



ÉCOLE
DES ARTS CULINAIRES



La certification qualité a été délivrée au titre des catégories suivantes :
- Les actions de formation.
- Les actions permettant de faire valider les acquis de l'expérience,
dans les conditions prévues au livre IV.



LES STAGES DE PERFECTIONNEMENT

CUISINE

	Durée		JAN 2022	FEV 2022	MAR 2022	AVR 2022	MAI 2022	JUIN 2022	JUIL 2022
Au cœur du végétal : mettre nos fruits et légumes, herbes et céréales de saison au centre de l'assiette	16h 2j	880 €	27-28			14-15			7-8
Le Snacking, une restauration simple, rapide et gourmande	24h 3j	1 320 €	31/01-	2/02			16-18		
Cuisine : du marché de Rungis à la dégustation	7h30 1j	330 €		18	8	6	13	24	12
La bistronomie, des produits frais de saison de l'entrée au dessert	35h 5j	1 925 €			21-25		9-13		
Sous vide : techniques et réalisations	24h 3j	1 320 €			1-3		4-6		11-13
La Terre : Viandes et Volailles : Choisir, préparer et cuisiner	16h 2j	880 €	10-11			21-22			
La Mer : Poissons, Coquillages et Crustacés : Choisir, préparer et cuisiner	19h 3j	1 045 €		7-9			17-19		
Charcuterie gourmande	35h 5j	2 100 €				25-29			
Charcuterie gourmande, par Loïc Antoine, MOF	35h 5j	2 100 €						27/06-01/07	
Le Foie Gras	16h 2j	960 €		1-2		19-20			
Pâtés et pâtés-croute	19h 3j	1 045 €			23-25				
Traiteur : pièces cocktails salées et plats pour buffets	35h 5j	1 925 €		7-11	28/03-	1/04	30/05-	3/06	

CHOCOLAT

Les Bonbons chocolat : de l'essentiel à la maîtrise	32h 4j	1 760 €			14-17		16-19		18-21
Le Chocolat Cacao Barry : Moulages, gâteaux voyage et barres snacking	16h 2j	880 €			Programmation au second semestre 2022				
Le Chocolat de Pâques : bonbons, fritures, moulages, entremets et déclinaisons	24h 3j	1 320 €		21-23					
La Confitiserie : Bonbons, caramel, nougat, guimauve, confitures, pâtes de fruits, pâtes à tartiner, ...	24h 3j	1 320 €					9-11		

PÂTISSERIE

Le Chocolat en Pâtisserie : entremet, tartes et petits gâteaux	24h 3j	1 320 €		14-16			4-6		
Les Bûches de Noël et Entremets festifs	24h 3j	1 320 €						20-24	
Pièces montées, croquembouches et Wedding cakes	35h 5j	1 925 €			28/03-	1/04			
Les Desserts du boulanger	24h 3j	1 320 €		28/02-	2/03				
Cakes et moelleux : Les classiques et leurs déclinaisons	24h 3j	1 320 €			2-4			1-3	
Desserts de restaurants et cafés gourmands	24h 3j	1 320 €	19-21			6-8			
Traiteur : pièces cocktails sucrées de saison, petits fours, moelleux	24h 3j	1 320 €	24-26		23-25		23-25		11-13
Pâtisseries et Pains : intolérances alimentaires et tendances de consommation	35h 5j	1 925 €						20-24	
"Faîtes votre Pâtisserie comme Lenôtre" avec Guy Krenzer, MOF	24h 3j	1 440 €				en cours de programmation			
La Pâtisserie de Yann Couvreur	35h 5j	2 100 €			en cours de programmation				
Les techniques autour du sucre	35h 5j	1 925 €		7-11		25-29		27/06-	1/07
Le Sucre d'Art avec Fabien Emery, Champion d'Europe de Sucre d'Art	35h 5j	2 100 €				11-15			
La Glace dans tous ses états : technologie et applications, par Gérard Taurin, MOF	35h 5j	2 100 €			7-11		9-13		4-8

BOULANGERIE & VIENNOISERIE

La boulangerie : fermentation, pétrissage et façonnage	19h 3j	1 045 €		2-4		6-8		15-17	
Les pâtes en viennoiserie	16h 2j	800 €	31/01-	1/02		4-5		13-14	
Boulangerie et viennoiserie	35h 5j	1 925 €	31/01-	4/02		4-8		13-17	
Les Desserts du boulanger	24h 3j	1 320 €		28/02-	2/03				
Pains et Pâtisseries : intolérances alimentaires et tendances de consommation	35h 5j	1 925 €						20-24	
Le Snacking, une restauration simple, rapide et gourmande	24h 3j	1 320 €	31/01-	2/02			16-18		
La Haute Viennoiserie, avec Gaëtan Paris, MOF	32h 4j	1 920 €		21-24				13-16	

SERVICE

Certification Relation de Service : secteur Tourisme	35h 5j	2 100 €		7-11		25-29			
--	--------	---------	--	------	--	-------	--	--	--

N° Déclaration d'Activité 11 75 00189 78

Version 21/12/2021 - Calendrier sujet à changements : n'hésitez pas à consulter la dernière version sur :

www.ecole-lenotre.com

Meilleur Ouvrier de France Champion du Monde/Champion d'Europe

Formation éligible au CPF

9 rue de Villeneuve - 94150 RUNGIS - ecole@lenotre.fr - +33 (0) 1 86 93 04 00