



LENOÛTRE
PARIS

ÉCOLE
DES ARTS CULINAIRES

Formation les bases de la pâtisserie française

RNCP34982 - BLOC DE COMPÉTENCES N°2

Edito



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
LES BASES DE LA PÂTISSERIE

Notre école PAGE 6

La formation PAGE 8

Nos lieux & adresses PAGE 16

Charte d'engagement PAGE 18

L'École Lenôtre, c'est à la fois des **formations certifiantes en cuisine ou en pâtisserie** ouvertes à tous, une **formation longue en boulangerie, 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 sessions de **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
- Une maison renommée derrière l'École pour mettre en pratique immédiatement les savoirs faire enseignés

Lieu

- Rungis (94) : 13 plateaux techniques

Reconnaisances

- RNCP : certification professionnelle pour le Titre cuisinier et le titre Pâtissier
- 5 stages de perfectionnement enregistrés au Répertoire Spécifique
- Inscription Datadock
- Membre du Comité Colbert et des Relais & Châteaux
- Membre des Relais Desserts
- Membre des Grandes Tables du Monde
- 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 LES BASES DE LA PÂTISSERIE FRANÇAISE

La formation les bases de la pâtisserie française 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 pour 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 pâtisserie, et de la gastronomie en général.

L'objectif

Accéder à des connaissances professionnelles de base en pâtisserie française, en 6 semaines : l'École Lenôtre vous transmet les gestes fondamentaux et techniques essentielles en pâtisserie.



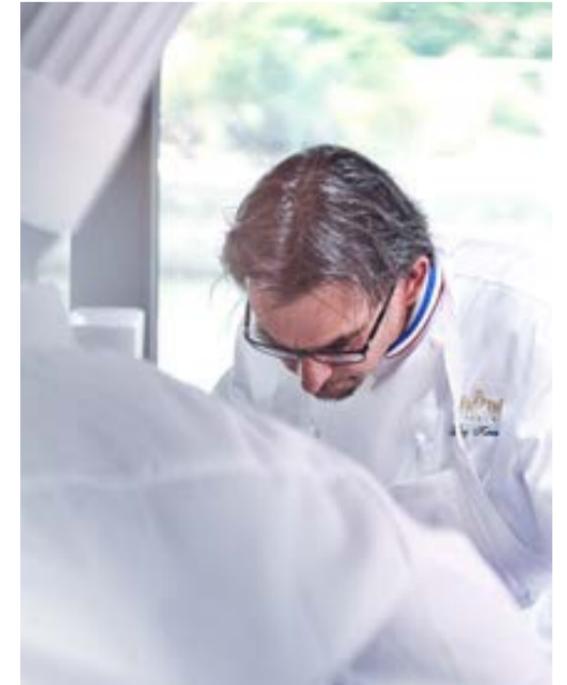
Les pré requis

POUR ÊTRE ÉLIGIBLE À CETTE FORMATION :

- Être majeur
- Avoir un niveau minimum en français (niveau B1)
- 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

- 6 semaines de formation intensive (240h)
- Classe restreinte à 12 participants
- 100% de taux de réussite



Les bases de la pâtisserie française



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



- QCM
- Contrôle continu
- Examen pratique



Découpe de la formation



Méthodes d'évaluation

LES BASES DE LA PÂTISSERIE FRANÇAISE

RÉALISER LES RECETTES ET TECHNIQUES DE BASE EN PÂTISSERIE

L'objectif est de permettre aux élèves d'apprendre les bases de la pâtisserie et de maîtriser la réalisation des fondamentaux.

Les cours pratiques *6 semaines*

- Réaliser des pâtes de base : pâte brisée, pâte feuilletée...
- Réaliser des biscuits et pâtes battues : biscuit joconde, biscuit viennois, pain de gènes...
- Réaliser des compotes et fruits pochés : poires pochées...
- Réaliser des meringues ou appareils meringués : meringue suisse, italienne, dacquoise aux amandes...
- Réaliser les crèmes de base et dérivés : crème pâtissière, crème chiboust, ganache...
- 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



LA THÉORIE

APPLIQUÉE ET CONTRÔLÉE DANS CHAQUE MODULE

Les matières premières et technologies de la pâtisserie

- 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 pâtisserie (ustensiles, petit et gros matériels).
- Organisation, rangement et nettoyage des plans de travail et du laboratoire de pâtisserie.
- 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 de la formation ⁽¹⁾



Formation « Les bases de la pâtisserie française » : **7 800 € H.T. (9 360€ TTC)**
Cette formation vous donne accès à la formation longue «Pâtisserie».



Nos certifications



Bloc de compétences n°2 du Titre Pâtisserie
Enregistré sous le n° RNCP34982

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.

MODALITÉS D'INSCRIPTION

Les prochaines rentrées

MARS 2021

SEPTEMBRE 2021

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

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

 Certificat les Bases de la Pâtisserie française
 Rattrapage



NOTRE ÉCOLE À RUNGIS

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



2 300 m²



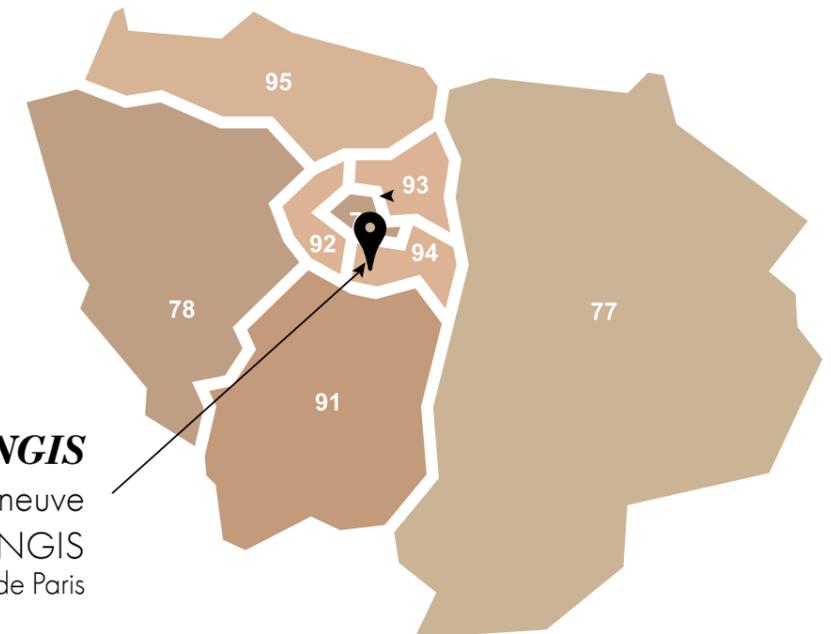
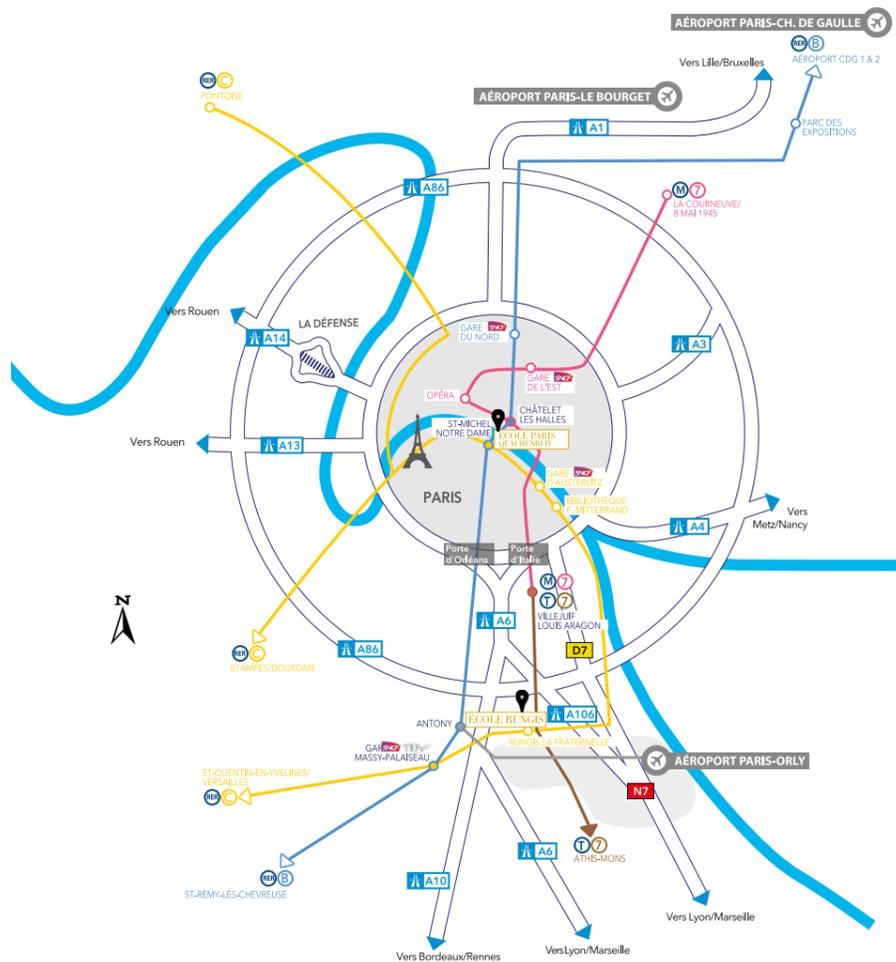
13 plateaux techniques spécialisés (cuisine, pâtisserie, boulangerie...)



400 m² d'espaces de détente et de restauration



200 m² de potager bioponie en toiture



RUNGIS
9 rue de Villeneuve
94150 RUNGIS
Aux portes de Paris

CHARTRE D'ENGAGEMENT

La Maison Lenôtre 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 Lenôtre remercie ses partenaires



+33 (0)1 30 81 40 81

ecole@lenotre.fr

www.ecole-lenotre.com





ÉCOLE
DES ARTS CULINAIRES



www.ecole-lenotre.com