coordonnées page 108



 $2\,300\,\mathrm{m}^2$



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



400 m² d'espaces de détente et de restauration





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



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 1 à 5 jours sur différentes thématiques.

Cuisine

p.10

Chocolat

*p.*42

Pâtisserie

p.58

Boulangerie & viennoiserie

p.98

Service

p.112



CUISINE

Au coeur du végétal Brunch et lunch

Snacking

Cuisine, du marché de Rungis à la dégustation

La bistronomie

Sous vide

La Terre

La Mer

La cuisine à 4 mains avec Guy Krenzer, MOF et Stéphane Chicheri La cuisine de Michel Roth, MOF et Bocuse d'Or 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, pièces cocktails salées et plats pour buffet



AU CŒUR DU VÉGÉTAL

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



2 JOURS 16 HEURES



880 € HT



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE OU DIPLÔME



CUISINIER

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.



BRUNCH & LUNCH

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



3 JOURS 19 HEURES



1 045 € нт



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE OU DIPLÔME



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.

15



L E S N A C K I N G

Une restauration simple et gourmande



3 JOURS 21 HEURES



1 320 € нт



PROFESSIONNEL OU DIPLÔMÉ



BOULANGER PÂTISSIER CUISINIER

OBJECTIFS

Proposer des produits faciles à manger, respectant la saisonnalité, consommables debout ou assis, pour une pause salée et sucrée.

CONTENU

Savoir proposer et réaliser des produits salés prêts à manger : bagels, croques, wrap, sandwiches, tartines, ...

Savoir composer des salades salées ou sucrées, de saison et équilibrées

Confectionner des tartes et tourtes salées avec des produits de saison

Pouvoir proposer des soupes chaudes ou froides

Réaliser des desserts à base de pâte à choux

Confectionner des tartes sucrées aux fruits de saison



CUISINE, DU MARCHÉ À LA DÉGUSTATION

Visite du MIN de Rungis et cuisine de saison



1 JOUR 7 HEURES 30



400 € À 420 € HT*



PROFESSIONNEL OU GOURMET EXPÉRIMENTÉ



CUISINIER

OBJECTIFS

Découvrir le Marché d'Intérêt National de Rungis (MIN), et cuisiner des produits de saison

CONTENU

Visite du Min de Rungis et rencontre avec les fournisseurs Choix des ingrédients, en fonction du thème et de la saison Préparation des produits et confection des recettes Dégustation et analyses des plats réalisés, découverte d'un vin Signature

O4:00 Accueil devant l'École Lenôtre (quai Henri IV, Paris, puis Rungis à partir de Mars 2021)
O4:30 Visite du marché de Rungis (transport assuré par nos soins)
O8:00 Retour à l'École Lenôtre - casse croute
O8:30 Cours de cuisine*
12:30 Déjeuner-débat
15:00 Fin de la journée

^{*} contenu du cours de cuisine Session d'octobre 2020 : Salade de saison - Gratin de tubercules - Fruits rôtis Session de novembre 2020 : Salade de saison - Poisson et accompagnement - Mont Blanc Session de décembre 2020 : Foie gras - Saint-Jacques - Homard - Chevreuil - Bûche minute (420 € ^{HT})



LA BISTRONOMIE DE L'ENTRÉE AU DESSERT

Quand la gastronomie rime avec l'esprit bistrot



5 JOURS 35 HEURES



1 925 € +⊤



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE OU DIPLÔME



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.

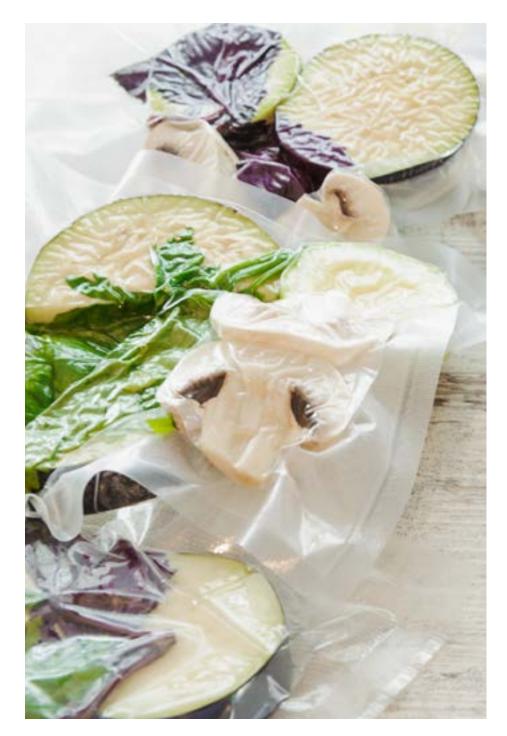
CONTENU

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

Pouvoir proposer des plats multiportions.

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 € +⊤



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE OU DIPLÔME



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



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE OU DIPLÔME



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



3 JOURS 19 HEURES



1 045 € HT



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE OU DIPLÔME



CUISINIER

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.



LA CUISINE À 4 MAINS

avec Guy Krenzer, double MOF et Stéphane Chicheri, Directeur des opérations de l'Ecole Lenôtre



5 JOURS 35 HEURES



2100 € нт



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE OU DIPLÔME



CUISINIER



par **Guy KRENZER**



par **Stéphane CHICHERI**

OBJECTIFS

Savoir cuisinier des produits de saison en partageant les techniques de 2 Chefs d'exception.

CONTENU

Cuisiner pour réaliser les recettes d'entrées et de plats principaux en maîtrisant les cuissons et les assaisonnements

Prendre conscience de l'importance du respect des fiches techniques pour la mise en œuvre des recettes afin d'assurer une qualité constante et contrôlée.

Présentation et mise en valeur des plats (à partager ou individuels) : susciter l'envie par un service créatif, innovant et inédit.

Apprendre à «raconter» la recette au client lors du service.

Partager la vision actuelle de la Cuisine avec 2 Chefs créatifs et complices dans la gourmandise.



LA CUISINE FRANÇAISE

Avec Michel Roth MOF et Bocuse d'or



5 JOURS 35 HEURES



2 100 € HT



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE OU DIPLÔME



CUISINIER



par *Michel ROTH*

OBJECTIFS

Découvrir les techniques de travail d'un Chef de renom et les appliquer pour réaliser des recettes de cuisine haut de gamme.

CONTENU

Savoir préparer les ingrédients pour réaliser les préparations dites «de base» pour les différentes recettes, ainsi que les assaisonnements.

Cuisiner pour réaliser les recettes d'entrées et de plats principaux en maîtrisant les cuissons.

Prendre conscience de l'importance du respect des fiches techniques pour la mise en œuvre des recettes afin d'assurer une qualité constante et contrôlée. Porter une attention particulière à la présentation des plats (à partager ou individuels)

Partager avec un Chef reconnu pour son talent, sa simplicité et son écoute.



CHARCUTERIE GOURMANDE

Avec Loïc Antoine, MOF charcutier-traiteur



5 JOURS 35 HEURES



2 100 € HT



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE OU DIPLÔME



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 nitrité.

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





Avec Loïc Antoine, MOF charcutier-traiteur



2 JOURS 16 HEURES



960 € HT



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE OU DIPLÔME



CUISINIER



par *Loïc ANTOINE*

OBJECTIFS

Partager les techniques d'un Chef spécialiste de la charcuterie et de la cuisine évènementielle 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



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE OU DIPLÔME



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.

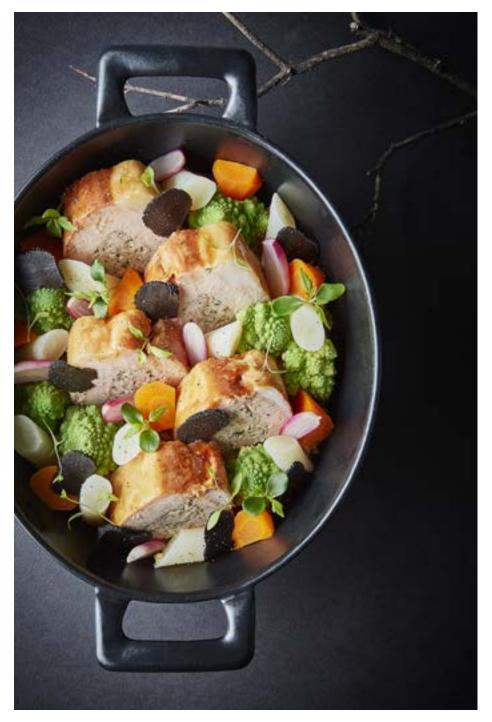
Réalisation de produits traditionnels de charcuterie.

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



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE OU DIPLÔME



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.

Limiter 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



5 JOURS 35 HEURES



1 925 € ^{нт}



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE OU DIPLÔME



CUISINIER



RS5301

OBJECTIFS

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

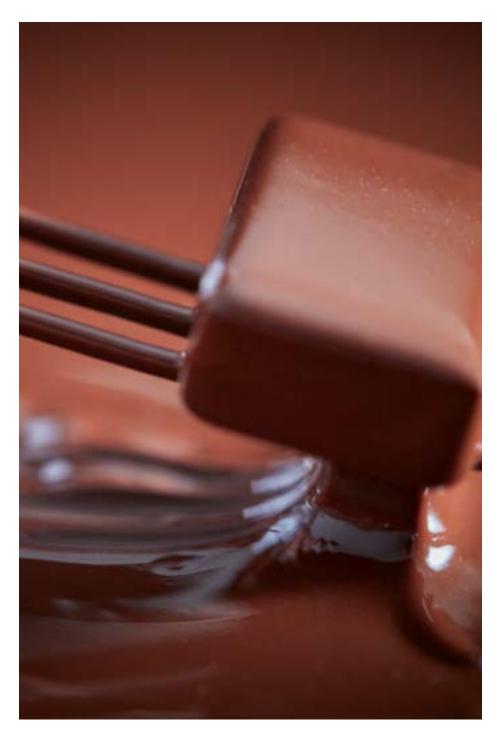
CONTENU

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.



CHOCOLAT

L'essentiel des bonbons chocolat : pralinés, ganaches et techniques d'enrobage La maitrise 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 Chocolat : pièces artistiques avec Stéphane Leroux, MOF



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

L'art de finir en beauté



2 JOURS



OBJECTIFS

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

Savoir utiliser le chocolat et réaliser

les intérieurs pour proposer une gamme de bonbons chocolat.

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

Acquérir les techniques d'enrobage et trempage.

Savoir soigner les finitions et créer les décors appropriés.



16 HEURES



864€ HT



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE OU DIPLÔME



PÂTISSIER



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

L'art de finir en beauté



2 JOURS 16 HEURES



864€^{HT}



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE OU DIPLÔME



PÂTISSIER

OBJECTIES

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.



LE CHOCOLAT DE PÂQUES

Bonbons et moulages avec Serge Granger, MOF Chocolatier



5 JOURS 35 HEURES



1 995 € HT



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE OU DIPLÔME



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.

Maitriser 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



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE OU DIPLÔME



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

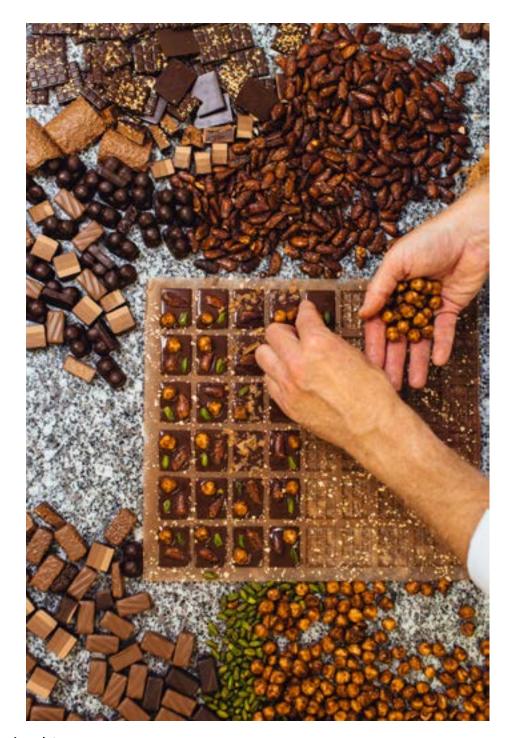
Revoir les techniques de base pour le travail du chocolat (masses de base, confection des intérieurs, trempage).

Réaliser d'une gamme de bonbons de chocolat.

Voir ou revoir les techniques de réalisation de formes moulées.

Maitriser 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 € +1



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE OU DIPLÔME



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.

Élaboration d'une gamme de chocolats et de confiseries.



CHOCOLAT ET CONFISERIE REDÉCOUVRIR LES PLAISIRS DU SUCRÉ

Avec Yvan Chevalier, MOF



5 JOURS 35 HEURES



1 995 € HT



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE OU DIPLÔME



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.

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

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



CHOCOLAT : PIÈCES ARTISTIQUES

Avec Stéphane Leroux, MOF



4 JOURS 32 HEURES



1 824 € HT



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE OU DIPLÔME



PÂTISSIER



par **Stéphane LEROUX**

OBJECTIFS

Acquérir toutes les techniques pour le travail du chocolat et pour savoir réaliser des pièces artistiques.

CONTENU

Découvrir toutes les techniques pour savoir travailler le chocolat artistique : moulé, coulé, détaillé, sculpté, formé et déformé, assemblé ...

Connaître les règles de montages et d'équilibre d'une pièce en chocolat, en tenant compte des contraintes et possibilités de la matière brute.

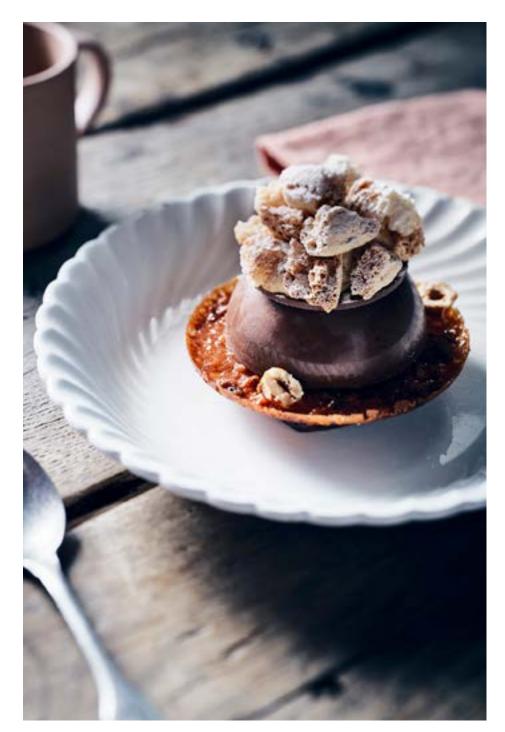
Chaque participant réalise sa propre pièce artistique en utilisant les techniques évoquées, sous le contrôle et les conseils du formateur.

Le formateur, figure emblématique du monde du chocolat, révèle ses secrets et incite les participants au partage.



PÂTISSERIE

L'essentiel du chocolat en Pâtisserie La maîtrise du chocolat en Pâtisserie Les Bûches de Noël et Entremets festifs Pièces montées, croquembouches et wedding cakes, par Simon Bienvenue 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 Produits spéciaux : intolérances alimentaires et tendances de consommation 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 de Jean-Christophe Jeanson, MOF Le travail du Sucre d'Art avec Fabien Emery, Champion d'Europe de Sucre d'Art Le travail du sucre d'art par Etienne Leroy, Champion du Monde de la Pâtisserie Les techniques autour du sucre, par Simon Bienvenu 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}



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE OU DIPLÔME



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



2 JOURS 16 HEURES



864€^{HT}



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE OU DIPLÔME



PÂTISSIER

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.



LES BÛCHES DE NOËL & ENTREMETS FESTIFS

Tradition et féérie des desserts de fin d'année



3 JOURS 24 HEURES



1 296 € HT



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE OU DIPLÔME



PÂTISSIER

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.



PIÈCES MONTÉES, CROQUEMBOUCHES ET WEDDING CAKES

par Simon Bienvenu, Champion de France des jeunes Chocolatiers Confiseurs



5 JOURS 35 HEURES



1 995 € ^{нт}



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE OU DIPLÔME



PÂTISSIER



par **Simon BIENVENU**

OBJECTIES

Savoir maîtriser les techniques de réalisation de pièces montées rajeunies et créatives dans le respect des demandes clients.

CONTENU

Voir, ou revoir, les différentes recettes indispensables à la réalisation de pièces montées (cuisson du sucre, réalisation de pastillage, de nougatine, de pâte à sucre, ...)

Maîtriser les techniques de réalisation des recettes, et les règles de montage

Savoir adapter les finitions et décorations en fonction du thème

Pouvoir réaliser des pièces montées, croquembouches et wedding cakes en respectant les règles d'harmonie et de montage, et en partageant la vision d'un jeune talent de la pâtisserie.



CAKES ET MOELLEUX LES ESSENTIELS

Embarquement immédiat au pays de la gourmandise



2 JOURS 16 HEURES



864 € HT



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE OU DIPLÔME



CUISINIER & PÂTISSIER

OBJECTIFS

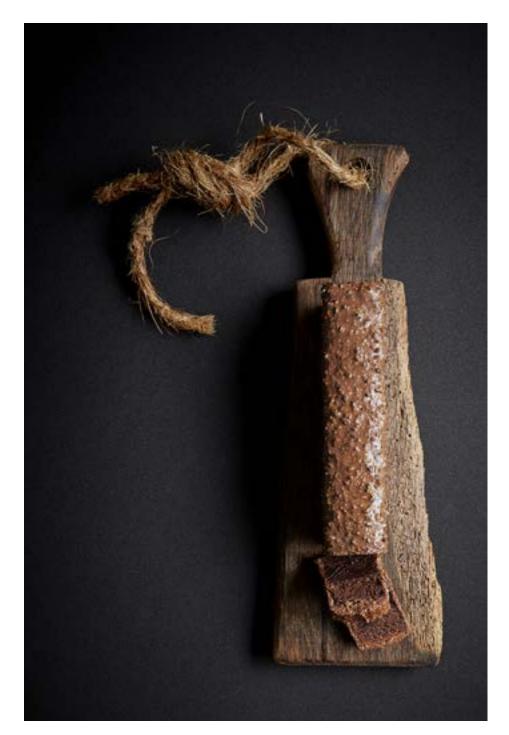
Savoir réaliser une gamme de pâtisseries gourmandes.

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



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE OU DIPLÔME



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



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE OU DIPLÔME



PÂTISSIER

OBJECTIFS

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

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.



DESSERTS DE RESTAURANTS ET CAFÉS GOURMANDS

Toute la technique des desserts de restaurants



3 JOURS 24 HEURES



1 296 € HT



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE OU DIPLÔME



CUISINIER & PÂTISSIER

OBJECTIES

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.

*7*5



TRAITEUR PIÈCES COCKTAILS SUCRÉES DE SAISON, PETITS FOURS, MOELLEUX

La gourmandise se déguste du bout des doigts



3 JOURS 24 HEURES



1 296 € HT



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE OU DIPLÔME



PÂTISSIER



RS5284

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.



PRODUITS SPÉCIAUX INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES ET TENDANCES DE CONSOMMATION

La gourmandise et le plaisir pour tous



5 JOURS 35 HEURES



1 890 € HT



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE OU DIPLÔME



PÂTISSIER BOULANGER

OBJECTIFS

Savoir réaliser des produits respectant les intolérances alimentaires et les nouvelles tendances de consommation

CONTENU

Comprendre les intolérances et les allergies diverses : gluten, fruits à coques, farine, sucres, ...

Connaître les ingrédients de substitution à ces allergènes

Créer ou adapter des recettes traditionnelles à l'offre végétarienne ou végan

Réaliser des pains et de la viennoiserie, des cakes et gâteaux de voyage, ainsi que des produits de snacking

Savoir recycler et valoriser ses déchets



LA PÂTISSERIE DE NICOLAS BOUCHER

Chef Pâtissier de l'École Lenôtre



5 JOURS 35 HEURES



1 995 € HT



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE OU DIPLÔME



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 RENOU

MOF Pâtissier



3 JOURS 24 HEURES



1 368 € HT



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE OU DIPLÔME



PÂTISSIER



par *Christophe RENOU*

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.



LA PÂTISSERIE DE JÉRÔME CHAUCESSE

MOF Pâtissier Les desserts de palaces



5 JOURS 35 HEURES



1 368 € HT



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE OU DIPLÔME



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



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE OU DIPLÔME



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



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE OU DIPLÔME



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.

89



LE TRAVAIL DU SUCRE D'ART

Par Etienne Leroy, Champion du monde de la Pâtisserie



5 JOURS 35 HEURES



1 995 € HT



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE OU DIPLÔME



PÂTISSIER



par *Etienne LEROY*

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.

91



LES TECHNIQUES AUTOUR DU SUCRE

Par Simon Bienvenu, Champion de France des jeunes Chocolatiers Confiseurs



5 JOURS 35 HEURES



1 995 € HT



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE OU DIPLÔME



PÂTISSIER



par **Simon BIENVENU**

OBJECTIFS

Savoir maîtriser les techniques de travail du sucre et pouvoir réaliser des pièces de décor commerciales

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 et commerciaux en respectant les règles d'harmonie et de montage.



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



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE OU DIPLÔME



PÂTISSIER



par *Gérard TAURIN*

OBJECTIFS

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

CONTENU

Connaissance des produits et matières premières, maitrise 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



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE OU DIPLÔME



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 Boulangerie et viennoiserie Les desserts du boulanger 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



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE OU DIPLÔME



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.

101



LES PÂTES EN VIENNOISERIE

Le feuilletage dans les règles de l'art



2 JOURS 16 HEURES



864 € HT



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE OU DIPLÔME



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.



BOULANGERIE ET VIENNOISERIE

Les techniques de la boulangerie-viennoiserie



5 JOURS 35 HEURES



1 890 € HT



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE OU DIPLÔME



PÂTISSIER



RS5285

OBJECTIES

Découvrir les techniques de pétrissage et de fermentation pour la réalisation de pains et de viennoiseries

CONTENU

Elaborer des bases, pesées des ingrédients, contrôle des températures de travail

Contrôler les principes de fermentation et de leurs applications

Maîtriser les gestes de base pétrissage, découpe, façonnage de pains

Maîtriser la réalisation de pâtes pour confectionner des viennoiseries, kouglofs, cakes, ...

Contrôler et gérer les cuissons de pains et de viennoiseries

105



LES DESSERTS DU BOULANGER

Le juste goût de la tradition retrouvée



5 JOURS 35 HEURES



1 890 € HT



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE OU DIPLÔME



PÂTISSIER & BOULANGER

OBJECTIES

Voir ou revoir les techniques de fabrication de pâtisseries simples et gouteuses

CONTENU

Réaliser les pâtes pour confectionner des tartes (aux fruits, au sucre, ...) et leurs déclinés (grillé aux pommes, flan, ...)

Savoir réaliser les préparations de cakes, moelleux et gâteaux de voyage et maîtriser leur cuisson

Savoir réaliser des desserts-snacking

Maîtriser les finitions des recettes réalisées



L'ART DE LA BOULANGERIE

L'expertise de Gaëtan Paris, MOF boulanger



3 JOURS 24 HEURES



1 368 € HT



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE OU DIPLÔME



PÂTISSIER & BOULANGER



par *Gaëtan PARIS*

OBJECTIES

(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.

109



LA HAUTE VIENNOISERIE

Techniques de réalisation par Gaëtan Paris, MOF boulanger



4 JOURS 32 HEURES



1 824 € HT



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE OU DIPLÔME



PÂTISSIER & BOULANGER



par *Gaëtan PARIS*

OBJECTIFS

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

CONTENU

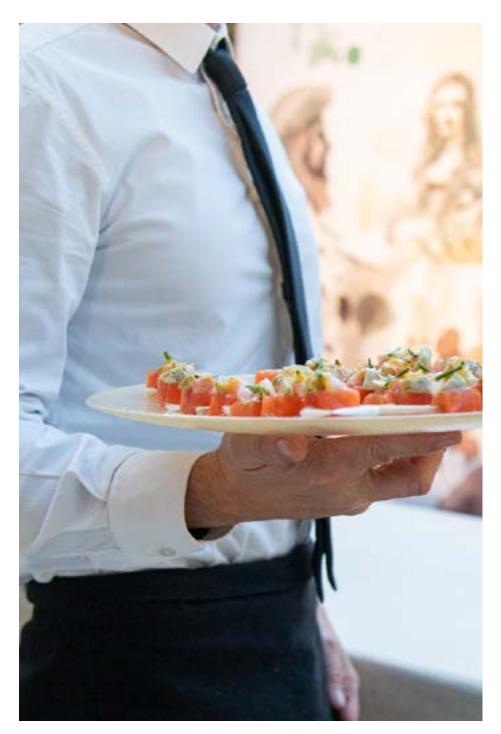
Elaboration des bases, pesées des ingrédients, contrôle des températures de travail.

Démarrage et rafraîchi des levains.

Connaissance des techniques du feuilletage classique et inversé.

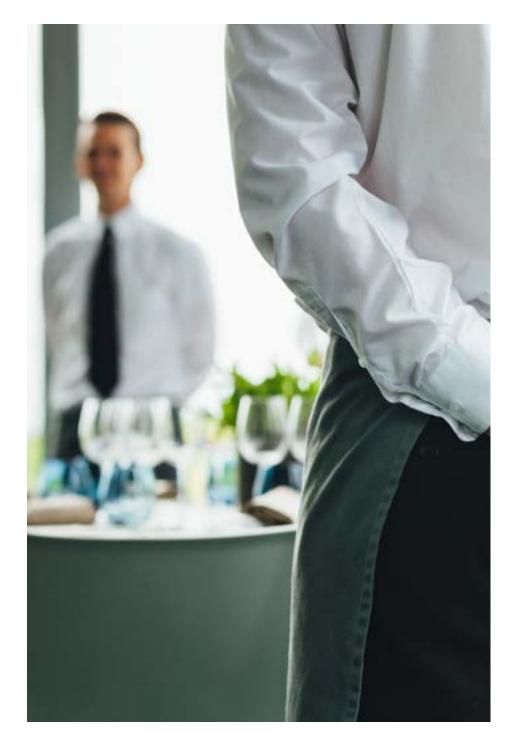
Maîtrise de la fabrication de croissants sur poolish, de brioches, panettones, ...

Contrôle et gestion des cuissons.



SERVICE

Certification relation de service - secteur tourisme



CERTIFICATION RELATION DE SERVICE - SECTEUR TOURISME

Satisfaire ses clients grâce à la qualité de la relation clients

Découvrir en détail cette formation certifiante sur

https://certificationprofessionnelle la qualité de la relation de service.fr/recherche/rs/2627



5 JOURS 35 HEURES



2000 € HT



AUCUN PRÉREQUIS (POSITIONNEMENT EN AMONT VIA UN ENTRETIEN)



TOUTES LES PERSONNES DU SECTEUR DU TOURISME TRAVAILLANT AU CONTACT DU CLIENT



RS2627

OBJECTIES

Acquérir une posture relationnelle de qualité pour rendre service et satisfaire les attentes du client.

CONTENU

Formation en 4 modules distincts, accessibles en VAE

Module 1 – 1 jour (7 heures)

Adopter une posture relationnelle de qualité

- Accueillir le client (comportement, tenue, vocabulaire, respect, confiance)
- Gérer des situations d'attente
- Savoir identifier le profil et écouter la demande client

Module 2 – 2 Jours (14 heures)

Rendre service et satisfaire les attentes du client

- Positionner la satisfaction comme objectif principal
- Valoriser l'offre et personnaliser le séjour du client
- Contribuer à fidéliser

Module 3 – 1 jour (7 heures)

Garantir la qualité de la relation de service en traitant les situations difficiles

- Anticiper des évènements indésirables, des dysfonctionnements
- Apporter les solutions

Module 4 – 1 jour (7 heures)

Travailler en équipe et améliorer la qualité de service

- Restituer ou inscrire son travail dans une chaîne et en respecter les exigences
- Développer la qualité de service en identifiant les points d'amélioration
- Transmettre les améliorations à son responsable et à d'autres personnel

RENSEIGNEMENTS & INSCRIPTIONS

Nos équipes sont à votre disposition pour toutes questions. ecole@lenotre.fr | +33 (0)1 30 81 40 81

SITUATION GÉOGRAPHIQUE



L'ÉCOLE LENÔTRE REMERCIE SES PARTENAIRES





























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

> <u>ecole@lenotre.fr</u> www.ecole-lenotre.com

Photos non contractuelles -Sauf erreur typographique
Crédits photographiques : Bisart - Couloir3 - Richard Haughton - Mathieu Cellard - Caroline Faccioli
VERSION 25/11/2020

116



ÉCOLE DES ARTS CULINAIRES CULINARY ARTS SCHOOL