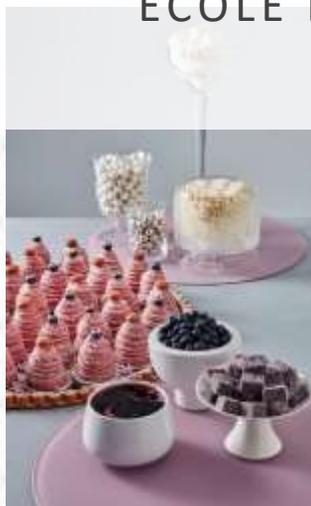


LA FORMATION PÂTISSIER
ÉCOLE LENÔTRE





GASTON
LENÔTRE

Héritage & Savoir-faire

LA FORMATION PÂTISSIER ECOLE LENÔTRE

L'Ecole Lenôtre met à la disposition de ses élèves et partenaires des formations de pointe afin de faciliter, encourager, transmettre et pérenniser la performance et l'excellence.

La formation « **Pâtissier Ecole Lenôtre** » est destinée aux adultes passionnés de pâtisserie qu'ils soient ou non en reconversion, et aux professionnels cherchant à élargir leur champ de compétences.



Pour être éligible à cette formation, les **pré requis** sont les suivants :

- Etre majeur
- Avoir un niveau minimum en français (niveau A2)
- Connaître les bases d'hygiène et de sécurité en milieu alimentaire
- Avoir un socle de connaissances minimales en raisonnements de base (calculs et logique)

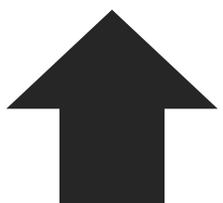
STRUCTURE DE LA FORMATION



« La Maîtrise » :
Elaborer une gamme de pâtisseries
modernes et raffinées
8 semaines



« L'Incontournable » :
Réaliser des recettes et techniques
élaborées en pâtisserie
8 semaines



« L'Essentiel » :
Réaliser les recettes et techniques
de base en pâtisserie
7 semaines



L'acquisition des savoirs et des techniques se fait par la **pratique** au sein des salles de cours. La **théorie** est intégrée à la pratique, permettant ainsi une meilleure compréhension des techniques et une mise en applications immédiate.

STRUCTURE DE LA FORMATION



Titre* Pâtissier
Ecole Lenôtre



Découpage
de la formation



Méthodes
d'évaluation

« La Maîtrise »

320h (8 semaines) :
7 semaines de cours
+1 semaine de
révisions et examens

-QCM
-Contrôle continu
- Examen pratique



« L'Incontournable »

320h (8 semaines) :
6 semaines de cours
+1 semaine de révisions
et examens +1 stage en
entreprise

-QCM
-Contrôle continu
- Examen pratique

« L'Essentiel »

280h (7 semaines) :
5 semaines de cours
+1 semaine de révisions
et examens
+1 stage en entreprise

-QCM
-Contrôle continu
- Examen pratique



fre modulable permettant de suivre les 23 semaines consécutives ou segmentées par bloc.



« L'ESSENTIEL »

Réaliser les recettes et techniques de base en pâtisserie *7 semaines*

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

Les cours pratiques : 6 semaines

- Réaliser des **pâtes** de base : pâte brisée, pâte feuilletée...
- Réaliser des **biscuits et pâtes battues** : biscuit joconde, biscuit viennois, pain de gènes...
- Réaliser des **compotes et fruits pochés** : poires pochées...
- Réaliser des **meringues** ou **appareils meringués** : meringue suisse, italienne, dacquoise aux amandes...
- Réaliser les **crèmes de base et dérivés** : crème pâtissière, crème chiboust, ganache...
- **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 ...)
- Evaluation des acquis

Mise en situation de travail : 1 semaine en entreprise

Une semaine de stage d'application dans les **Ateliers de production LENÔTRE** est organisée après réussite des examens. Sinon, une séance de rattrapage est proposée.



« L'INCONTOURNABLE »

Réaliser des recettes et techniques élaborées en pâtisserie 8 semaines

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

Les cours pratiques : 7 semaines

- Maîtriser les **incontournables de la pâtisserie** et les **classiques de la maison Lenôtre** :
 - les **entremets et petits gâteaux** : la feuille d'automne, le schuss aux fruits...
 - les **tartes** : tarte citron meringuée, tarte Eléonore ...
 - les **moelleux** : cake au citron, pain d'épices ...
 - les **fours secs** : tuiles aux amandes, diamants...
 - les **petits fours** : macarons, mini-éclair ...
 - le **chocolat** : bonbons et moulages
 - les **viennoiseries classiques** : croissant, pain aux raisins...
 - les **entremets festifs** : pastillage, nougatine, croquembouche, gâteau d'anniversaire...
 - les **snacking** : pâte à choux, bouchées gourmandes...
 - les **pâtisseries salées** : fours salés chauds, quiches...
- **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 ...)
- Evaluation des acquis

Mise en situation de travail : 1 semaine en entreprise

Une semaine de stage d'application dans les **Ateliers de production LENÔTRE** est organisée après réussite des examens. Sinon, une séance de rattrapage est proposée.



« LA MAÎTRISE »

Elaborer une gamme de pâtisseries modernes et raffinées 8 semaines

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 pâtissier.

Les cours pratiques : 8 semaines

dont 2 semaines animées par un Chef Titré



- Elaborer une **gamme d'entremets modernes** : Paris Brest revisité, millefeuilles ...
- Réaliser des **desserts à l'assiette et des petits fours** : soufflés chauds, macarons glacés...
- Elaborer et fabriquer **une gamme de chocolats et confiseries** : bonbons bicouches, truffes, pâtes de fruits, nougats...
- Réaliser des **gâteaux de voyage** et des **tartes modernes et tendances**
- Maîtriser les **cuissons et les transformations du sucre** (sucre tiré, soufflé, coulé...) et assembler **une pièce commerciale**
- Réaliser une **gamme de viennoiseries spécifiques** : pain aux raisins et pistaches, pain chocolat framboise...
- S'initier aux bases en **boulangerie** : baguette tradition, pain aux olives...
- Réaliser un **assortiment de canapés et fours salés chauds** : quichettes au saumon, feuilleté aux noix...
- **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 ...)
- Evaluation des acquis

Après réussite des examens, l'élève recevra le **Titre Pâtissier Ecole Lenôtre** (*titre en cours d'inscription au RNCP*).



STRUCTURE DE LA FORMATION

La théorie, appliquée et contrôlée dans chaque module

- Les **matières premières** et **technologies** de la pâtisserie
- 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 pâtisserie (ustensiles, petit et gros matériel)
- **Organisation**, **rangement** et **nettoyage** des plans de travail et du laboratoire de pâtisserie
- **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



L'équipe pédagogique de l'Ecole Lenôtre



Notre collectif de Chefs et formateurs



Frédéric Anton
*MOF et Directeur du Pré
Catelan ,chef des cuisines*



Philippe Boivin
*Formateur en
Boulangerie/Viennoiserie*



Frédéric Bourse
Chef Pâtissier de l'Ecole



Fabrice Brunet
*MOF et Chef des
Ateliers de création
Lenôtre*



Stéphane Chicheri
*Directeur des
Opérations de l'Ecole*



Eric Finon
Chef de cuisine et MOF



Patrick Huon
Formateur en cuisine



Matthieu Janiec
Formateur en cuisine



Guy Krenzer
*Directeur de la Création Lenôtre
Double MOF*



Valérie Lemaître
Formatrice en pâtisserie



Eric Lemeunier
Formateur en cuisine



Olivier Mauron
Formateur en pâtisserie



Yann Morel
Formateur en cuisine



Olivier Poussier
Meilleur Sommelier du monde 2000



Michel Roth
MOF cuisine et Bocuse d'Or 1991

Les 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.

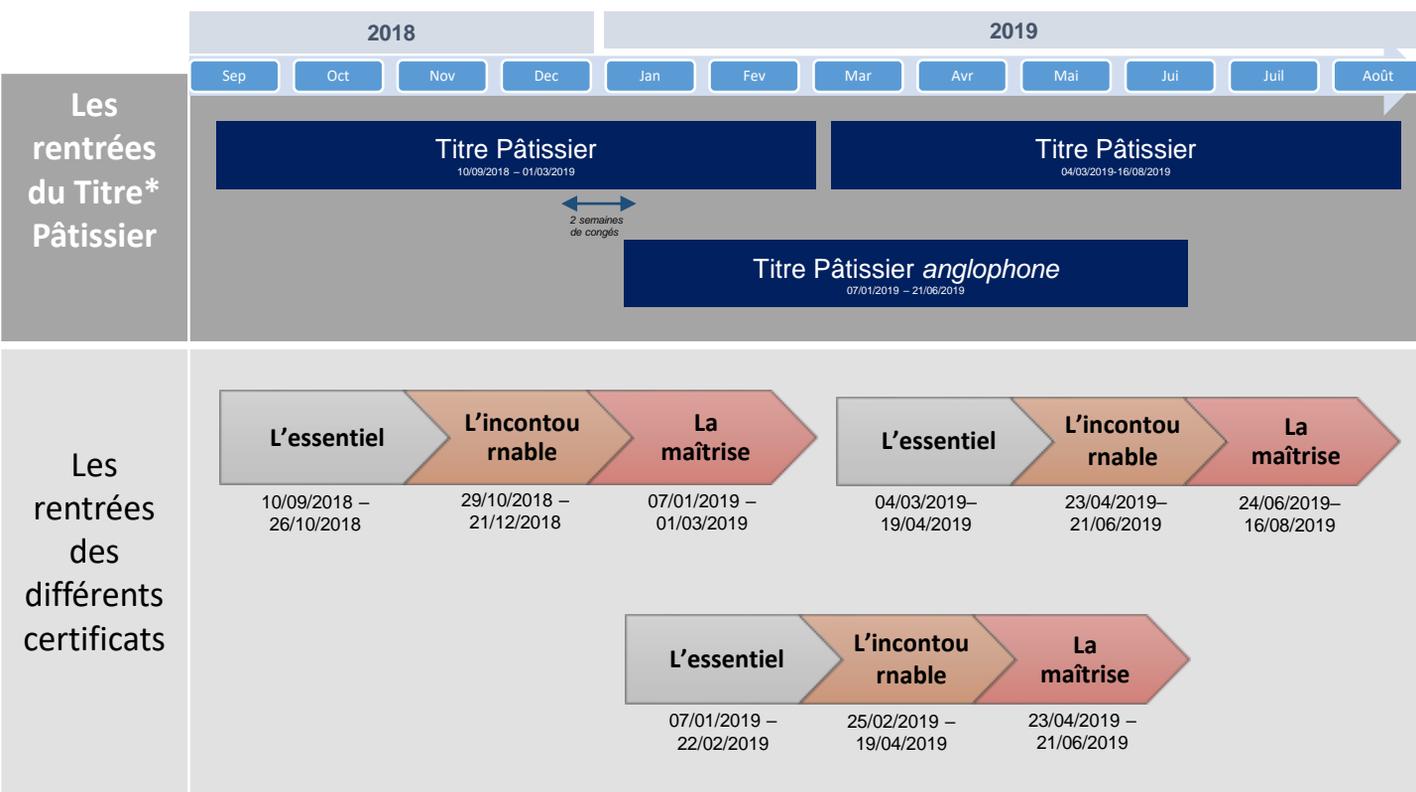
☐ LE DOSSIER D'INSCRIPTION

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 ou Skype afin d'évaluer la motivation et les pré requis nécessaires pour intégrer la formation.

☐ LES PROCHAINES RENTRÉES



* Titre en cours d'inscription au RNCP

Les modalités d'inscription

TARIF du TITRE*

Tarif pour les 3 certificats soit 21 semaines de formation et 2 semaines de stage : **28 900€ HT**

TARIF DES CERTIFICATS ⁽¹⁾

Certificat « L'Essentiel » : **7 800 € HT**

Certificat « L'Incontournable » : **9 100 € HT**

Certificat « La Maîtrise » : **12 000€ HT**

Nos certifications



En cours de labellisation Veriselect et d'inscription au RNCP (Répertoire National de la Certification Professionnelle).

Possibilité d'accéder à la formation par la VAE (Validation des Acquis de l'Expérience)

Pour accéder à notre formation en VAE, un dossier de VAE devra être complété pour démontrer de 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 Ecole Lenôtre est la réalisation et la réussite des semaines d'examens de chacun des 3 certificats et selon les techniques de l'Ecole Lenôtre.

TARIF TITRE* en VAE : 4 300 € HT⁽²⁾

TARIF CERTIFICAT « L'ESSENTIEL » ou « L'INCONTOURNABLE » en VAE: 1 500 € HT⁽²⁾

TARIF CERTIFICAT « LA MAÎTRISE » en VAE : 1 700 € HT ⁽²⁾

** Titre en cours d'inscription au RNCP*

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

⁽²⁾ Tarif incluant 200 euros de frais de dossier

Informations pratiques

❑ Equipement et matériel

Chaque participant se verra remettre, au début de sa formation, une trousse d'outils professionnels (couteaux, fouet, rouleau, ...). Cette mallette 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

❑ Horaires habituels des cours (40 heures par semaine)

Lundi de 08h15 à 17h00
Mardi de 08h15 à 17h00
Mercredi de 08h15 à 17h00
Jeudi de 08h15 à 17h00
Vendredi de 08h15 à 17h00

Chaque jour, un petit déjeuner est proposé une demi-heure avant le début du cours. Le déjeuner est prévu de 12h00 à 12h45. Le petit-déjeuner et le déjeuner sont offerts les jours de formation.

Les horaires ci-dessus peuvent varier en fonction du thème des cours et du calendrier civil. Il est recommandé de consulter le planning horaire disponible en début de formation.

❑ Logement

L'Ecole Lenôtre vous fournira une liste d'adresses utiles pour trouver une chambre à louer, un studio ou un appartement.



Nos lieux de formation



Ecole Professionnelle Lenôtre

40 Pierre Curie
78370 Plaisir
FRANCE

Quai Henri IV
75004 Paris
FRANCE

ECOLE
LENÔTRE
PARIS

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



Nadine Lecuyer
Chargée Relation Clientèle
+33 (0)1.30.81.40.81

