



LENÔTRE
PARIS

ÉCOLE
DES ARTS CULINAIRES

Formation certifiante pâtisserie

RNCP34982 - BO DU 14/10/2020



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 CERTIFIANTE PÂTISSERIE

Notre école PAGE 6

La formation PAGE 8

Nos lieux & adresses PAGE 20

Charte d'engagement PAGE 22

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

LA FORMATION PÂTISSERIE

RNCP34982 - BO DU 14/10/2020

La formation certifiante en Pâtisserie 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 quelle que soit la durée

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 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 pâtisserie 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)
- 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 soit 40h par semaine)
- Classe restreinte à 12 participants
- 100% de taux de réussite
- De 4 à 9 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 pâtisserie



« L'Incontournable »

7 semaines pour réaliser des recettes ou des techniques élaborées de la pâtisserie



« La Maîtrise »

8 semaines pour élaborer un assortiment de pâtisseries actuelles et raffinées



le stage pratique

4 à 9 semaines de stage en entreprise pour s'ouvrir sur le monde professionnel et mettre en pratique les compétences acquises



UNE FORMATION EN 3 ACTES PÂTISSERIE

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 PÂTISSERIE

L'objectif de ce module 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



L'INCOURNABLE

RÉALISER LES RECETTES ET TECHNIQUES ÉLABORÉES EN PÂTISSERIE

L'objectif de ce module est de permettre aux élèves d'approfondir leurs connaissances en pâtisserie et de maîtriser les techniques nécessaires à la réalisation des incontournables et des classiques de la Maison Lenôtre.

Les cours pratiques 7 semaines

- Maîtriser les incontournables de la pâtisserie et les classiques de la maison Lenôtre :
 - les entremets et petits gâteaux : la feuille d'automne, le schuss aux fruits...
 - les tartes : tarte citron meringuée, tarte Eléonore ...
 - les moelleux : cake au citron, pain d'épices ...
 - les fours secs : tuiles aux amandes, diamants...
 - les petits fours : macarons, mini-éclairs ...
 - le chocolat : bonbons et moulages
 - les viennoiseries classiques : croissant, pain aux raisins...
 - les entremets festifs : pastillage, nougatine, croquembouche, gâteau d'anniversaire...
 - les snacking : pâte à choux, bouchées gourmandes...
 - les pâtisseries salées : fours salés chauds, quiches...
- 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'accès à ce certificat est conditionné par l'obtention du certificat l'Essentiel.



LA MAÎTRISE

ÉLABORER UNE GAMME DE PÂTISSERIES MODERNES ET RAFFINÉES

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 pâtissier.



Les cours pratiques 8 semaines

dont 2 semaines animées par un Chef Titré



- Élaborer une gamme d'entremets modernes : Paris Brest revisité, Millefeuille ...
- Réaliser des desserts à l'assiette et des petits fours : soufflés chauds, macarons glacés...
- Élaborer et fabriquer une gamme de chocolats et confiseries : bonbons bicouches, truffes, pâtes de fruits, nougats...
- Réaliser des gâteaux de voyage et des tartes modernes et tendances
- Maîtriser les cuissons et les transformations du sucre (sucre tiré, soufflé, coulé...) et assembler une pièce commerciale.
- Réaliser une gamme de viennoiseries spécifiques : pain aux raisins et pistaches, pain chocolat framboise...
- S'initier aux bases en boulangerie : baguette tradition, pain aux olives...
- Réaliser un assortiment de canapés et fours salés chauds : quichettes au saumon, feuilleté aux noix...
- 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'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 formation.

*D'une durée de
4 à 9 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 « Pâtisserie » 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 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 du titre



Tarif pour les 3 certificats soit 21 semaines de formation et 4 à 9 semaines de stage :
28 900€ H.T. (34 680€ TTC)

Tarif des certificats ⁽¹⁾

Certificat « L'Essentiel » : **7 800 € H.T. (9 360€ TTC)**

Certificat « L'Incontournable » : **9 100 € H.T. (10 920€ TTC)**

Certificat « La Maîtrise » : **12 000€ H.T. (14 400€ TTC)**



Nos certifications



Enregistré sous le n° RNCP34982
Publié au BO du 14/10/2020

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 : **4 300 € HT⁽²⁾ (5 160 € TTC)**

TARIF CERTIFICAT « L'ESSENTIEL » ou « L'INCONTOURNABLE » en VAE: **1 500 € HT⁽²⁾ (1 800 € TTC)**

(1) En cas de non validation des examens, l'élève devra suivre une semaine de rattrapage (500 € 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, vidéo ou en ligne afin d'évaluer la motivation et les pré requis nécessaires pour intégrer la formation.

Les prochaines rentrées

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 JE	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 DI

SEPTEMBRE 2021

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

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

NOTRE ÉCOLE À RUNGIS

Accessible

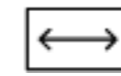
- Une localisation à deux pas du Marché de Rungis
- Un accès facilité par de nombreux transports

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



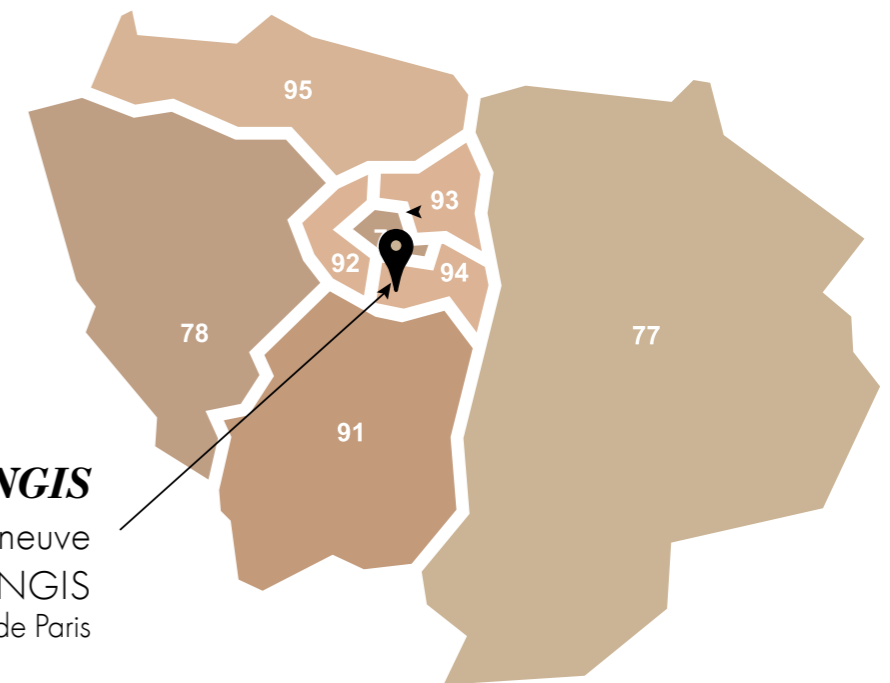
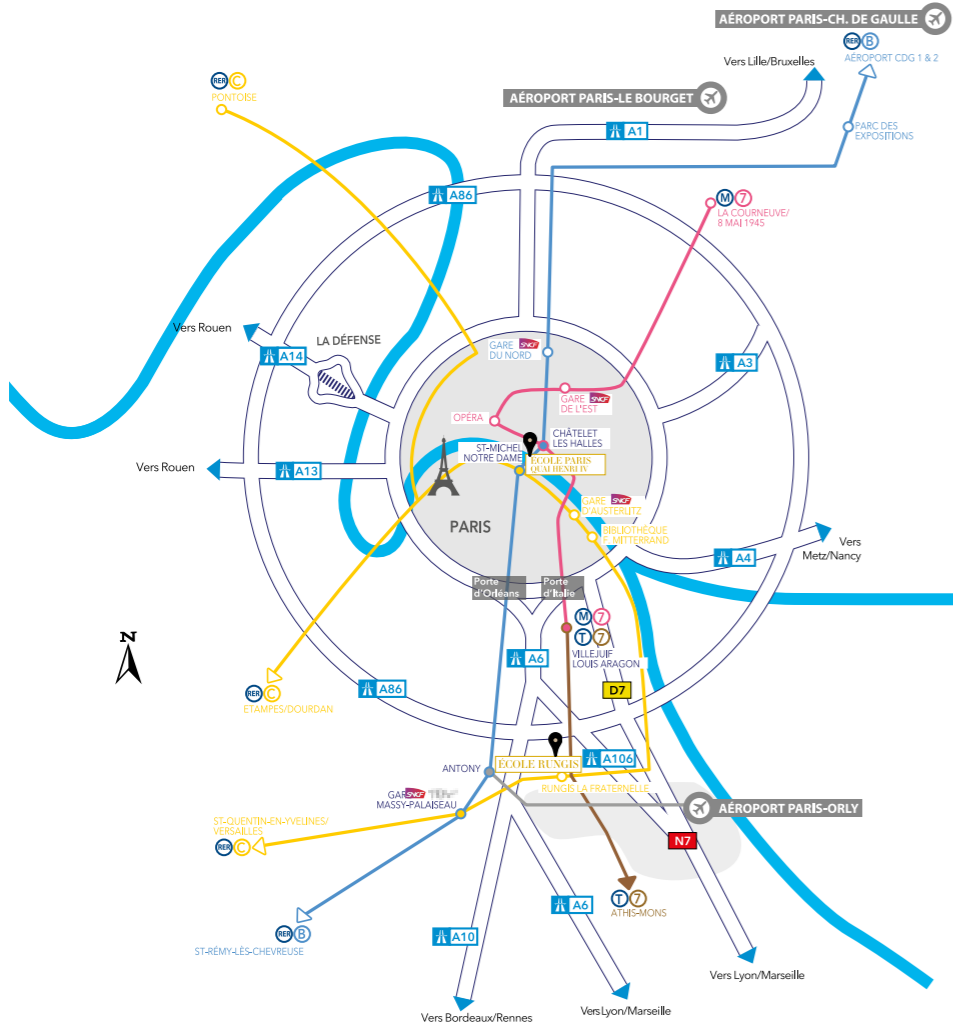
13 plateaux techniques spécialisés (cuisine, pâtisserie, boulangerie...)



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