

LENÔTRE  
PARIS

ÉCOLE  
DES ARTS CULINAIRES

# Formation longue boulangerie

RESPECT - EXCELLENCE - PARTAGE



# *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 LONGUE BOULANGERIE

*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

# FORMATION LONGUE BOULANGERIE

La formation longue en Boulangerie 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 boulangerie et par la gastronomie en général.

## Objectif

Accéder rapidement à un niveau de qualification permettant de maîtriser les bases de la boulangerie (niveau CAP) pour une employabilité rapide et efficace.



## 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 de la boulangerie

## Nos points forts

- 13 semaines de formation intensive 520h (40h par semaine)
- Formation axée sur la répétition des gestes et tours de main fondamentaux du boulanger
- Classe restreinte à 12 participants
- 2 semaines minimum de stage en entreprise au sein des laboratoires de production de la Maison Lenôtre
- Une véritable boulangerie dans nos laboratoires de Plaisir qui produit chaque jour pour la Maison

## Une formation en 2 actes

### « L'Essentiel »

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



### « La Maîtrise »

7 semaines pour réaliser les recettes ou les techniques élaborées de la boulangerie



### Le stage pratique

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



# UNE FORMATION EN 2 TEMPS BOULANGERIE

## L'ESSENTIEL RÉALISER LES RECETTES ET TECHNIQUES DE BASE EN BOULANGERIE

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

<i>L'Essentiel</i>	<i>La Maîtrise</i>	<i>Stage</i>
 240 heures (6 semaines) : 5 semaines de cours + 1 semaine de révisions et examens	 280 heures (7 semaines) : 6 semaines de cours + 1 semaine de révisions et examens	 80 heures 2 semaines de stage en entreprise
 - QCM - Contrôle continu - Examen pratique	 - QCM - Contrôle continu - Examen pratique	 Retours du tuteur de stage + rapport de stage

Offre modulable permettant de suivre 4 mois consécutifs de formation  
ou segmentés par certificat.  
Des modules optionnels sont également disponibles.

### *Les cours pratiques* *6 semaines*

- Technologie et études des farines
- Etude des températures de base
- Etude des différents matériels utilisés en boulangerie
- Réalisation de pains sur différentes techniques de fermentation : poolish, levure biologique, levain en pâte, levain liquide (réalisation de levain mère et rafraichi)
- Réalisation de différents modes de pétrissage : pétrissage lent, pétrissage rapide (amélioré, intensif)
- Initiation à l'autolyse et au pontage
- Réalisation de différents types de façonnages et apprêts en fonction des pains réalisés (baguettes, batards, miches, couronnes, petits pains individuels)
- Découverte des différents modes de fermentation (fermentation lente, fermentation contrôlée, fermentation en direct)
- Découverte de la scarification
- Initiations aux différents modes de cuisson en fonction des tailles de pains à cuire
- Pains réalisés : pain de campagne, baguette de tradition française, baguette classique, pain sur levain, tourte de seigle, pain de mie /pain de mie coloré, pains spéciaux (pain de seigle, pain complet), couronne...



Découpe de la formation



Méthodes d'évaluation



# LA MAÎTRISE

RÉALISER LES RECETTES ET TECHNIQUES ÉLABORÉES DE LA BOULANGERIE

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

## Les cours pratiques 7 semaines

- Approfondissement et travaux pratiques des cours du module l'Essentiel
- Réalisation de recettes élaborées complémentaires
  - Réalisation de différents types de façonnage et apprêts en fonction des pains réalisés (baguettes, batards, miches, couronnes, petits pains individuels, fougasses, moulés)
  - Pains réalisés : baguette de tradition française, baguette classique, pain de méteil, pains spéciaux (pain de son, pain aux céréales, pain aux olives), pain rustique aux fruits secs, fougasse, pain brioché, pains tigrés, pain brié, pain décoré (pâte morte)
- Viennoiseries réalisées : galette des rois, croissant, pain au chocolat, pain aux raisins, brioche

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



# SE PERFECTIONNER

LES MODULES EN OPTION\*



## Le Snacking

Les produits de snacking  
pizzas, salade, bagel, sandwich,  
fougasse, tartines, petits fours  
salés, ...



24 heures  
(3 journées)  
de formation

## La Viennoiserie (expert)

Elaboration des bases, pesées  
des ingrédients, contrôles des  
températures de travail  
Connaissance des techniques du  
feuilletage classique et inversé  
Maîtrise de la fabrication de  
viennoiseries, de brioches,  
kouglofs, ...  
Réalisation de fonçage de pâtes  
Contrôle et gestion des cuissons



16 heures  
(2 journées)  
de formation

## Les Desserts

Les desserts du boulanger  
flan, grillé aux pommes, tarte au  
sucre, tarte aux pommes, cake,  
moelleux et gateaux de voyage)



40 heures  
(5 journées)  
de formation

## Les produits spéciaux

Proposer une gamme de  
produits spécifiques aux  
intolérances alimentaires  
pains, viennoiseries, cakes et  
gâteaux de voyage



40 heures  
(5 journées)  
de formation



\* Dates et tarifs disponibles via le calendrier des stages de perfectionnement

# 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 2 semaines, le stage vise :*

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

En s'immergeant dans le monde de la boulangerie au sein des ateliers de production Lenôtre à Plaisir, les élèves seront à même de réaliser de véritables missions dans les fonctions qui seront les leurs à l'avenir. Ils s'impliqueront 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 6 semaines maximum.

À l'issue des 2 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 « Boulangerie » 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 boulangerie*

- 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, le stockage et la conservation des produits.
- Les outils et matériels utilisés en boulangerie.
- Le vocabulaire utilisé en boulangerie.
- L'organisation, le rangement et le nettoyage des plans de travail et du fournil.
- Le contrôle et rangement journalier des arrivages de l'économat sec et des ingrédients frais (préservation de la chaîne du froid), des chambres froides, des congélateurs et des chambres de pousse.
- La prise de conscience de l'importance d'une fiche technique pour rationaliser la production et optimiser la qualité des recettes réalisées.
- La 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 (coupe pâte, rouleau, brosse, lame à scarifier,...) 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 2 certificats soit 13 semaines de formation et 2 à 6 semaines de stage :  
**15 600€ H.T. (18 720 TTC)**

## Tarif des certificats <sup>(1)</sup>

Certificat « L'Essentiel » : **7 200 € H.T. (8 640€ TTC)**  
Certificat « La Maîtrise » : **8 400€ H.T. (10 080€ 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 boulangerie.

Le certificat « L'Essentiel » 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.

TARIF TITRE en VAE : **2 600 € HT<sup>(2)</sup> (3 120 € TTC)**

TARIF CERTIFICAT « L'ESSENTIEL » en VAE: **1 400 € HT<sup>(2)</sup> (1 680 € TTC)++**

(1) En cas de non validation des examens, l'élève devra suivre une semaine de rattrapage (500 € HT -600 € TTC).  
(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
1 LU	1 JE	1 SA	1 MA	1 JE
2 MA	2 VE	2 DI	2 ME	2 VE
3 ME	3 SA	3 LU	3 JE	3 SA
4 JE	4 DI	4 MA	4 VE	4 DI
5 VE	5 LU	5 ME	5 SA	5 LU
6 SA	6 MA	6 JE	6 DI	6 MA
7 DI	7 ME	7 VE	7 LU	7 ME
8 LU	8 JE	8 SA	8 MA	8 JE
9 MA	9 VE	9 DI	9 ME	9 VE
10 ME	10 SA	10 LU	10 JE	10 SA
11 JE	11 DI	11 MA	11 VE	11 DI
12 VE	12 LU	12 ME	12 SA	12 LU
13 SA	13 MA	13 JE	13 DI	13 MA
14 DI	14 ME	14 VE	14 LU	14 ME
15 LU	15 JE	15 SA	15 MA	15 JE
16 MA	16 VE	16 DI	16 ME	16 VE
17 ME	17 SA	17 LU	17 JE	17 SA
18 JE	18 DI	18 MA	18 VE	18 DI
19 VE	19 LU	19 ME	19 SA	19 LU
20 SA	20 MA	20 JE	20 DI	20 MA
21 DI	21 ME	21 VE	21 LU	21 ME
22 LU	22 JE	22 SA	22 MA	22 JE
23 MA	23 VE	23 DI	23 ME	23 VE
24 ME	24 SA	24 LU	24 JE	24 SA
25 JE	25 DI	25 MA	25 VE	25 DI
26 VE	26 LU	26 ME	26 SA	26 LU
27 SA	27 MA	27 JE	27 DI	27 MA
28 DI	28 ME	28 VE	28 LU	28 ME
29 LU	29 JE	29 SA	29 MA	29 JE
30 MA	30 VE	30 DI	30 ME	30 VE
31 ME		31 LU		31 SA

SEPTEMBRE 2021

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

-  Certificat l'Essentiel
-  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

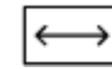
- Une localisation à deux pas du Marché de Rungis
- Un accès facilité par de nombreux transports

## 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** m<sup>2</sup>



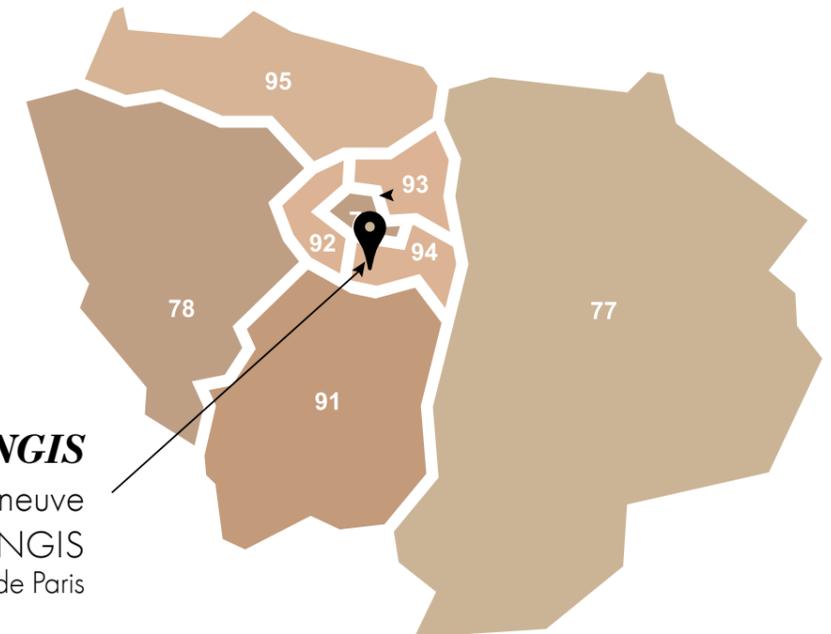
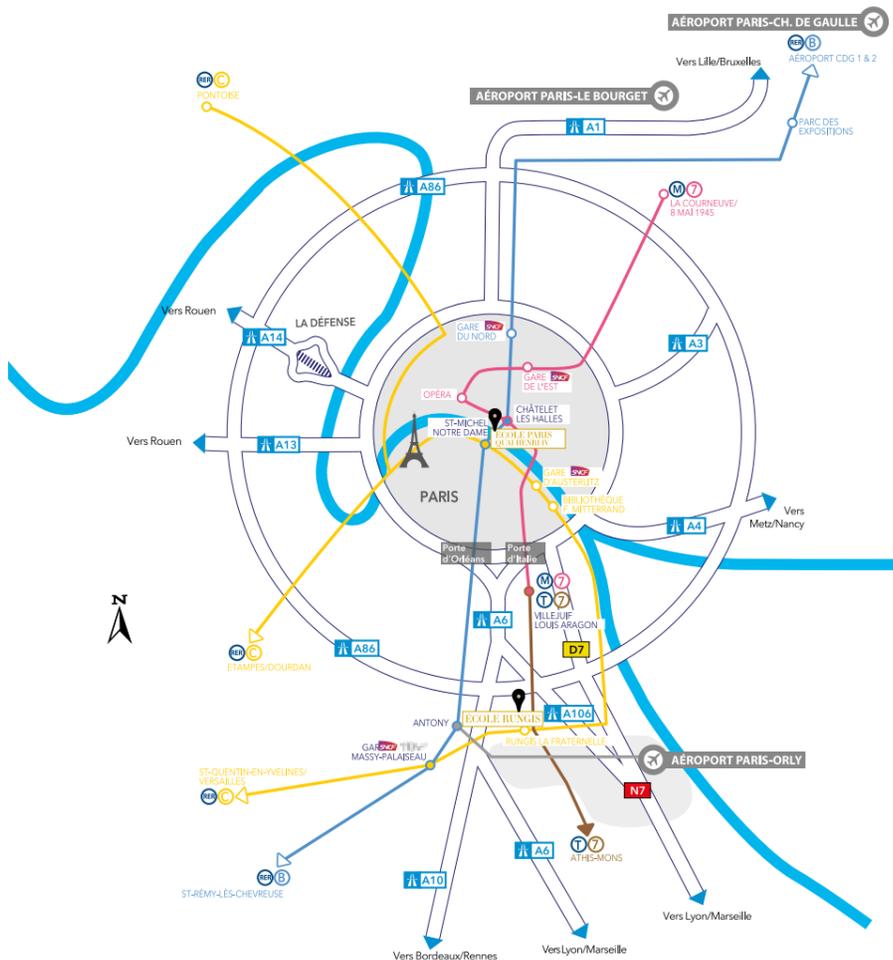
**13** plateaux techniques spécialisés (cuisine, pâtisserie, boulangerie...)



**400** m<sup>2</sup> d'espaces de détente et de restauration



**200** m<sup>2</sup> 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](mailto:ecole@lenotre.fr)

[www.ecole-lenotre.com](http://www.ecole-lenotre.com)





**ÉCOLE**  
DES ARTS CULINAIRES



[www.ecole-lenotre.com](http://www.ecole-lenotre.com)