



ÉCOLE
DES ARTS CULINAIRES

Formation,
conseil &
perfectionnement

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 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.



GASTON
LENÔTRE

Sommaire

FORMATION, CONSEIL & PERFECTIONNEMENT

Notre école

PAGE 6

Nos activités

PAGE 8

- RECONVERSION PAGE 10
- STAGES DE PERFECTIONNEMENT PAGE 16
- SUR-MESURE : FORMATION ET CONSEIL PAGE 18
- ACTIVITES TEAM-BUILDINGS PAGE 20
- FRANCHISE PAGE 22

Nos experts & formateurs

PAGE 24

Nos chiffres clés

PAGE 27

Notre lieu

PAGE 28

Charte d'engagement

PAGE 30



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

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.

1 *Reconversion*

Apprendre les gestes fondamentaux et les techniques essentielles grâce à nos titres professionnels Cuisine et Pâtisserie (7 mois) ou formations Les bases en 6 semaines
Accéder rapidement à un niveau de qualification permettant de maîtriser les bases de la boulangerie (niveau CAP) en 4 mois (13 semaines + 2 semaines de stage en entreprise).

2 *Stages de perfectionnement*

Approfondir ses compétences et découvrir de nouvelles techniques à travers des stages de perfectionnement de 1 à 5 jours.

3 *Sur-mesure : formation et conseil*

Répondre à vos besoins par l'accompagnement sur-mesure d'une équipe d'experts.

4 *Team-buildings*

Partager un moment d'initiation avec votre équipe à travers nos activités de Team-building.

5 *Franchise*

Investir dans un modèle solide en implantant une école avec un savoir-faire reconnu à travers le monde.



RECONVERSION: TITRES PROFESSIONNELS CUISINE OU PÂTISSERIE

Les formations certifiantes en Cuisine ou en Pâtisserie de l'école Lenôtre sont destinées aux adultes désireux de se former ou de se reconverter :

- Amateurs et passionnés souhaitant réorienter leur carrière
- Jeunes professionnels
- Professionnels ayant quitté le métier pendant une période plus ou moins longue

Compte tenu de l'intensité de ce programme, il est primordial que chaque candidat soit réellement motivé par les métiers de la pâtisserie, 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 des arts culinaires vous transmet les gestes fondamentaux et techniques essentielles en cuisine ou en pâtisserie qui feront de vous un professionnel qualifié (niveau Bac professionnel).

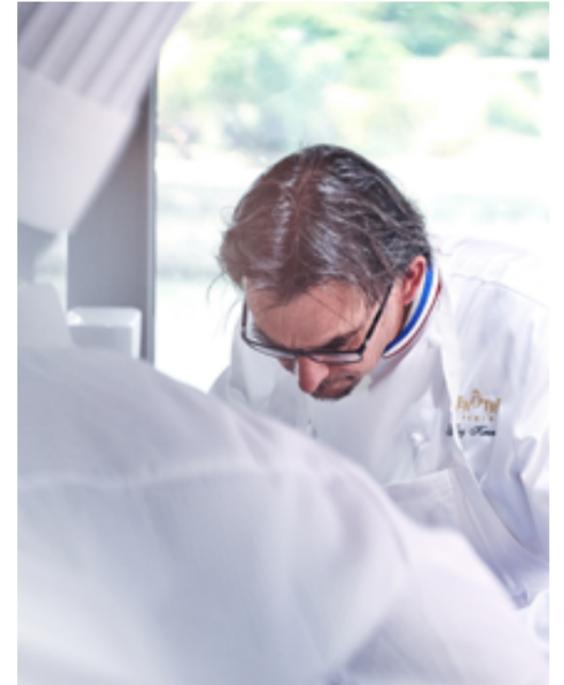


Nos points forts

- 21 semaines de formation intensive
- Classe restreinte à 12 participants
- 100% de taux de réussite
- 4 semaines de stage en entreprise dans les établissements Lenôtre
- 2 semaines de formation avec des chefs titrés



Titre Professionnel Cuisine Titre Professionnel Pâtisserie
Enregistré sous le numéro Enregistré sous le numéro
RNCP34978 RNCP34982



Une formation en 3 actes

« L'Essentiel »

6 semaines pour réaliser les recettes et techniques de base en cuisine ou en pâtisserie



« L'Incontournable »

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



« La Maîtrise »

8 semaines pour élaborer un assortiment de plats modernes et haut de gamme ou de pâtisseries actuelles et raffinées

le stage pratique

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

RECONVERSION : 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 de la gastronomie en général.

L'objectif

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



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



RECONVERSION FORMATIONS LES BASES



BLOCS DE COMPÉTENCES NUMÉRO 2 DES TITRES PROFESSIONNELS CUISINE & PÂTISSERIE
ENREGISTRÉS SOUS LES NUMÉROS RNCP34978 ET RNCP34982

La formation les bases de la Cuisine ou de la Pâtisserie Française 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, de la pâtisserie et de la gastronomie en général.

L'objectif

Accéder à des connaissances professionnelles de base en cuisine ou pâtisserie française, en 6 semaines : l'école Lenôtre vous transmet les gestes fondamentaux et techniques essentielles.



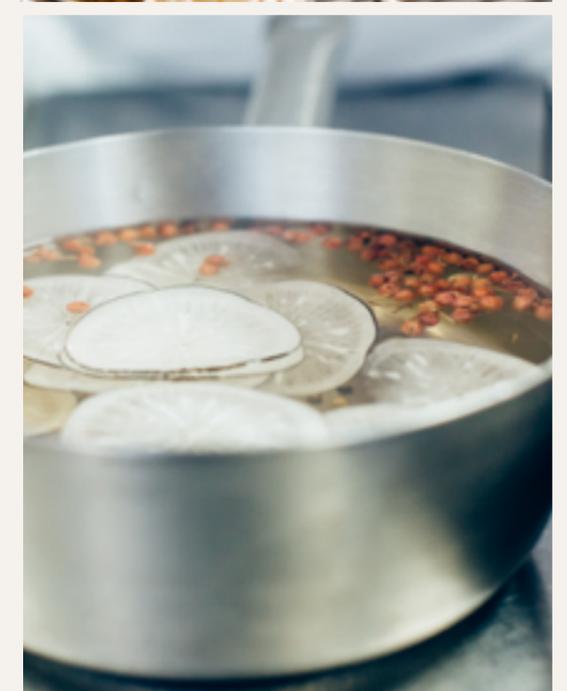
Les pré requis

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

- 6 semaines de formation intensive
- Classe restreinte à 12 participants
- 100% de taux de réussite



Les bases de la cuisine/pâtisserie française



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



- QCM
- Contrôle continu
- Examen pratique



Découpe de la formation



Méthodes d'évaluation

STAGES DE PERFECTIONNEMENT

Vous êtes un professionnel de l'hôtellerie, de la restauration, de la pâtisserie... Vous souhaitez approfondir et compléter votre savoir-faire avec de nouvelles techniques ? Nous vous proposons des modules adaptés en cuisine et pâtisserie d'une durée de 1 à 5 jours sur différentes thématiques.

Perfectionnement en cuisine

Approfondissez vos techniques autour de la cuisine, de la charcuterie, du traiteur enseignés par nos chefs formateurs ou des grands noms de la discipline.

Quelques exemples :

- Terre & Mer : Viandes et Volailles, Poissons et Crustacés
- Au cœur du végétal : mettre nos fruits et légumes, herbes et céréales de saison au centre de l'assiette
- La bistronomie : des produits frais de saison de l'entrée au dessert

Quelques exemples de cours « Signature » :

- La cuisine à 4 mains, avec Guy Krenzer, l'un des Meilleurs Ouvriers de France dans deux catégories, et Stéphane Chicheri, Directeur des Opérations de l'école Lenôtre
- Le Foie Gras, avec Loïc Antoine, un des Meilleurs Ouvriers de France
- La pâtisserie de Jean-Christophe Jeanson, l'un des Meilleurs Ouvriers de France
- Cuisine : du marché à la dégustation



Nos cours inscrits au
Répertoire Spécifique

Traiteur : pièces cocktails salées et plats pour buffets
Traiteur : pièces cocktails sucrées de saison, petits fours moelleux
Boulangerie & Viennoiserie
Relation de Service - secteur tourisme
Conception et réalisation de produits glacés
Cuisson sous vide
Charcuterie cuite
Travail autour du sucre
Fabrication de produits chocolatés



Nos points forts

- Modules spécifiquement dédiés aux professionnels
- Stages pratiques et intensifs
- Chefs formateurs pédagogues et expérimentés
- Classe restreinte à 12 participants
- Matériel professionnel adapté
- Ingrédients rigoureusement sélectionnés

Perfectionnement en pâtisserie

Un large choix d'enseignements permettra d'intensifier vos techniques en matière de boulangerie, de viennoiserie, de travail de la glace, de sucre et de chocolat. Des options courtes complétées par nos cours « Signature » enseignés par des intervenants prestigieux.



Quelques exemples :

- Le chocolat : Entremets et Bonbons
- Desserts de restaurants et cafés gourmands
- Traiteur : pièces cocktails sucrées de saison, petits fours, moelleux
- Boulangerie et Viennoiserie

Quelques exemples de cours « Signature » :

- La Glace dans tous ses états : technologie et applications, avec Gérard Taurin, MOF
- Le travail du Sucre d'Art avec Fabien Emery, Champion d'Europe de Sucre d'Art

SUR-MESURE : FORMATION & CONSEIL

Un savoir-faire unique et de nombreuses références, la Maison Lenôtre à travers son école met à disposition ses expertises, connaissances et savoir-faire afin d'apporter des conseils et solutions sur-mesure. Des experts sont à votre écoute afin d'appréhender au mieux vos besoins spécifiques et vous apporter des solutions riches de sens.

Une démarche en 5 étapes :

1. IDENTIFICATION DU BESOIN
2. ANALYSE AVEC DES EXPERTS
3. PARTAGE DES SOLUTIONS ENVISAGÉES
4. VALIDATION CLIENT
5. MISE EN OEUVRE

Quelques exemples :

- Aide à l'ouverture de boutique
- Organisation de concours
- Conception de cartes
- Création de recettes
- Animation d'ateliers culinaires



Nos points forts

- 60 années d'expérience Lenôtre : boutiques, réceptions, événementiel, boutiques éphémères...
- Accompagnement par l'expertise de nos chefs Lenôtre
- Prestation dispensée sur vos sites ou dans notre école de Rungis



SESSIONS DE TEAM-BUILDING

Avec ses collègues ou son équipe, renforcer la cohésion à travers une expérience de partage et de dégustation.

Une expérience exclusive

Forte de son expérience pédagogique, la Maison Lenôtre propose également des sessions de team-buildings entre collègues. Au sein de l'école de Rungis ou des locaux de votre entreprise, les participants acquièrent les réflexes et astuces des grands chefs, et partagent un moment de cuisine de qualité.

Visitez notre site internet pour en savoir plus

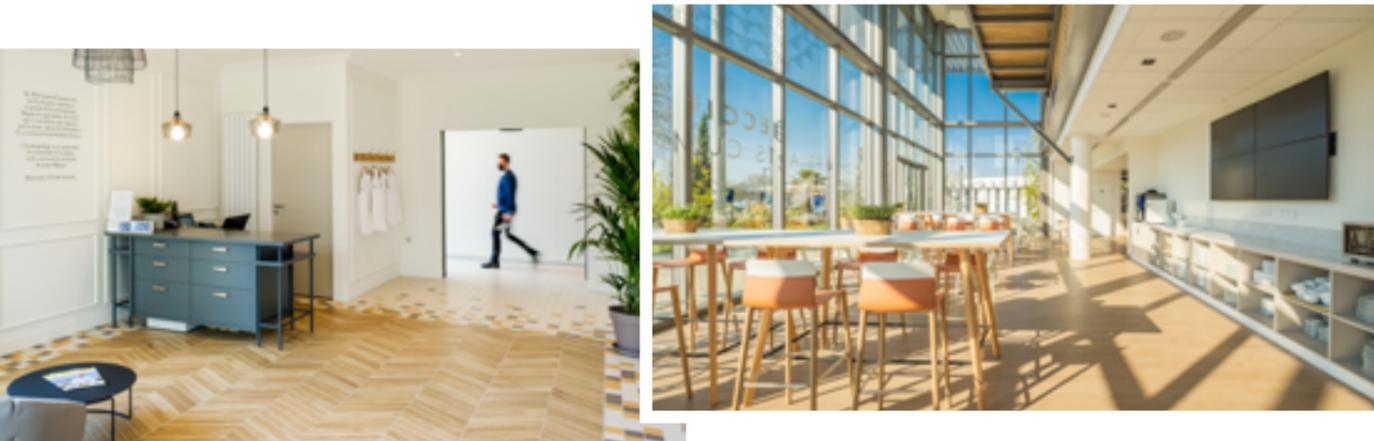
<https://www.ecole-lenotre.com/ateliers-team-building/>



Lancer votre propre école en vous appuyant sur notre expertise.

Choisissez l'école Lenôtre

- 3000 stagiaires formés chaque année à nos côtés pour perpétuer le savoir-faire français
- Première école de gastronomie créée en France
- Depuis 1957, date à laquelle Gaston Lenôtre ouvre sa première boutique à Paris, la Maison Lenôtre n'a cessé de se développer, en France comme à l'international, riche de l'héritage incommensurable transmis par son fondateur : la passion du métier, le goût du travail bien fait, la recherche de l'excellence et le partage du savoir-faire.
- Gaston Lenôtre a transmis à son entreprise la formidable énergie qui a marqué sa carrière. Ses valeurs de rigueur et de transmission du savoir continuent d'être partagées par l'ensemble des collaborateurs, et se perpétuent avec une politique d'apprentissage et de formation, dont l'école Lenôtre, créée en 1971, reste le principal vecteur.
- La Direction de l'école Lenôtre et l'équipe pédagogique sont en relation quotidienne avec le site de production de 17 500 m² (à Plaisir, dans les Yvelines) où sont à l'œuvre plus de 400 professionnels hautement qualifiés dont 7 « Meilleurs Ouvriers de France », un Champion d'Europe de Sucre d'Art et un Champion de France du Dessert. Ils sont à la fois gardiens d'un patrimoine culinaire exceptionnel et créateurs de nouvelles tendances, dans une effervescence où création et qualité se conjuguent pour répondre à une clientèle toujours plus exigeante.



Nous rejoindre

- Pour bénéficier :
- De l'expertise d'une Brigade de Chefs titrés (Meilleurs Ouvriers de France, Champions du Monde...) experts dans tous les domaines de la haute cuisine française.
 - D'une Équipe pédagogique pluridisciplinaire d'excellence en cuisine, traiteur, charcuterie, sommellerie, pâtisserie, chocolat, sucre d'art, glace, boulangerie, viennoiserie.
 - D'une marque reconnue qui s'exprime à travers différents concepts de boutiques,
 - D'une Maison dont l'excellence est reconnue : membre du Comité Colbert, des Grandes Tables du Monde, des Relais & Châteaux, labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant.

Devenez franchisé

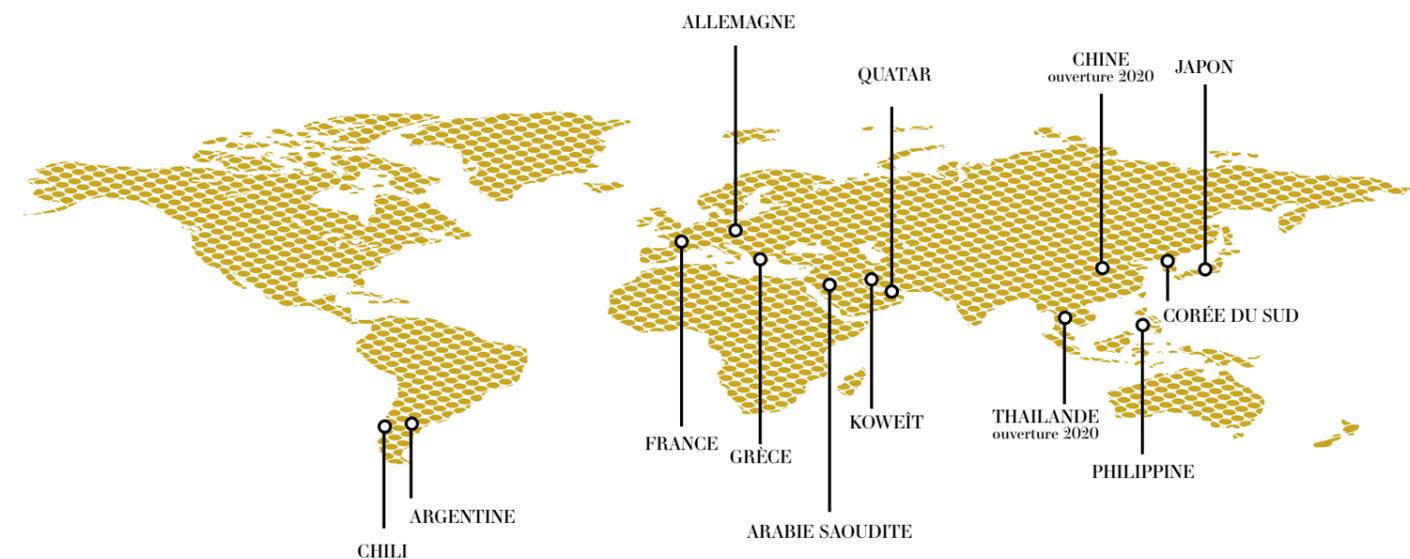
Une enseigne reconnue et ayant une notoriété internationale, un concept éprouvé et un savoir-faire qui vous permettront de vous réaliser. Nous vous accompagnons dans le déroulé et la réussite de votre projet

- Droit d'entrée comprenant :**
 - L'accès à l'enseigne et la marque Lenôtre
 - L'accès au savoir-faire de l'école Lenôtre
 - Formation initiale des équipes
 - Suivi et accompagnement avant et pendant l'ouverture
- Redevance de franchise comprenant :**
 - La formation continue
 - L'accompagnement par une équipe d'experts
 - Un accompagnement technique et commercial (ou/et un suivi commercial)
 - La mise à disposition de logiciels métier
 - Un plan marketing et des supports commerciaux
- Durée du contrat : 7 ans**

Nouveaux lieux

- Bangkok : ouverture très prochainement.

Nos partenaires dans le monde



NOS EXPERTS & FORMATEURS

« 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. Un collectif de formateurs et experts titrés font de notre École professionnelle, un lieu d'apprentissage unique et reconnu dans le monde.

Nos experts



Loic Antoine
Meilleur Ouvrier de France



Frédéric Anton
Meilleur Ouvrier de France
3 étoiles - Restaurant le Pré Catelan
1 étoile - Restaurant le Jules Verne - Tour Eiffel



Guy Krenzer
Double Meilleur Ouvrier de France
Chef de la création Lenôtre



Fabrice Brunet
Meilleur Ouvrier de France
Chef des ateliers de création Lenôtre



Eric Finon
Meilleur Ouvrier de France



Fabrice Gendrier
Meilleur Ouvrier de France



Jean-Christophe Jeanson
Meilleur Ouvrier de France
Chef pâtissier de la Maison Lenôtre



Michel Roth
Meilleur Ouvrier de France
Bocuse d'or

Notre équipe pédagogique



Stéphane Chicheri
Directeur des Opérations de l'École Lenôtre



Alain Despinois



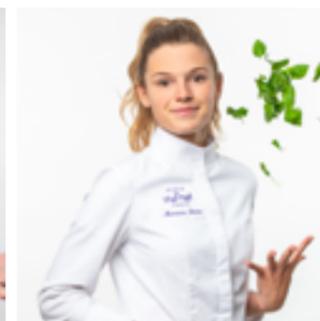
Alexander Dreyer



Fabien Emery



Guillaume Galy



Marianne Heiles



Patrick Jeandeu

NOS INTERVENANTS

L'école Lenôtre fait appel à des Chefs de renom pour transmettre leurs savoir-faire et techniques de pointe.



Jean-Michel Bannwart

Meilleur Ouvrier de France
Charcutier - traiteur



Yvan Chevalier

Meilleur Ouvrier de France
chocolatier-confiseur



Serge Granger

Meilleur Ouvrier de France
chocolatier



Etienne Leroy

Champion du Monde
de la pâtisserie



Gaëtan Paris

Meilleur Ouvrier de France
Boulangier



Christophe Renou

Meilleur Ouvrier de France
pâtisserie



Gérard Taurin

Meilleur Ouvrier de France glacier

NOS CHIFFRES CLÉS

1971 Date de création
École Lenôtre

3000 Participants formés
chaque année

7 Meilleurs Ouvriers de France

2 Titrés
1 Champion d'Europe de Sucre d'Art
1 Champion de France de Dessert à l'assiette

9 Écoles partenaires à travers le monde

6 Formateurs
permanents

3 Étoiles
Restaurant Le Pré Catelan

1 Étoile
Restaurant Le Jules Verne - Tour Eiffel

NOTRE LIEU INCONTURNABLE

La nouvelle école Lenôtre 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



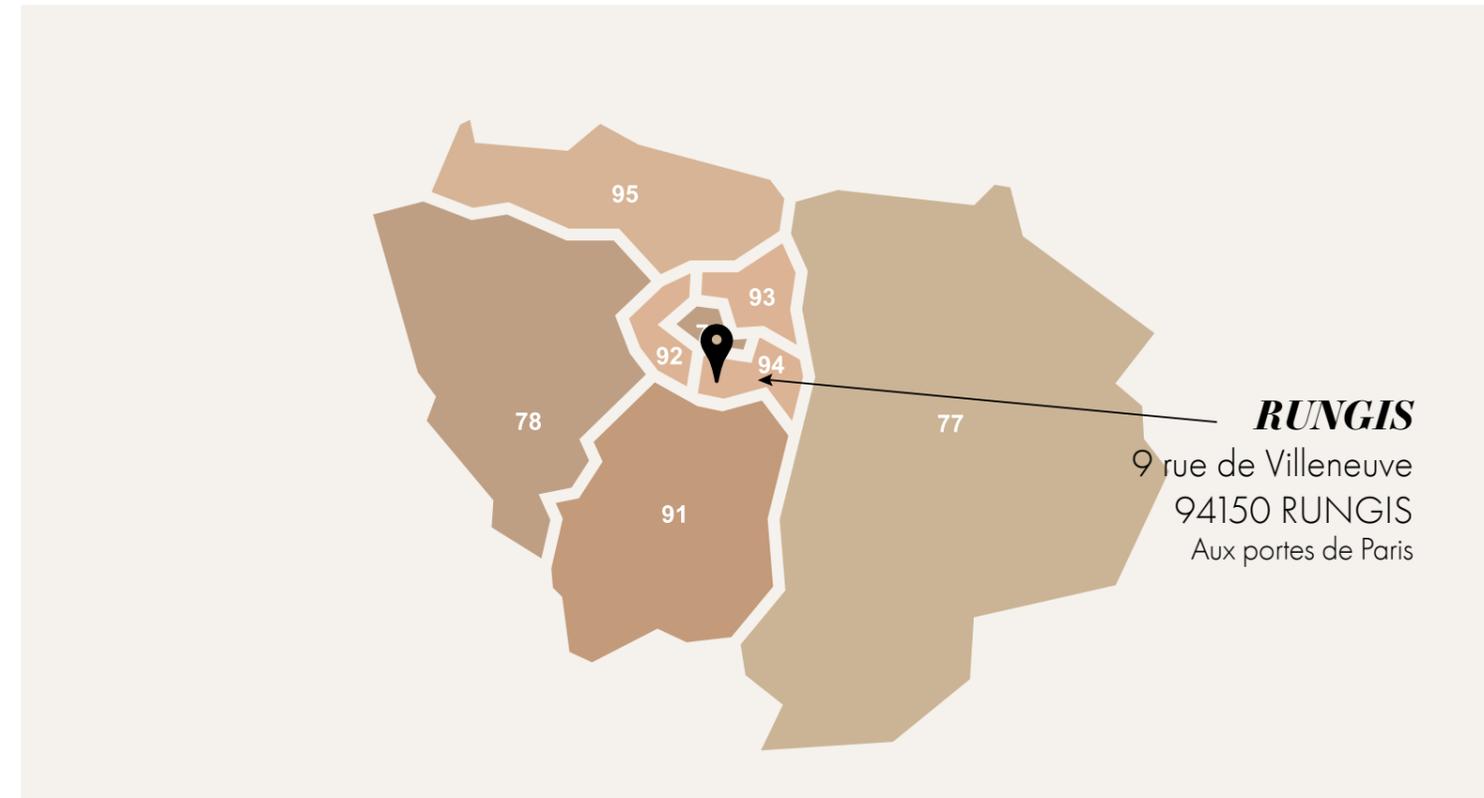
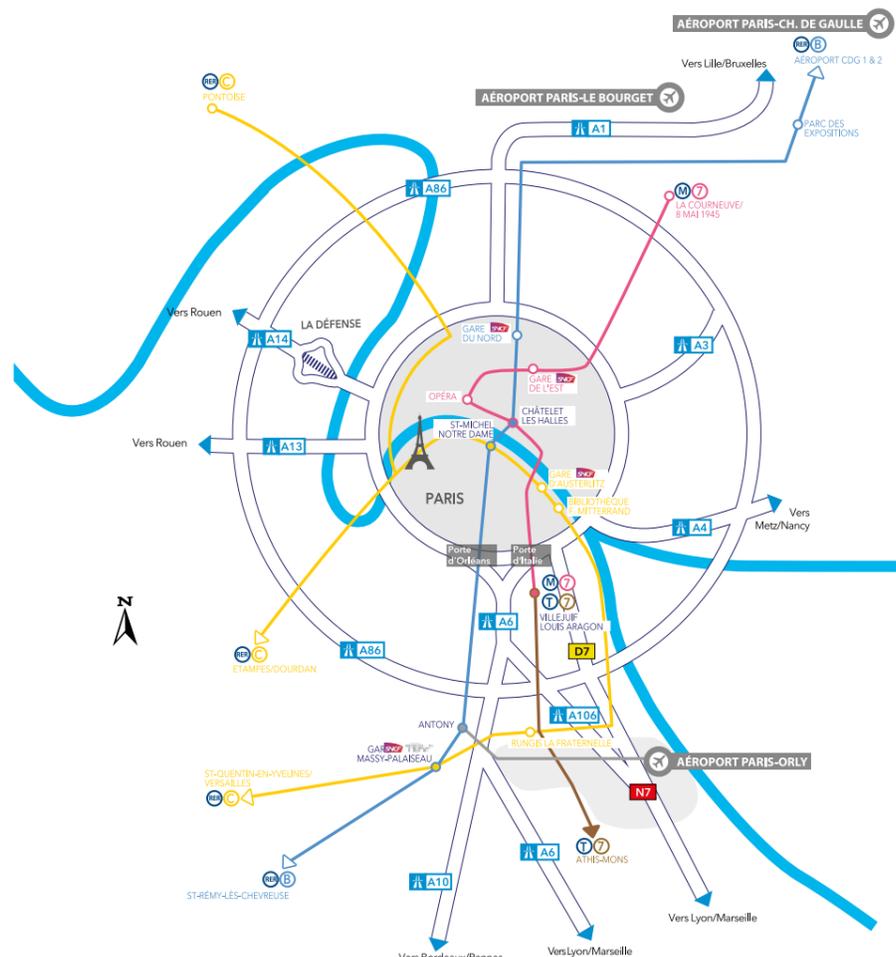
13 plateaux techniques spécialisés (cuisine, pâtisserie, glace...)



400 m² d'espaces de détente et de restauration



200 m² de potager bioaponie en toiture



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