

MASTER CLASS LENÔTRE



Formation professionnelle intensive

Forte de ses 40 ans d'expérience dans le perfectionnement des professionnels de la gastronomie, et pour faire face à une demande sans cesse croissante, l'École Lenôtre propose depuis 10 ans une **Formation Professionnelle Intensive** permettant à chacun d'accéder rapidement aux métiers de la cuisine et de la pâtisserie.



PUBLIC CONCERNE

Cette formation est ouverte à toute personne motivée, désireuse de se former ou de se reconverter dans la cuisine ou la pâtisserie :

- Non professionnel souhaitant réorienter sa carrière.
- Jeune professionnel ayant déjà suivi une école d'apprentissage.
- Ancien professionnel ayant quitté le métier pendant un période plus ou moins longue.

Compte tenu de l'intensité du programme, il est primordial que chaque candidat ait une réelle motivation pour les métiers de la gastronomie.

OBJECTIF

L'objectif de cette **Formation Professionnelle Intensive** est d'accéder rapidement à un niveau de qualification élevé sans passer par une formation initiale longue et peu qualifiante.

Ce programme unique s'adresse aux adultes.

La plupart d'entre eux, ayant déjà connu le monde du travail, dispose, pour se former, d'un temps assez court. La formule que nous proposons permet de gagner du temps sur l'avenir et d'accéder à un haut niveau, selon les aptitudes de chacun, proche du Brevet de Maîtrise.

PROGRAMME

Cette formation se déroule en 2 étapes distinctes :

1ère partie (12 semaines)

Formation collective permettant à chacun d'acquérir les bases de la pâtisserie, de la viennoiserie, de la boulangerie et de la cuisine-traiteur. Cette première partie est ponctuée par un test qui permet au stagiaire d'évaluer ses acquis afin de bien préparer la seconde période.

Les cours se répartissent de la façon suivante (ordre sujet à modifications) :

1ère semaine	Découverte de la société Lenôtre et de l'Ecole Lenôtre. Cours technologique de cuisine et de pâtisserie. Cours d'hygiène en restauration. Connaissances des matières premières et travaux pratiques en salle de cours.
2ème semaine	<i>Pâtisserie</i> : Les pâtes et leurs applications.
3ème semaine	<i>Pâtisserie</i> : Les crèmes et leurs applications.
4ème semaine	<i>Viennoiserie</i> : Les pâtes levées et leurs applications.
5ème semaine	<i>Boulangerie</i> : Pétrissage - façonnage – cuisson.
6ème semaine	<i>Cuisine</i> : Taillage des légumes – bases des sauces – préparations de plats.
7ème semaine	<i>Cuisine</i> : Réalisation de plats chauds et froids : volailles, oeufs, poissons.
8ème semaine	<i>Pâtisserie</i> : Biscuit – meringues – ganaches – bavaroises.
9ème semaine	<i>Pâtisserie</i> : Les petits fours salés et sucrés.
10ème semaine	<i>Cuisine</i> : Les viandes et légumes.
11ème semaine	<i>Pâtisserie</i> : Chocolat et entremets.
12ème semaine	Révisions – Test – Réunion de clôture.

2ème partie (12 semaines)

La suite de la formation est composée de 12 stages choisis dans notre "calendrier des stages".

Le programme est établi conjointement par le stagiaire, son professeur principal et le Directeur de l'Ecole Lenôtre.

Chacun suit donc son propre programme personnalisé en fonction de ses aptitudes et de ses objectifs professionnels. Ce programme se construit à partir du second mois de formation.

Se référer à notre "Calendrier des stages" pour connaître les différents modules accessibles.

EQUIPEMENT ET MATERIEL REQUIS

- Tenue professionnelle obligatoire : 2 vestes siglées Ecole Lenôtre fournies par l'Ecole.
- Pantalon de travail (à l'exception des jeans), chaussures de sécurité.
- Chaque participant doit avoir sa propre trousse d'outils professionnels couteaux, fouet, rouleau, ...). Cette mallette vous suivra pendant toute la première partie de la formation puis tout au long de votre carrière*.

*Si les stagiaires ne possèdent pas de mallette d'outils et couteaux professionnels, ils pourront en faire l'acquisition à la boutique de l'Ecole Lenôtre au tarif de 290 € TTC.

DEROULEMENT DES COURS

Les cours se déroulent dans des classes entièrement équipées de matériel professionnel. Il s'agit de cours pratiques et chaque classe est limitée à 12 participants. Chaque stagiaire travaille, seul ou en groupe, sur la préparation et la réalisation des différentes recettes.

En début de semaine, un classeur de recettes et de fiches techniques est remis à chacun. Les stagiaires sont ensuite libres de prendre les notes qu'ils désirent. Des photos peuvent être prises pendant et à la fin des cours pour illustrer les recettes.

Les cours sont donnés en français. Les supports pédagogiques sont également disponibles en anglais.

Au cours de la deuxième partie, les candidats côtoient des professionnels en activité. C'est une période propice aux contacts pour la suite de leur carrière. C'est également un moment riche en échanges et en partages d'expériences.

A la fin de chaque semaine, les produits réalisés sont présentés sous forme de buffets. Cette présentation permet d'évaluer la quantité et la qualité des recettes effectuées, et également de prendre conscience, au fil du temps, de la rapidité de l'évolution et de la progression technique des stagiaires.

Horaires des cours (35 heures par semaine)

Lundi	de 09h00 à 16h45
Mardi	de 08h00 à 16h45
Mercredi	de 08h00 à 16h45
Jeudi	de 08h00 à 16h45
Vendredi	de 08h00 à 12h00

Chaque jour, un petit déjeuner est servi une demi-heure avant le début du cours. Le déjeuner est prévu de 12h00 à 12h45.

VISITES PROFESSIONNELLES

Des visites sont organisées dans le cadre de la formation, pendant ou en dehors des heures habituelles.

Par exemple :

- **Minoterie Viron** : pour mieux connaître les secrets de fabrication de la farine de "tradition"
- **Marché international de Rungis** : pour découvrir l'univers exceptionnel de l'un des plus grands marchés de fournisseurs de la gastronomie.
- **Distillerie Grand-Marnier** : pour les liqueurs utilisées en pâtisserie et en cuisine.
- **Barry Callebaut** : pour étudier la transformation du cacao en chocolat.

LE DIPLOME DE L'ECOLE LENOTRE

A l'issue des 24 semaines de formation, chaque stagiaire passe un **examen pratique de 2 jours**.

La seconde partie de la formation étant personnalisée, l'examen l'est également pour chaque personne.

La note générale porte aussi bien sur la façon d'organiser son temps de travail que sur la réalisation, la présentation et le goût des produits demandés.

Lorsque l'examen est réussi, le candidat reçoit le **Diplôme de l'Ecole Lenôtre**. Ce diplôme est un passeport au sein des métiers de la gastronomie qui connaissent et reconnaissent le professionnalisme des stagiaires de l'Ecole Lenôtre, tant en France qu'à l'étranger.

C'est la marque de l'excellence !

APRES LA FORMATION

La pâtisserie et la cuisine sont des métiers où la pratique et l'expérience tiennent une place primordiale. Nous vous conseillons donc de pratiquer dès que vous en avez l'occasion et en particulier dès la fin de votre formation.

Les stages d'observation et de mise en pratique restent le meilleur moyen pour "se faire la main" dans des conditions réelles de travail et de production. A l'issue de la formation, et pour ceux qui le désirent, l'Ecole Lenôtre vous propose 1 à 3 semaines de stage comme **Assistant(e) de cours** ou dans les **laboratoires de production Lenôtre**, au restaurant **Le Pré Catelan***** (Bois de Boulogne à Paris) ou au **Café Lenôtre** (avenue des Champs Elysées).

LES PROCHAINES RENTREES

➤ **Lundi 30 août 2010**

Tarif : 21.000,00 euros HT (25.116,00 euros TTC)

Fin de la formation : en fonction du programme individuel de chacun, aux alentours de la mi-avril 2011

Période de fermeture : du 17 décembre 2010 au 3 janvier 2011.

➤ **Lundi 3 janvier 2011**

Tarif : 21.000,00 euros HT (25.116,00 euros TTC)

Fin de la formation : en fonction du programme individuel de chacun, aux alentours de la mi-juillet 2011

Période de fermeture : aucune.

➤ **Lundi 4 avril 2011**

Tarif : 21.000,00 euros HT (25.116,00 euros TTC)

Fin de la formation : en fonction du programme individuel de chacun, aux alentours de la mi-novembre 2011

Période de fermeture : du 1^{er} au 26 août 2011.

➤ **Lundi 29 août 2011**

Tarif : 21.000,00 euros HT (25.116,00 euros TTC)

Fin de la formation : en fonction du programme individuel de chacun, aux alentours de la mi-avril 2012

Période de fermeture : du 21 décembre 2011 au 2 janvier 2012.

COMMENT S'INSCRIRE ?

Compte tenu du nombre limité de places dans chaque session (12 maximum), nous vous conseillons de vous inscrire au moins 6 mois avant la date de rentrée. L'inscription est prise en compte à réception de l'ensemble des documents suivants :

- Dossier d'inscription complété,
- Curriculum Vitae ou brève description de carrière,
- Copie d'une pièce d'identité,
- Attestation d'assurance (maladie, accidents pouvant survenir pendant la formation),
- Règlement de 20 % du montant total de la formation.

MODALITES DE REGLEMENT

- 20 % à l'inscription
- 20 % 3 mois avant la rentrée
- 20 % 1 mois avant la rentrée
- 20 % le mois de la rentrée
- 20 % 1 mois après la rentrée

En cas de prise en charge par un organisme, l'avis de financement remplace les conditions ci-dessus.

AVANT DE VENIR

➤ Visa

L'Ecole Lenôtre dépend du Ministère du Travail et de la Formation Professionnelle. A ce titre, nous vous conseillons d'obtenir un visa "*Visiteur longue durée*" et non un visa "*Etudiant*" qui ne pourrait pas être transformé en "*carte de séjour Etudiant*" une fois en France.

Dès réception de l'inscription à l'Ecole Lenôtre, nous délivrons une confirmation d'inscription et une attestation permettant l'obtention du visa.

➤ Logement

L'Ecole Lenôtre vous fournira une liste non exhaustive d'adresses utiles pour trouver une chambre à louer, un studio ou un appartement. Toutefois, nous conseillons à chacun de contacter une agence immobilière qui déterminera les impératifs d'emplacement et de budget pour proposer le meilleur logement possible.

COURS DE LANGUE

Les cours sont donnés en langue française. Les supports pédagogiques sont disponibles en anglais. Il est conseillé d'avoir des connaissances dans la langue française avant le début de la formation.

Si le nombre d'étrangers par session le permet, nous pouvons organiser des cours de français gastronomique le vendredi après-midi.

VOS CONTACTS A L'ECOLE LENOTRE

- **Daphné Cerisier,**
Responsable des Inscriptions Master Class
Tél. 33 (0) 1 30 81 46 35

- **Nadine Lecuyer,**
Service des inscriptions
Tél. 33 (0) 1 30 81 46 34

- **Philippe Gobet,**
Directeur de l'Ecole Lenôtre, Meilleur Ouvrier de France en cuisine
Tél. 33 (0) 1 30 81 46 35

Ecole Lenôtre

40 rue Pierre curie
B.P. 6
78375 Plaisir cedex
France

Fax 33 (0) 1.30.54.73.70
e-mail : ecole@lenotre.fr
www.ecole-lenotre.com