



ÉCOLE
DES ARTS CULINAIRES

Formation certifiante cuisine

RNCP34978 - BO DU 14/10/2020





GASTON
LENÔTRE

Sommaire

FORMATION CERTIFIANTE CUISINE

Notre école PAGE 6

La formation PAGE 8

*Informations pratiques
& modalités d'inscription* PAGE 16

Notre lieu 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

Lieux

- Rungis (94) : 13 plateaux techniques

Reconnaisances

- RNCP : certification professionnelle pour le titre Cuisinier et le titre Pâtissier
- 9 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
- Label Rise Safe

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 CERTIFIANTE CUISINE

RNCP34978 - BO DU 14/10/2020

La formation certifiante en Cuisine 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 cuisine 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 cuisine 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
- 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 cuisine



« L'Incontournable »

7 semaines pour réaliser des recettes ou des techniques élaborées de la cuisine française



« La Maîtrise »

8 semaines pour élaborer un assortiment de plats modernes et haut de gamme



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 (possibilité de réaliser jusqu'à 9 semaines de stage)

UNE FORMATION EN 3 ACTES CUISINE

L'Essentiel



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



- QCM
- Contrôle continu
- Examen pratique

L'Incontournable



(7 semaines) :
6 semaines de cours
+
1 semaine de révisions
et examens



- QCM
- Contrôle continu
- Examen pratique

La Maîtrise



(8 semaines) :
7 semaines de cours
+
1 semaine de révisions
et examens



- QCM
- Contrôle continu
- Examen pratique

Stage



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 CUISINE

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

Les cours pratiques 6 semaines

- Réaliser des recettes de base : les sauces, vinaigrettes, mayonnaises, fonds...
- Réaliser des entrées de base : potages, quiches, salades...
- Réaliser des plats de poissons : moules marinières, merlan à l'anglaise, sole bonne-femme...
- Réaliser des plats de viande : volaille rôtie, sauté de veau, estouffade de bœuf, blanquette, viande grillée...
- Réaliser des garnitures de légumes en accord avec l'élément principal servi
- Réaliser des desserts classiques : tartes aux fruits, choux garnis, feuilletage, moka, bavares...
- 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'INCONTURNABLE

RÉALISER LES RECETTES ET TECHNIQUES CLASSIQUES DE LA CUISINE FRANÇAISE

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

Les cours pratiques 7 semaines

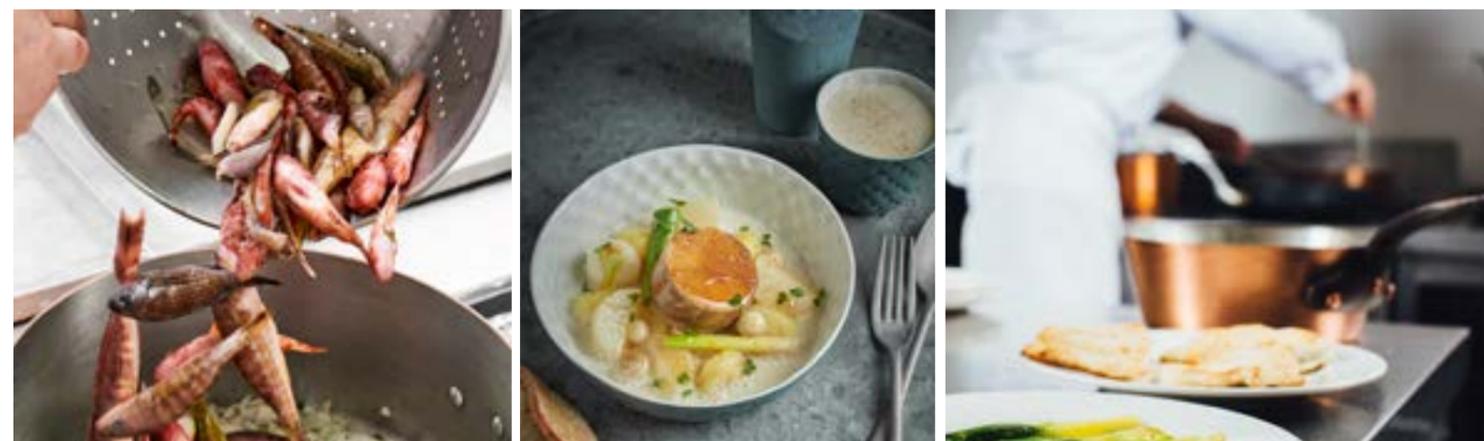
- Maîtriser différents types de terrines : *classique campagne, poisson, foie gras, en gelée, en croûte...*
- Maîtriser des recettes de coquillages et crustacés : *tartare ou carpaccio, huîtres en gelée, marinères, praires farcies, écrevisses à la nage, homard...*
- Maîtriser des entrées froides ou chaudes : *soufflés, allumettes feuilletées, salades...*
- Maîtriser des plats et sauces de poisson avancés : *lever des filets, darnes ou tronçons (filet de Barbué Dugléré, coquilles Saint-Jacques à la Quiberonnaise...)*
- Maîtriser des plats et sauces de viande avancés : *découper et apprêter des morceaux choisis (carré d'agneau, tournedos, suprême de volaille, rognons...)*
- Réaliser des pièces cocktails, des verrines, monter un buffet dînatoire
- Maîtriser les bases de la pâtisserie de restauration : *les pâtes de base et leurs applications, les fruits cuits, les petits fours, les crèmes, petits fours secs et moelleux...*
- 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 ...*)
- Évaluation des acquis

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

LA MAÎTRISE

ÉLABORER UN ASSORTIMENT DE PLATS MODERNES ET HAUT DE GAMME

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 Cuisinier.



Les cours pratiques 8 semaines

dont 2 semaines animées par un Chef Titré

- Maîtriser la cuisine pour buffets et cocktails : montage de sandwiches, techniques de glaçage...
- Élaborer une gamme de plats modernes et de plats signatures, sous la direction d'un chef titré
- Élaborer un menu en suivant un panier imposé, en reproduisant des plats déjà appris
- Élaborer un menu en suivant un budget imposé
- Maîtriser les différentes cuissons des poissons et viandes
- Réaliser des desserts à l'assiette et des petits fours
- 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 ...*)
- Évaluation des 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 certification.

*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 « Cuisine » 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 cuisine

- 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 cuisine (ustensiles, petit et gros matériels)
- Organisation, rangement et nettoyage des plans de travail et du laboratoire de cuisine
- 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 le suivra pendant toute la formation, puis tout au long de sa carrière.

Chacun recevra également une tenue professionnelle obligatoire composée de :

- 2 vestes siglées école Lenôtre
- 2 pantalons de travail professionnels
- 1 paire de chaussures de sécurité



Accessibilité handicap

- Les formations et stages proposés par l'école Lenôtre sont accessibles aux personnes en situation de handicap ou rencontrant des problèmes de santé.
- Nous vous encourageons à le mentionner lors de votre demande d'inscription : vous serez alors contacté par le référent handicap afin que nous étudions ensemble les aménagements éventuellement nécessaires pour que votre séjour parmi nous se déroule dans les meilleures conditions. Dès votre arrivée, vous bénéficierez un accompagnement individualisé vous permettant une parfaite intégration.



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 :
29 950€ H.T. (35 940€ TTC)

Tarif des certificats ⁽¹⁾

Certificat « L'Essentiel » : **8 100 € H.T. (9 720€ TTC)**

Certificat « L'Incontournable » : **9 450 € H.T. (11 340€ TTC)**

Certificat « La Maîtrise » : **12 400€ H.T. (14 880€ TTC)**



Nos certifications



Enregistré sous le n° RNCP34978
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 école 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 : **4 450 € HT⁽²⁾ (5 340 € TTC)**

TARIF CERTIFICAT « L'ESSENTIEL » ou « L'INCONTOURNABLE » en VAE : **1 550 € HT⁽²⁾ (1 860 € TTC)**

⁽¹⁾ En cas de non validation des examens, l'élève devra suivre une semaine de rattrapage (500 € HT - 600 € 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.



OCTOBRE 2021			2022									
OCTOBRE	NOVEMBRE	DECEMBRE	JANVIER	FEVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOUT	SEPT	OCT
1 VE	1 LU	1 ME	1 SA	1 MA	1 MA	1 VE	1 DI	1 ME	1 VE	1 LU	1 JE	1 SA
2 SA	2 MA	2 JE	2 DI	2 ME	2 ME	2 SA	2 LU	2 JE	2 SA	2 MA	2 VE	2 DI
3 DI	3 ME	3 VE	3 LU	3 JE	3 JE	3 DI	3 MA	3 VE	3 DI	3 ME	3 SA	3 LU
4 LU	4 JE	4 SA	4 MA	4 VE	4 VE	4 LU	4 ME	4 SA	4 LU	4 JE	4 DI	4 MA
5 MA	5 VE	5 DI	5 ME	5 SA	5 SA	5 MA	5 JE	5 DI	5 MA	5 VE	5 LU	5 ME
6 ME	6 SA	6 LU	6 JE	6 DI	6 DI	6 VE	6 VE	6 LU	6 ME	6 SA	6 MA	6 JE
7 JE	7 DI	7 MA	7 VE	7 LU	7 LU	7 JE	7 SA	7 MA	7 JE	7 DI	7 ME	7 VE
8 VE	8 LU	8 ME	8 SA	8 MA	8 MA	8 VE	8 DI	8 ME	8 VE	8 LU	8 JE	8 SA
9 SA	9 MA	9 JE	9 DI	9 ME	9 ME	9 SA	9 LU	9 JE	9 SA	9 MA	9 VE	9 DI
10 DI	10 ME	10 VE	10 LU	10 JE	10 JE	10 DI	10 MA	10 VE	10 DI	10 ME	10 SA	10 LU
11 LU	11 JE	11 SA	11 MA	11 VE	11 VE	11 LU	11 ME	11 SA	11 LU	11 JE	11 DI	11 MA
12 MA	12 VE	12 DI	12 ME	12 SA	12 SA	12 MA	12 JE	12 DI	12 MA	12 VE	12 LU	12 ME
13 ME	13 SA	13 LU	13 JE	13 DI	13 DI	13 ME	13 VE	13 LU	13 ME	13 SA	13 MA	13 JE
14 JE	14 DI	14 MA	14 VE	14 LU	14 LU	14 JE	14 SA	14 MA	14 JE	14 DI	14 ME	14 VE
15 VE	15 LU	15 ME	15 SA	15 MA	15 MA	15 VE	15 DI	15 ME	15 VE	15 LU	15 JE	15 SA
16 SA	16 MA	16 JE	16 DI	16 ME	16 ME	16 SA	16 LU	16 JE	16 SA	16 MA	16 VE	16 DI
17 DI	17 ME	17 VE	17 LU	17 JE	17 JE	17 DI	17 MA	17 VE	17 DI	17 ME	17 SA	17 LU
18 LU	18 JE	18 SA	18 MA	18 VE	18 VE	18 LU	18 ME	18 SA	18 LU	18 JE	18 DI	18 MA
19 MA	19 VE	19 DI	19 ME	19 SA	19 SA	19 MA	19 JE	19 DI	19 MA	19 VE	19 LU	19 ME
20 ME	20 SA	20 LU	20 JE	20 DI	20 DI	20 ME	20 VE	20 LU	20 ME	20 SA	20 MA	20 JE
21 JE	21 DI	21 MA	21 VE	21 LU	21 LU	21 JE	21 SA	21 MA	21 JE	21 DI	21 ME	21 VE
22 VE	22 LU	22 ME	22 SA	22 MA	22 MA	22 VE	22 DI	22 ME	22 VE	22 LU	22 JE	22 SA
23 SA	23 MA	23 JE	23 DI	23 ME	23 ME	23 SA	23 LU	23 JE	23 SA	23 MA	23 VE	23 DI
24 DI	24 ME	24 VE	24 LU	24 JE	24 JE	24 DI	24 MA	24 VE	24 DI	24 ME	24 SA	24 LU
25 LU	25 JE	25 SA	25 MA	25 VE	25 VE	25 LU	25 ME	25 SA	25 LU	25 JE	25 DI	25 MA
26 MA	26 VE	26 DI	26 ME	26 SA	26 SA	26 MA	26 JE	26 DI	26 MA	26 VE	26 LU	26 ME
27 ME	27 SA	27 LU	27 JE	27 DI	27 DI	27 ME	27 VE	27 LU	27 ME	27 SA	27 MA	27 JE
28 JE	28 DI	28 MA	28 VE	28 LU	28 LU	28 JE	28 SA	28 MA	28 JE	28 DI	28 ME	28 VE
29 VE	29 LU	29 ME	29 SA									
30 SA	30 MA	30 JE	30 DI									
31 DI		31 VE	31 LU									
					31 JE		31 MA		31 DI	31 ME		31 LU

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

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



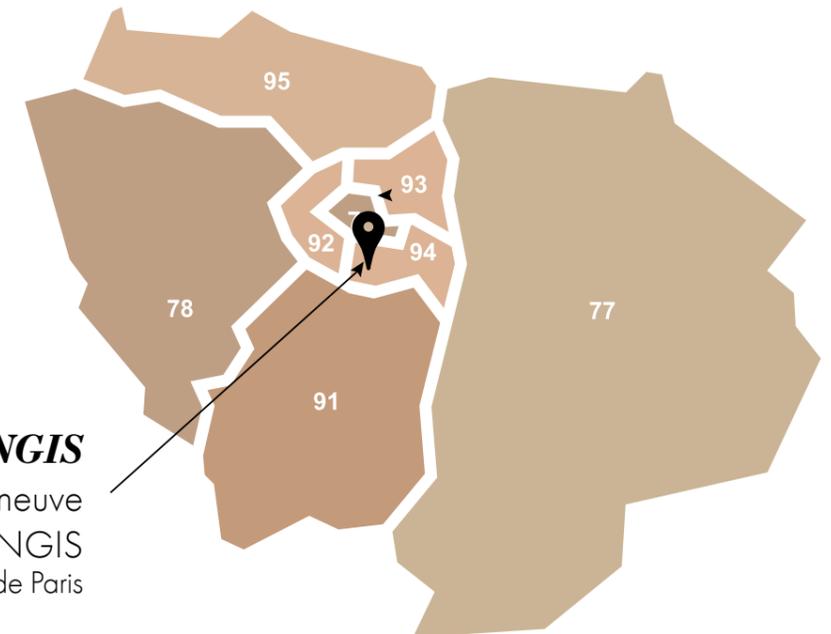
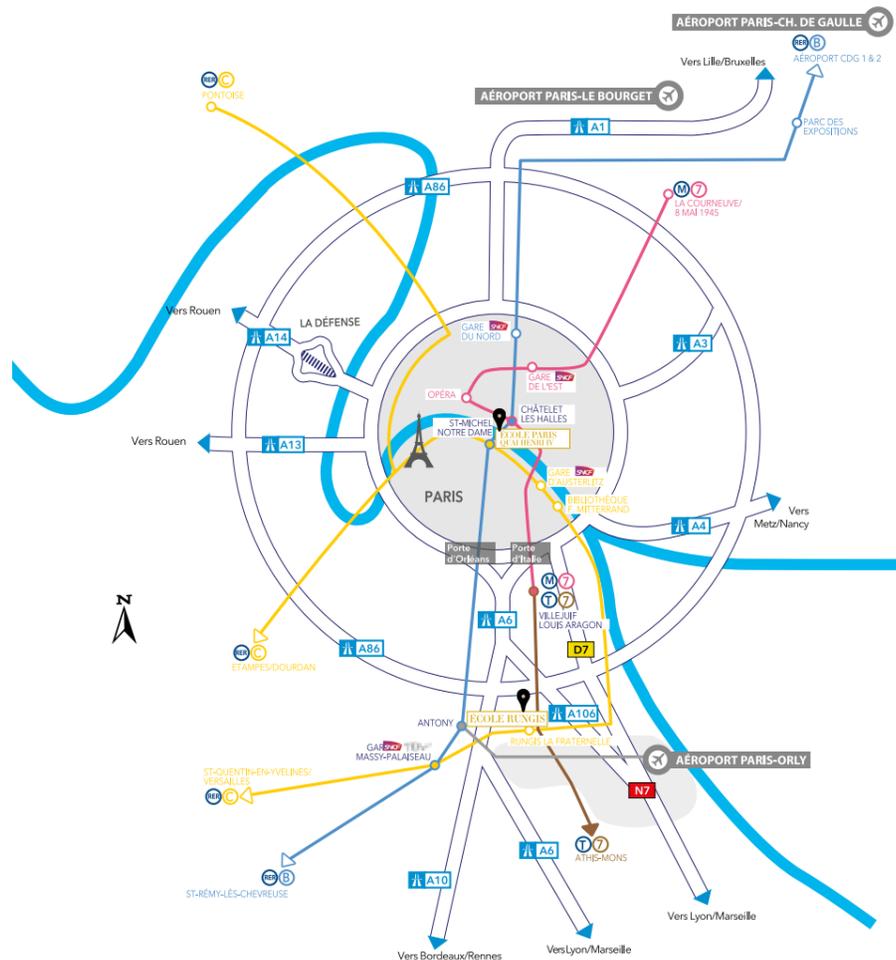
13 plateaux techniques spécialisés (cuisine, pâtisserie, boulangerie...)



400 m² d'espaces de détente et de restauration



200 m² de potager bioaponie en toiture



RUNGIS
9 rue de Villeneuve
94150 RUNGIS
Aux portes de Paris

CHARTRE D'ENGAGEMENT

La Maison Lenôte 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 Lenôte remercie ses partenaires



+33 (0)1 86 93 04 00

ecole@lenotre.fr

www.ecole-lenotre.com





ÉCOLE
DES ARTS CULINAIRES



www.ecole-lenotre.com