

Ecole Lenôtre
Stages de perfectionnement • Tarif • Janvier-Juillet 2010

5 jours = 35 heures		Autres durées	
Montant € HT	Montant € TTC	Montant € HT	Montant € TTC

Pâtisserie			
Entremets de tradition et entremets d'aujourd'hui	1 610,00	1 925,56	27 heures 1 242,00 1 485,43
Entremets : saveurs, textures et techniques nouvelles	1 610,00	1 925,56	
Pâtisserie autour du chocolat : entremets et gourmandises	1 610,00	1 925,56	
Petits fours salés et sucrés : les classiques au goût du jour	1 610,00	1 925,56	
Petits fours sucrés : fours de prestige et fours moelleux	1 610,00	1 925,56	
Les macarons : un festival de parfums	1 610,00	1 925,56	20 heures 920,00 1 100,32
Cakes, gâteaux moelleux et gourmandises à emporter	1 610,00	1 925,56	27 heures 1 242,00 1 485,43
Petits gâteaux et verrines : pâtisseries individuelles pour boutiques	1 610,00	1 925,56	27 heures 1 242,00 1 485,43
Les techniques de base de la pâtisserie et leurs applications	1 610,00	1 925,56	27 heures 1 242,00 1 485,43
Les invités exceptionnels			
Pâtisserie • Pastry			
Christophe Michalak, Champion du Monde de Pâtisserie : La pâtisserie d'aujourd'hui			15 heures 690,00 825,24
Arnaud Lahrer, MOF : "mes créations 2010"			20 heures 920,00 1 100,32
Christophe Felder, Chef pâtissier : "mes recettes 2010"			20 heures 920,00 1 100,32
Franck Michel, MOF, Champion du Monde de Pâtisserie : Entremets, tartes et petits gâteaux			27 heures 1 242,00 1 485,43
Philippe Rigollot, MOF, Champion du Monde de Pâtisserie, Chef Pâtissier du restaurant Pic*** à Valence			20 heures 920,00 1 100,32
Chocolat, Confiserie • Chocolate, Confectionery			
Thierry Atlan, MOF Chocolatier-Confiseur : Bonbons chocolat, saveurs et textures nouvelles	1 610,00	1 925,56	
Olivier Vidal, MOF Chocolatier-Confiseur : L'univers de la confiserie	1 610,00	1 925,56	
Boulangerie • Bakery			
Frédéric Lalos, MOF : Pains de tradition, pains sur levain, sur poolish, pâte fermentée, cuisson feu de bois, four à sole ...	1 610,00	1 925,56	
Desserts de restaurants • Plated desserts			
Philippe Moreno, Chef pâtissier du Restaurant*** Gérald Passédat : les desserts de restaurants			20 heures 920,00 1 100,32
Jérôme Oliveira, Champion du Monde de Pâtisserie, Chef pâtissier, hôtel Plaza Athénée			15 heures 795,00 950,82
Chocolat, confiserie et travail du sucre			
Bonbons chocolat selon Christophe Rhedon, MOF : fabrication des intérieurs, trempage main et enrobage machine	1 610,00	1 925,56	27 heures 1 242,00 1 485,43
L'art du travail du sucre avec Christophe Rhedon, MOF, Champion d'Europe de Sucre d'Art : sucre soufflé, tiré, bullé, ...	1 470,00	1 758,12	
Perfectionnement en Travail du sucre avec Christophe Rhedon, MOF, Champion d'Europe de Sucre d'Art	1 470,00	1 758,12	
Pièces montées et croquembouches	1 610,00	1 925,56	27 heures 1 242,00 1 485,43
Boulangerie, viennoiseries			
Viennoiseries et pâtes : une gamme complète de produits pour boutiques	1 610,00	1 925,56	
Tartes, tourtes et viennoiseries salées et sucrées	1 610,00	1 925,56	
Petits pains et viennoiseries pour hôtels et restaurants	1 610,00	1 925,56	
Travail de la glace			
La technologie de la glace et ses applications, avec Gérard Taurin, MOF, Champion du Monde de Glace	1 610,00	1 925,56	27 heures 1 242,00 1 485,43
Glaces et entremets glacés pour boutiques	1 610,00	1 925,56	
Sculpture de glace et applications pour buffets événementiels, avec Gérard Taurin, MOF, Champion du Monde de Glace	1 610,00	1 925,56	27 heures 1 242,00 1 485,43
Desserts à l'assiette			
Desserts à l'assiette : montages rapides et facilité à l'envoi	1 610,00	1 925,56	27 heures 1 242,00 1 485,43
Desserts chauds et froids pour restaurants	1 610,00	1 925,56	
L'assiette et le dessert : l'art de sublimer les saveurs	1 610,00	1 925,56	
Les Signatures de chefs			
La Cuisine selon Frédéric Anton, MOF, Chef du Pré Catelan***, Paris	1 960,00	2 344,16	27 heures 1 512,00 1 808,35
Thierry Marx, Chef étoilé : Pas de conflit entre la tradition et l'innovation !			15 heures 840,00 1 004,64
Jean-Paul Jeunet, Jacques Lameloise et Emile Jung, Chefs étoilés : Cuisine émotion			
Les mardis d'Olivier Poussier, Chef Sommelier Lenôtre, Meilleur Sommelier du Monde 2000 : accords mets et vins			8 heures 448,00 535,81
Pascal Niau, MOF Pâtissier : apprendre à regarder autrement la gastronomie			20 heures 920,00 1 100,32
Sergio Mei, Chef Executif du Four Seasons, Milan : La cuisine italienne			20 heures 920,00 1 100,32
Jean-Marie Gautier, MOF, Chef de l'hôtel du Palais* à Biarritz	1 960,00	2 344,16	
Les entrées selon Joël Robuchon, MOF, Chef le plus étoilé au monde	1 960,00	2 344,16	
La Cuisine selon Joël Robuchon, MOF, Chef le plus étoilé au monde	1 960,00	2 344,16	
Cuisine, cuisine-traiteur, banqueting			
Les amuse-bouches et cocktails dînatoires : l'éclat des réceptions	1 645,00	1 967,42	27 heures 1 269,00 1 517,72
Toutes les techniques de cuisson sous vide et leurs applications en restauration	1 960,00	2 344,16	
Les méthodes de régénération à l'assiette pour banquets et réceptions : préparation et envoi !	1 855,00	2 218,58	
La cuisine du marché : poissons de mer et d'eau douce	1 645,00	1 967,42	
La cuisine du marché : les viandes et les volailles	1 645,00	1 967,42	
Les jus, les sauces, les émulsions, les siphons et bouillons, ... et leurs applications	1 645,00	1 967,42	20 heures 940,00 1 124,24
Maîtriser le travail du foie gras			20 heures 940,00 1 124,24
Les plats traiteur et la cuisine à emporter pour boutiques et réceptions	1 645,00	1 967,42	27 heures 1 269,00 1 517,72
Terrines et charcuterie de tradition : une gamme complète pour boutiques	1 645,00	1 967,42	
La maîtrise des conserves : confits, stérilisation, au sel, au vinaigre, sous vide, ...	1 645,00	1 967,42	
Les techniques de base en cuisine et leurs applications	1 645,00	1 967,42	27 heures 1 269,00 1 517,72
Traiteur en réceptions			
Mise en scène et décoration de buffets par Nathalie Gendre, décoratrice événementielle et design	1 645,00	1 967,42	
Maîtriser le service en réceptions			28 heures 1 316,00 1 573,94

Condoms particulières :

Entreprises implantées hors de France : détaxe accordée (sur présentation du Numéro d'identification TVA pour la CEE). Les clients venant à titre individuel doivent acquitter la TVA. Pour la Martinique et la Réunion, 1aux