

LENÔTRE  
PARIS

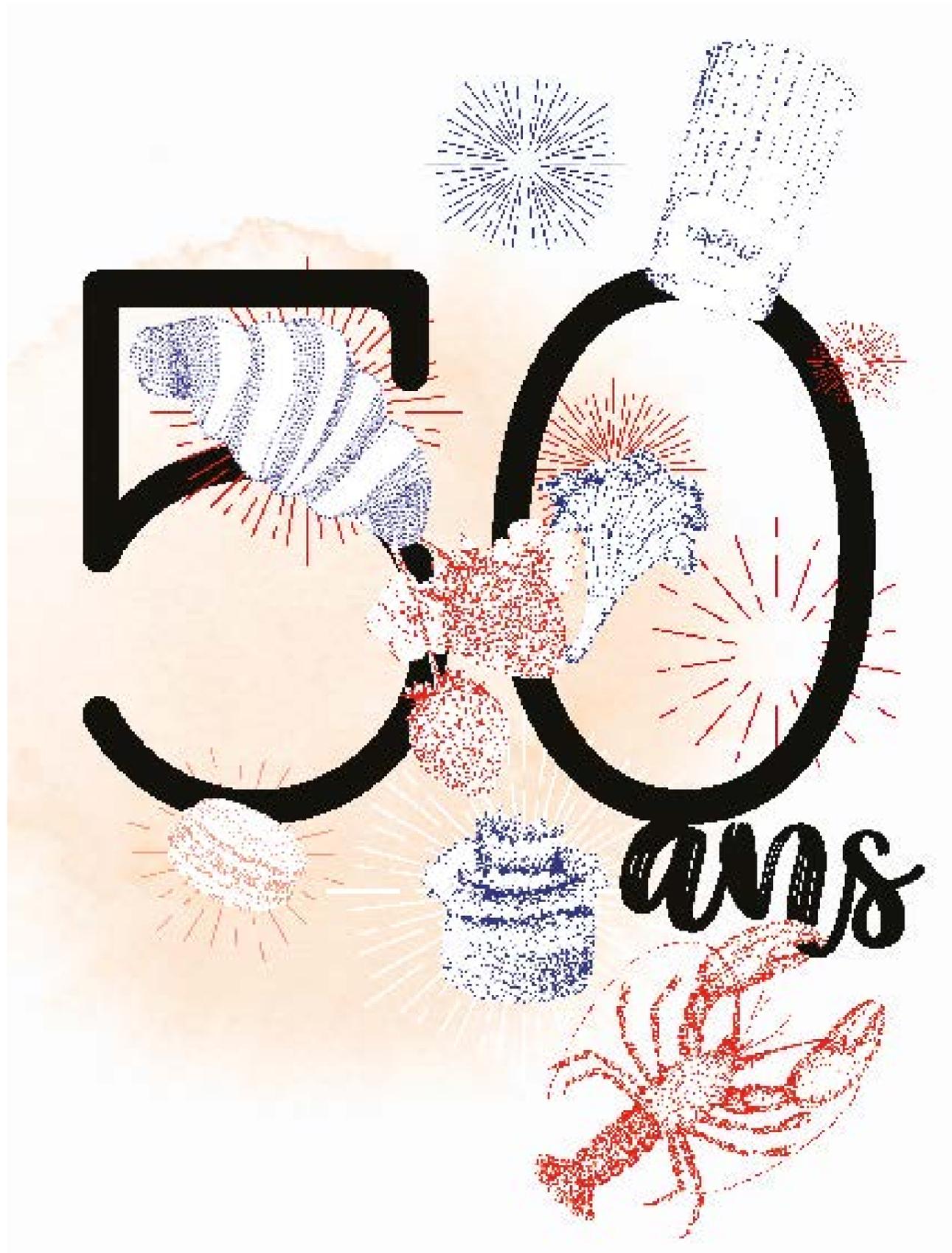
ÉCOLE  
DES ARTS CULINAIRES

# Formation longue boulangerie

RESPECT - EXCELLENCE - PARTAGE



*Cette année, l'École fête ses*



## *Edito*



Depuis sa création il y a 50 ans, notre école incarne, chaque jour, la passion de la transmission qui animait son fondateur, Gaston Lenôte.

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 Lenôte.*



GASTON  
LENÔTRE

# *Sommaire*

FORMATION LONGUE BOULANGERIE

*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 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 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
- 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

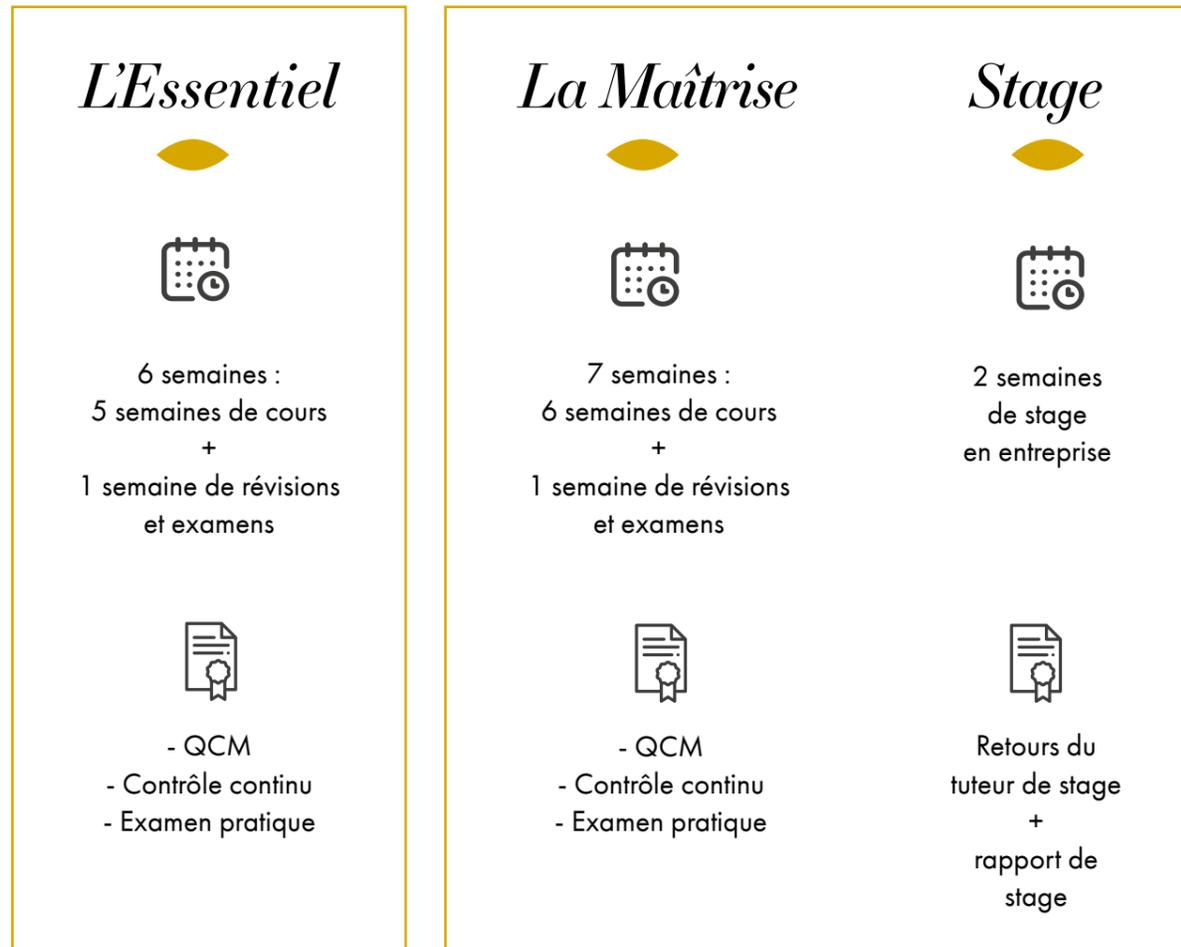
2 semaines de stage pour s'ouvrir sur le monde professionnel et mettre en pratique les compétences acquises



# 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.



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 module est conditionné par la réussite de l'examen du module 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)



35 heures  
(5 journées)  
de formation

## Les produits spéciaux

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



35 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.

**L'attestation de fin de formation ne sera délivrée qu'à l'issue de la réussite de chacun des modules 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



## 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 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 2022**

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

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

## SEPTEMBRE 2022

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

- Certificat l'Essentiel
- Stage en entreprise
- Certificat la Maîtrise
- Stage en entreprise (optionnel)
- Rattrapage ou vacances
- 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** m<sup>2</sup>



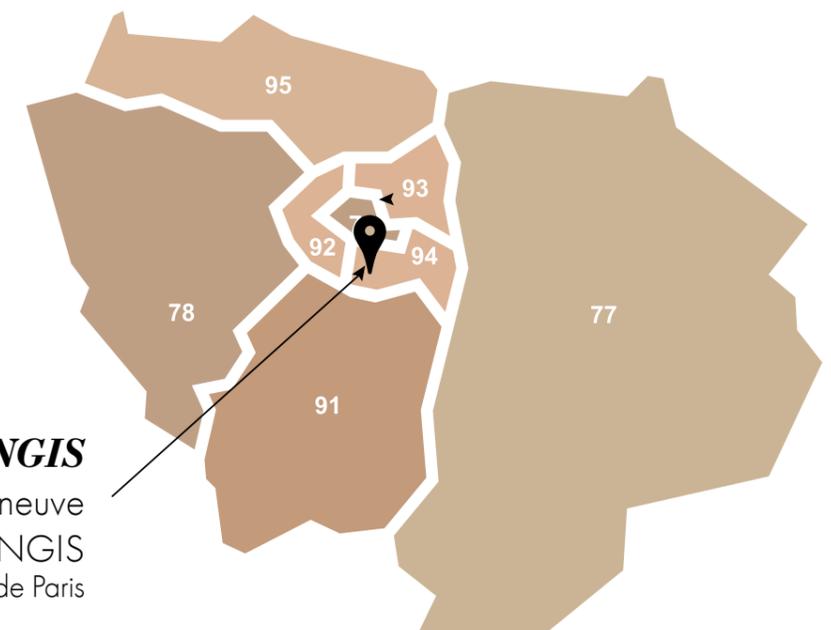
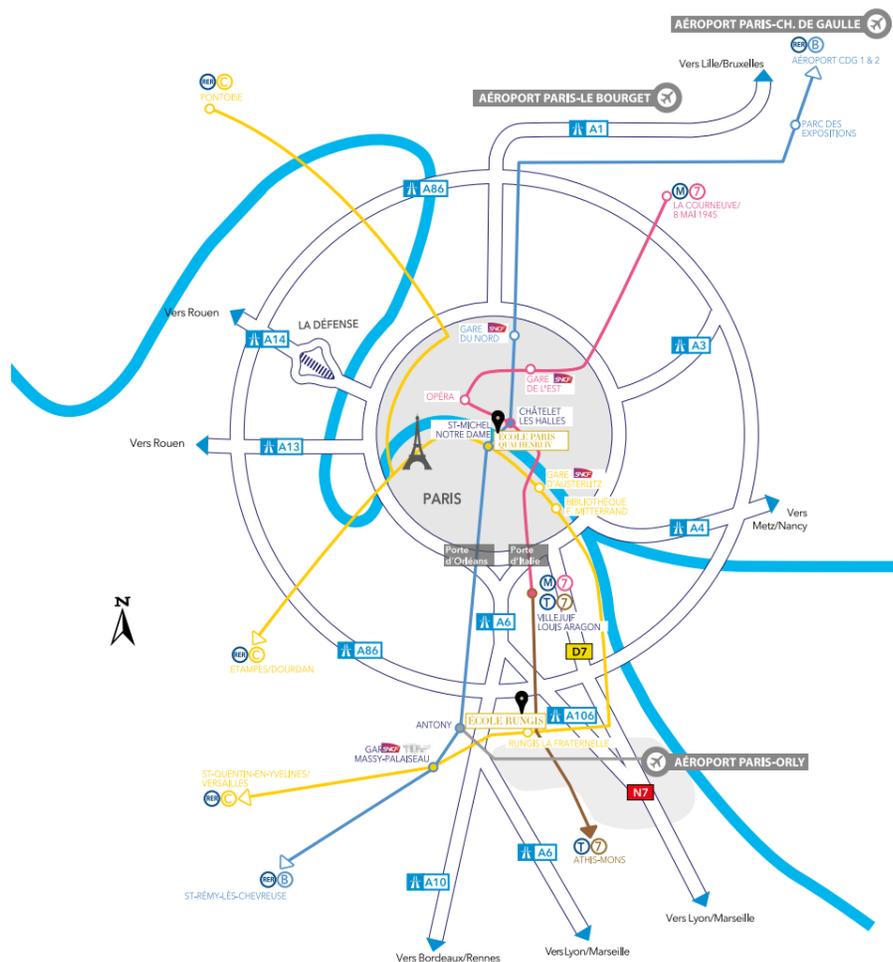
**13** plateaux techniques spécialisés (cuisine, pâtisserie, boulangerie...)



**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



les vergers  
boiron



PCB CREATION  
Manufacture d'entretiens

PONTHIER  
une histoire de fruit



+33 (0)1 86 93 04 00

[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)