



ÉCOLE
DES ARTS CULINAIRES

Les stages de perfectionnement

CATALOGUE 2021





Depuis sa création il y a 50 ans,

notre école incarne, chaque jour, la passion de la transmission qui animait son fondateur, Gaston Lenôtre.

Les générations de chefs, qui s'y succèdent, sont inspirées par la même envie de défendre et de promouvoir le patrimoine gastronomique français.

Nous partageons avec nos élèves, nos stagiaires et les professionnels qui nous rejoignent, les savoir-faire de notre Maison. Nous sommes guidés par la volonté de transmettre les secrets de la créativité de nos chefs.

Pour relever ce défi, l'excellence est au coeur de notre exigence et la générosité fonde notre pédagogie. Notre mission première est de former des professionnels de haut niveau de la cuisine, de la pâtisserie, du chocolat et de la boulangerie. Mais notre ambition est plus grande encore : former des femmes et des hommes qui ancrent leurs talents dans leur époque et qui placent la bienveillance au coeur de leur métier.

Ici, chacun est respecté dans son histoire et dans son projet. L'école souhaite offrir un futur à tous ses élèves.

Bienvenue à l'école Lenôtre.

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.

Stéphane Chicheri

Directeur des Opérations de l'École Lenôtre



Alexander Dreyer



Alain Despinois



Fabien Emery



Guillaume Galy



Marianne Heiles



Patrick Jeandeau

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



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



Yvan Chevalier
Meilleur Ouvrier de France
Chocolatier



Serge Granger
Meilleur Ouvrier de France
Chocolatier



Stéphane Leroux
Meilleur Ouvrier de France
Pâtisserie



Etienne Leroy
Champion du Monde de
la Pâtisserie



Gaëtan Paris
Meilleur Ouvrier de France
Boulangier



Christophe Renou
Meilleur Ouvrier de France
Pâtissier



Michel Roth
Meilleur Ouvrier de France
Bosuce d'or



Gérard Taurin
Meilleur Ouvrier de France
Champion du monde de glace

NOTRE ECOLE DE FORMATION À RUNGIS

-  **2 500** m²
-  **15** plateaux techniques spécialisés (cuisine, pâtisserie, glace...)
-  **400** m² d'espaces de détente et de restauration
-  **200** m² de potager bioaponie en toiture

Accessible

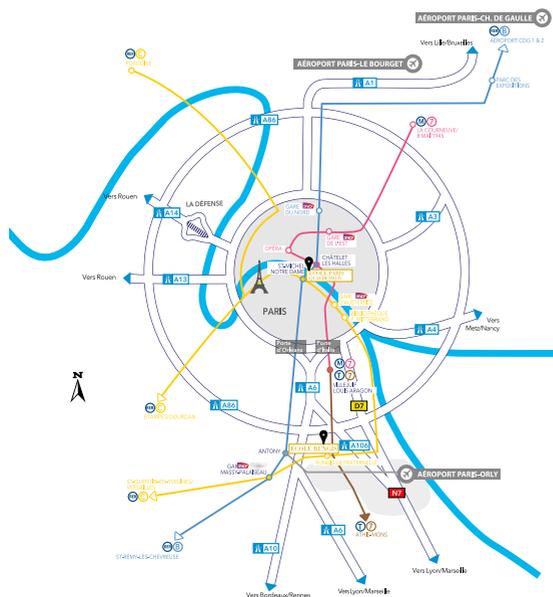
- Une localisation à deux pas du Marché de Rungis
- Un accès facilité par de nombreux transports

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



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

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.



LE SNACKING

*Une restauration simple
et gourmande*

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



3 JOURS
21 HEURES



1 320 €^{HT}



PROFESSIONNEL
OU DIPLÔMÉ



BOULANGER
PÂTISSIER
CUISINIER



CUISINE, DU MARCHÉ À LA DÉGUSTATION

*Visite du MIN de Rungis
et cuisine de saison*

OBJECTIFS

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



1 JOUR
7 HEURES 30



400 € À 420 € HT



PROFESSIONNEL OU
GOURMET EXPÉRIMENTÉ



CUISINIER

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

04:00 Accueil devant l'École Lenôtre

04:30 Visite du marché de Rungis (transport assuré par nos soins)

08:00 Retour à l'École Lenôtre - casse croute

08:30 Cours de cuisine

12:30 Déjeuner-débat

15:00 Fin de la journée

LA BISTRONOMIE DE L'ENTRÉE AU DESSERT

*Quand la gastronomie
rime avec l'esprit bistrot*



5 JOURS
35 HEURES



1 925 € HT



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 multi-portions.

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



3 JOURS
24 HEURES



1 320 € HT



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

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.



3 JOURS
19 HEURES



1 045 € HT



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE
OU DIPLÔME



CUISINIER



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 € HT



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE
OU DIPLÔME



CUISINIER

OBJECTIFS

Savoir cuisiner 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.



par **Guy
KRENZER**



par **Stéphane
CHICHERI**

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 nitraté.

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



LE FOIE GRAS



*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 événementielle 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.

Limitier 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*

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.



5 JOURS
35 HEURES



1 925 € HT



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE
OU DIPLÔME



CUISINIER



RS5301



CHOCOLAT

L'essentiel des bonbons chocolat : pralinés, ganaches et techniques d'enrobage

La maîtrise des bonbons chocolat : pralinés, ganaches et techniques d'enrobage

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
16 HEURES



864 €^{HT}



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE
OU DIPLÔME



PÂTISSIER



OBJECTIFS

Savoir utiliser le chocolat et réaliser les intérieurs pour proposer une gamme de bonbons chocolat.

CONTENU

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

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

Acquérir les techniques d'enrobage et trempage.

Savoir soigner les finitions et créer les décors appropriés.



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

L'art de finir en beauté

OBJECTIFS

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.

Maîtriser 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.



2 JOURS
16 HEURES



864 € HT



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE
OU DIPLÔME



PÂTISSIER





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).



© Tom Swalens

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 Bienvenu
- Cakes et moelleux - les essentiels
- Cakes et moelleux - expertise
- 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 Jean-Christophe Jeanson, MOF
- 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



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

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.



2 JOURS
16 HEURES



864 €^{HT}



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE
OU DIPLÔME



PÂTISSIER



LES BÛCHES DE NOËL & ENTREMETS FESTIFS

Tradition et féerie des desserts de fin d'année

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.



3 JOURS
24 HEURES



1 296 €^{HT}



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE
OU DIPLÔME



PÂTISSIER



PIÈCES MONTÉES, CROQUEBOUCHES ET WEDDING CAKES

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 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, croquebouches 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 DIPLOME



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.



DESSERTS DE RESTAURANTS ET CAFÉS GOURMANDS

Toute la technique des desserts de restaurants

OBJECTIFS

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.



3 JOURS
24 HEURES



1 296 €^{HT}



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE
OU DIPLÔME



CUISINIER & PÂTISSIER



TRAITEUR PIÈCES COCKTAILS SUCRÉES DE SAISON, PETITS FOURS, MOELLEUX

La gourmandise se déguste du bout des doigts

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.



3 JOURS
24 HEURES



1 296 € HT



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE
OU DIPLÔME



PÂTISSIER



RS5284



PRODUITS SPÉCIAUX INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES ET TENDANCES DE CONSOMMATION

La gourmandise et le plaisir pour tous

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



5 JOURS
35 HEURES



1 890 €^{HT}



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE
OU DIPLÔME



PÂTISSIER
BOULANGER



LA PÂTISSERIE DE NICOLAS BOUCHER

Chef Pâtissier de l'École Lenôte



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 RENOÜ

MOF Pâtissier



3 JOURS
24 HEURES



1 368 €^{HT}



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE
OU DIPLÔME



PÂTISSIER



par ***Christophe RENOÜ***

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 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

*Par Fabien Emery,
Champion d'Europe du 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.





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, maîtrise 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.



RS5320



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.



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 polish, 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

OBJECTIFS

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



LES DESSERTS DU BOULANGER

*Le juste goût
de la tradition retrouvée*



5 JOURS
35 HEURES



1 890 € HT



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE
OU DIPLÔME



PÂTISSIER & BOULANGER

OBJECTIFS

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 déclins (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

*Expertise de Gaëtan Paris,
MOF boulanger*



3 JOURS
24 HEURES



1 368 €^{HT}



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE
OU DIPLÔME



PÂTISSIER & BOULANGER



par *Gaëtan PARIS*

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 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.



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.laqualitedelaclientelafra.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

OBJECTIFS

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 événements indésirables, des dysfonctionnements
- Apporter les solutions

Module 4 – 1 jour (7 heures)

Travailler en équipe et améliorer la qualité de service

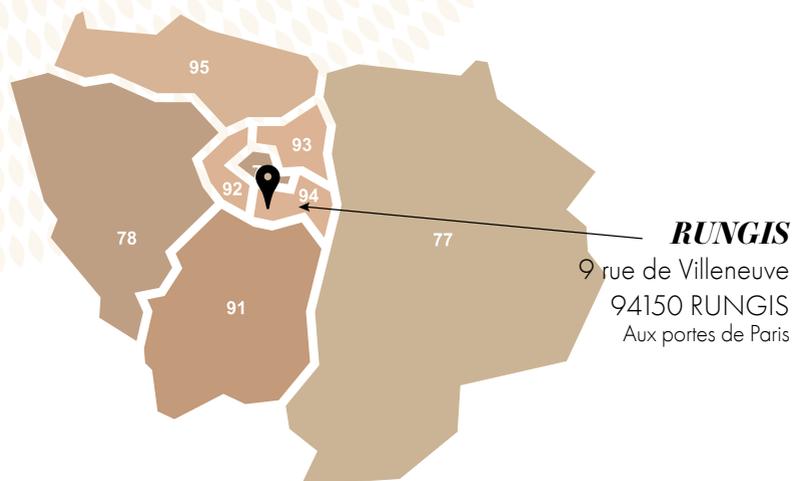
- Restituer ou inscrire son travail dans une chaîne et en respecter les exigences
- Développer la qualité de service en identifiant les points d'amélioration
- Transmettre les améliorations à son responsable et à d'autres personnel

RENSEIGNEMENTS & INSCRIPTIONS

Nos équipes sont à votre disposition pour toutes questions.

ecole@lenotre.fr | +33 (0)1 86 93 04 00

SITUATION GÉOGRAPHIQUE



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



RUNGIS : 9 rue de Villeneuve, 94150 Rungis
+33 (0)1 30 81 40 81

ecole@lenotre.fr
www.ecole-lenotre.com



ÉCOLE
DES ARTS CULINAIRES