



STAGES DE PERFECTIONNEMENT PROFESSIONNEL
Juillet - Décembre 2017
PROFESSIONAL TRAINING COURSES
July - December 2017

Mois	Mois	Mois	Mois	Mois	Mois	5 jours : 35 heures	Autres durées	
July	August	September	October	November	December	5 days: 35 hours	Montant € HT	Montant € TTC
July	August	September	October	November	December	Excluding tax	Excluding tax	Taxes included

Les Savoir-Faire : le Geste de l'excellence ■ Expertise: the Gestures to excellence

Pâtisserie ■ Pastry Philippe Boivin • Valérie Lemaître • Gilles Maisonneuve • Olivier Mauron										
Les Entremets : chauds, froids, glacés Desserts: hot, cold, frozen	NEW					23 au 27			1 837,50	2 205,00
Le Chocolat en Pâtisserie - utiliser le chocolat sous différentes textures : croquant, coulant, moelleux, ... The use of chocolate in Pastry - using chocolate in different ways: crunchy, runny, squidgy ...	Contenu révisé	10 au 13							1 837,50	2 205,00
Bûches et Entremets festifs Festive Cakes and Desserts & Yule Logs	Contenu révisé	10 au 13				9 au 13			1 837,50	2 205,00
Tartes et Entremets Haute Couture High Fashion Tarts and Sweets	NEW	17 au 21							1 837,50	2 205,00
Les Macarons, de 971 à ce jour Macarons, from 971 to the present day	Contenu révisé					30 et 31		18 au 20	16 heures / hours 840,00	1 008,00
Les douceurs de l'enfance : cakes, moelleux, madeleines, ... Les douceurs de l'enfance : cakes, moelleux, madeleines, ...	NEW							4 au 6	24 heures / hours 1 260,00	1 512,00
Pâtisseries, de la vitrine à l'assiette Pastries, from the boutique window to the plate	NEW	24 au 28						27 nov. au 1er déc.	1 837,50	2 205,00
Desserts de restaurants et cafés gourmands Pastries for Restaurants and Gourmet Coffee	NEW					28 août au 1er sept.		18 au 22	1 837,50	2 205,00
Petits gâteaux et verrines gourmandes : moderniser et valoriser l'offre en boutique Individuals cakes and gourmand glasses: modernize and enhance proffer for Boutiques	Contenu révisé					28 août au 1er sept.			1 837,50	2 205,00
Cocktails sucrés et lunch, buffets sucrés Sweet buffets: cocktails pieces and lunch	NEW							6 au 10	1 837,50	2 205,00

Les Cours "Signature" ■ Chef's "Signature" courses Les Grands Noms vous livrent leurs secrets • Famous Names reveal their secret										
La Pâtisserie d' Amaury Guichon Pastry with A maury Guichon	NEW					9 au 11				24 heures / hours 1 332,00 1 598,40
Les Entremets sucrés, avec Frédéric Bourse, Chef Pâtissier de l'Ecole Lenôtre Desserts, with Frédéric Bourse, Pastry Chef at Ecole Lenôtre	NEW					2 au 4				24 heures / hours 1 332,00 1 598,40

Boulangerie, Viennoiserie ■ Bakery, Viennese Pastries Philippe Boivin • Valérie Lemaître • Gilles Maisonneuve • Olivier Mauron										
Le Pain : à chaque pain sa fermentation et sa cuisson Bread: for each bread its specific fermentation and baking method	Contenu révisé					23 au 27			1 837,50	2 205,00
Les Pâtes : à chaque pâte son utilisation et sa cuisson Doughs: for each dough its specific fermentation and baking method	Contenu révisé					complet			1 837,50	2 205,00
Les Cours "Signature" ■ Chef's "Signature" courses Les Grands Noms vous livrent leurs secrets • Famous Names reveal their secret										
La Haute Viennoiserie, avec Gaëtan Paris, MOF High Viennese Pastry, with Gaëtan Paris, MOF	Contenu révisé							18 au 21		32 heures / hours 1 776,00 2 131,20

Travail de la Glace ■ Ice Cream and frozen desserts Gérard Taurin, MOF, Champion du Monde de Glace										
Les Cours "Signature" ■ Chef's "Signature" courses Les Grands Noms vous livrent leurs secrets • Famous Names reveal their secret										
La Glace dans tous ses états : technologie et applications, avec Gérard Taurin, MOF Ice Creams and sorbets in different ways: technology and applications, with Gérard Taurin, MOF	Contenu révisé					4 au 8			1 942,50	2 331,00

Chocolat, Confectionerie et travail du Sucre ■ Chocolate, Confectionery and Sugar Work Valérie Lemaître • Gilles Maisonneuve • Olivier Mauron										
Les Cours "Signature" ■ Chef's "Signature" courses Les Grands Noms vous livrent leurs secrets • Famous Names reveal their secret										
Le travail du Sucre avec Fabien Emery Champion d'Europe de Sucre d'Art Working with Sugar with Fabien Emery European Champion in Sugar Art	NEW					En cours de programmation Schedule in progress				
Chocolat et Confectionerie avec Serge Granger, MOF Chocolate and Confectionery with Serge Granger, MOF								6 au 10	1 942,50	2 331,00

Cuisine ■ Cuisine Patrick Huon • Matthieu Janiec										
Le Zinc du marché : les incontournables de nos ardoises, à déguster debout Bar food: blackboard "musts", to eat standing up	NEW					4 au 8				27 heures / hours 1 471,50 1 765,80
La Terre : Viandes et volailles - choisir, préparer et cuisiner Meat and Poultry - choose, prepare and cook	Contenu révisé					28 août au 1er sept.			1 907,50	2 289,00
La Mer : Poissons, Coquillages et Crustacés - choisir, préparer et cuisiner Fish, Shellfish and Seafood - choose, prepare and cook	Contenu révisé	17 au 21				18 au 22			1 907,50	2 289,00
Au cœur du végétal : mettre nos fruits et légumes, herbes et céréales de saison au centre de l'assiette Veggie Spotlight: centre stage for seasonal fruits and vegetables, herbs and cereals	NEW							27 et 28		16 heures / hours 872,00 1 046,40
Brunch et Lunch : apprendre à préparer, cuisiner et présenter un brunch complet Brunch and Lunch: learn how to prepare, cook and present a complete brunch	NEW					En cours de programmation pour le premier semestre 2018 To be scheduled in 2018, first semester				19 heures / hours 1 035,50 1 242,60
La Bistronomie Bistronomy	NEW					En cours de programmation pour le premier semestre 2018 To be scheduled in 2018, first semester				24 heures / hours 1 440,00 1 728,00
Les Cours "Signature" ■ Chef's "Signature" courses Les Grands Noms vous livrent leurs secrets • Famous Names reveal their secret										
Service en continu: Breakfast all day et Street Food avec Marion Filipo Meals all day: Breakfast all day and Street Food with Marion Filipo	NEW							18 au 21		32 heures / hours 1 176,00 2 131,20
Santé Bien-être : poke bowls, détox, chips de kale, ... avec Marion Filipo Well-being: poke bowls, detox, kale crisps, ... with Marion Filipo	NEW					En cours de programmation pour le premier semestre 2018 To be scheduled in 2018, first semester				16 heures / hours 960,00 1 152,00

Traiteur, Charcuterie, Sommelierie ■ Catering, Deli Wine Patrick Huon • Matthieu Janiec										
Cocktails salés, de l'entrée au fromage, buffets traiteur Savoury buffets: cocktails pieces from starters to cheese						23 au 27			1 907,50	2 289,00
Les Cours "Signature" ■ Chef's "Signature" courses Les Grands Noms vous livrent leurs secrets • Famous Names reveal their secret										
Charcuterie, des fabrications à chaque usage de consommation avec Jean-Michel Bannwart, MOF Delicatessen, preparation and use with Jean-Michel Bannwart, MOF						16 au 20			2 100,00	2 520,00
Les accords Mets & Champagne avec Olivier Poussier, Meilleur Sommelier du Monde 2000 Food & Champagne combinations with Olivier Poussier, 2000 World Best Sommelier	NEW							4		7 heures / hours 420 504,00

Les Savoirs : les Clefs de l'excellence ■ Expertise: the Keys to excellence

Expérience Client / segmentation et ciblage : comment augmenter la satisfaction des clients en répondant à leurs besoins ? Client Experience / segmentation and targeting: how to increase customers satisfaction by identifying their needs?	NEW					20				7 heures / hours 367,50 441,00
Univers de rêve / positionnement : comment raconter sa marque au cœur du projet ? Dream World / positioning: how to express your brand at the heart of the project?	NEW					21				7 heures / hours 367,50 441,00
Brand'élucios / le mix outils idéal / 4P's : comment vendre son produit pour un projet ? Brand'élucios / the perfect mix / 4P's : how to sell your product at the heart of the project?	NEW					28				7 heures / hours 367,50 441,00
Bilan applicatif / Entreprer son projet : à vos marques ! Application review - Launching a project: to your brands!	NEW					30 nov. et 1er déc.				14 heures / hours 735,00 882,00
Innovations & Emotions : l'expérience au cœur de l'innovation Innovations & Emotions: Experience at the heart of innovation	NEW					23				7 heures / hours 367,50 441,00
Les partenaires de la Communication / communication : à chaque partenaire son outil de communication ? Communication Partnerships / communication: a partner, a tool?	NEW					29				7 heures / hours 367,50 441,00
Histoire de la gastronomie : comment se servir de l'histoire pour se développer en France et à l'international ? The History of Gastronomy: how history can help to develop in France and internationally?	NEW					22				7 heures / hours 367,50 441,00
Financer son projet : éveil au Business Plan et aux Financements Financing your project: Business Plan & exploring how to fund your project	NEW					24				7 heures / hours 367,50 441,00

Calendrier sujet à modifications : n'hésitez pas à consulter la dernière version sur www.ecole-lenotre.com This programme may be modified: do not hesitate to download the updated version visible on www.ecole-lenotre.com

MOF : Meilleur Ouvrier de France ■ Best French Craftsman Champion du Monde ■ World Champion

Stages se déroulant dans la nouvelle salle de cours de l'Ecole Lenôtre sur les Yachts de Paris - quai Henri IV - 75004 PARIS

Conditions particulières: Entreprises implantées hors de France - détaxe accordée (sur présentation du Numéro d'identification TVA pour l'UE). Les clients venant à titre individuel doivent acquitter la TVA. Spécial conditions: For companies located out of France, de-tax granted (upon presentation of VAT ID Number for EU members). For visitors coming from abroad and wishing to enroll for courses, tax must be included in school fees.