

GRAND BACHELOR ECOLE LENÔTRE EN PÂTISSERIE

Formation professionnelle intensive

法国雷诺特顶级厨艺学院

-精品甜点班强化项目

人类文明的进步史，往往伴随着美食的不断精炼创新：如何让味蕾在舌尖上以最惊艳的姿态绽放，是人类永无止境的探索。

为此，法式美食界大师的摇篮——在专业厨艺培训领域拥有着 40 余年丰富经验的法国雷诺特顶级厨艺学院 (École Lenôtre)，为国际学生强势推出**精品甜点班强化项目 (Grand Bachelor Pâtisserie)**，以帮助每一名零基础学生快速高效进入到甜点制作行业，实现开展厨师精彩职业生涯的梦想。

招生对象

无论是对于希望在甜点制作上进行零起点培训的美食爱好者、或是想要对此进行深造的专业人士，法国雷诺特**精品甜点班**都能在您追逐梦想的道路上给予不可替代的帮助。因此我们的招生对象包括：

- 应届高中生/大学专科或本科毕业生等渴望来法学习高级厨艺的美食爱好者；
- 热爱厨艺、重新规划职业生涯而渴望进入厨师行业的其他行业从业者；
- 从其他专业厨艺学校已获得相关学习经验的专业人士；
- 曾有过厨师或糕点师等相关工作经验，打算对技艺进行深造的专业人士

温馨提示：鉴于精品甜点班课程紧凑且学习强度较大，申请者对于进入美食行业的强烈意愿尤为重要。

教学目标

在顶尖教师团队、科学教学方法、丰富教学经验及豪华教学设备等的配合下，减少此类教学通常所需的长期培训时间，帮助学生在短期内快速高效地达到高水准的专业水平。

该项目只招收成年人。

大部分已经从学校毕业、并进入正式工作岗位的人通常都很难拥有大量用于学习进修的时间。我们精心设置的培训项目旨在提高投入产出效率，让学员短时间内达到大师级水平，以精良的专业技能进入美食领域工作。

项目简介

此项目按以下方式展开：

第一阶段：

基础技术 + 实践教学课程（共 10 周）

通过集中式实践强化训练，让每位学员掌握甜点及法式甜酥面包的基础技术。

+ 雷诺特中央厨房基础技术实习（共 1 周）

+ 复习及考试（共 1 周）

第二阶段：

4 项特色高阶课程+一个月在企业内部实习

在完成基础必修课程的同时，学员将在“**高阶进修课程表**”中几十项课程里自选 4 项感兴趣、符合未来发展方向的的高阶课程，并到企业内部进行一个月的实战实习。

第一阶段教学安排

第 1 周	-认识了解法国雷诺特美食帝国； -甜点工艺基础； -餐厅厨房卫生与安全； -甜点制作食材与设备； -基础技能与规范指导
第 2 周	泡芙面团、千层酥面团、油酥面团、饼底脆皮面团、膨胀面团及反转面团
第 3 周	修女双球泡芙、法式千层酥、柠檬挞、布鲁耶尔洋梨塔
第 4 周	各式发酵面团及其在法式甜酥面包中的应用
第 5 周	花式甜味小烘焙及马卡龙
第 6 周	糖果及泡芙塔（包括牛轧糖、糖花工艺、泡芙等）
第 7 周	各式餐后甜点、小糕点及杯装甜点
第 8 周	法国雷诺特经典招牌甜点
第 9 周	巧克力糖果及巧克力餐后甜点
第 10 周	中央厨房实战实习
第 11 周	甜点呈盘艺术及创作
第 12 周	复习（2 天），制作前准备工作（1 天），考试（2 天）

第二阶段教学安排

4 项特色高阶课程

+ 一个月在企业内部的实战实习

第二阶段教学安排包括：在学校“**高阶进修课程表**”中的数十项精品课程中，自选 4 项感兴趣的特色高阶课程、并且到企业内部进行为期一个月的实战实习。

高阶选修课的选择与组合是由学生本人、导师及法国雷诺特学院院长共同配合规划制订。

每名学生将根据个人能力、兴趣爱好及职业目标来为自己量身定制个性化高阶课程。

从学校的“高阶进修课程表”中可了解供选择的数十项特色高阶课程信息。

实践和经验在甜点制作行业中都是不可或缺的元素。我们建议学生抓住一切可能的机会来进行练习实践——尤其是在培训项目的后期、完成基础课程之后，实践在帮助您理解及强化所学技能、并将其所用等方面上大有裨益。

切身投入到实际的生产制作工作中进行观摩与动手实践，自身的厨艺及对美食制作的理解都将实现质的飞跃。在第二部分的教学中，法国雷诺特学院根据每个人的能力，为学生提供在以下三个地方的实习机会：**法国雷诺特集团中央厨房**，**法国雷诺特集团 Le Pré Catelan 米其林三星餐厅 (Bois de Boulogne à Paris)**，及**法国雷诺特集团 Pavillon Elysée 香榭丽舍餐厅 (Avenue des Champs-Élysées)**。实习长达一个月。

第二阶段结束时，学生将获得一份实名制校颁文凭，以证明其参加过所有课程及实习。

教学设施配备

- 项目开始时，一整箱的专业烹饪及甜点制作工具（刀，叉，擀面杖等）将被分发到各位学生手中。在您的整个培训过程、甚至于整个职业生涯中，这套设备将会一直陪伴您左右。
- 每名学生还将获得由法国雷诺特学院提供的**专业厨师工作服**：两件印有法国雷诺特学院 logo 的专业厨师服上衣，两条专业厨师服工作裤，以及一双安全鞋。
- 若您需要另外的上衣和工作裤，则可在法国雷诺特学院商店里由以下价格购买：厨师服上衣 80,00 €，厨师服工作裤 50,00 €。

课程安排

所有课程均在配备有齐全专业设备工具的教室中进行。课程中需要学生大量的动手实践，每堂课的参与人数限制在 24 人以内，学生以个人或分组的形式来对不同料理进行准备及制作。

课程开始前，每位学生将会领到一本囊括了菜单配方及制作工艺的教学文件，学生可自由地在文件里做课堂笔记，也可在每堂课程结束时将自己的成品拍下照并附在文件里，以进行更好的说明。

导师课堂教学语言为法语，教学材料（课件、课本等）可提供英文版本。

在整个教学过程中——尤其是高阶课程，学生都将经常得到知名导师们手把手的近距离指导，并有大量机会和时间能同知名导师们进行深入探讨。这不仅能让学生在正式进入厨师行业后也能同导师保持良好的联系，也是一个非常难得的与名师近距离交流分享经验的宝贵经历。

每周课程结束时，所有由学生制作的料理及甜点成品将以冷餐会的形式来进行展示。菜肴成品的数量及质量将得以进行考察；同时随着时间的推移，学生各方面的进步速度也将得以测量。

课程时间安排（每周 35 小时）

周一 08h15-17h00

周二 08h15 -17h00

周三 08h15- 17h00

周四 08h15 -17h00

周五 08h15- 11h15

11h15-12h15 : 参观不同项目课室的每周学员作品展示。

每天课程开始前半小时于法国雷诺特集团员工餐厅有早餐提供，12h00 到 12h45 之间也提供午餐。

专业教学参观

专业教学参观也是该强化培训课程的一部分，依据实际情况在授课时间之内或之外进行。参观场所包括但不限于：

- 位于 Plaisir 的法国雷诺特集团中央厨房
- 位于巴黎的法国雷诺特连锁专卖店
- 位于 Boulogne 森林中心的法国雷诺特集团下米其林三星餐厅 Le Pré Catelan
- 位于著名的巴黎香榭丽舍大街的法国雷诺特集团下香榭丽舍餐厅 Le Pavillon Elysée
- 位于 94 省的 Rungis 汉吉斯国际新鲜食品批发大市场：在全球最大之一的国际食材批发市场里探索各种精美食材的精彩纷呈。

法国雷诺特学院文凭

项目里第一阶段结束时，学生将进行为期**两天的实践考试**。考官将对学生操作时间的安排、制作过程、介绍及成品味道

等方面来进行考核并给出分数。

一旦考试通过，学生将被授予**法国雷诺特顶级厨艺学院 (École Lenôtre)** 所颁发的文凭。多年来，法国雷诺特文凭的含金量及毕业生的专业素质水平在全球业界内获得高度赞誉，这张文凭将成为一张走遍法国、乃至通往国际的业界通行证。我们的学生毕业率为 99,5 %。

这是优秀的勋章！

最新开学时间

- 2016 年 1 月 4 日 (周一)

学费：27600 欧元

项目结束时间：依据各个学生的自选高阶课程而会有所不同，大约在 2016 年 7 月底结束。

停课时间： 无

- 2016 年 4 月 4 日 (周一)

学费：27600 欧元

项目结束时间：依据各个学生的自选高阶课程而会有所不同，大约在 2016 年 11 月中旬结束。

停课时间： 2016 年 8 月 13 日至 2016 年 8 月 28 日。

- 2016 年 6 月 27 日 (周一)

学费：27600 欧元

项目结束时间：依据各个学生的自选高阶课程而会有所不同，大约在 2017 年 2 月底结束。

停课时间： 2016 年 8 月 13 日至 8 月 28 日、2016 年 12 月 17 日至 2017 年 1 月 2 日。

● 2017年10月3日（周一）

学费：27600 欧

项目结束时间：依据各个学生的自选高阶课程而会有所不同，大约在 2017 年 5 月中旬结束。

停课时间：2016 年 12 月 17 日至 2017 年 1 月 2 日。

申请方式

由于受每间考场所容纳人数限制（最多 24 人），学生预留出充足的时间用于申请非常必要。

对于持有合法居留、已经在法国生活的中国学生，我们建议您至少在开学日期前 3 个月开始报名申请。

对于生活在中国、暂未获得留学签证的中国学生，我们建议您根据自身的法语学习情况以及签证申请时间表进行规划，安排出合理充足的时间来提前开始申请流程。若有特殊情况请及时向校方进行咨询，学校将给予最大的帮助与支持。

持有中国护照、并希望通过法国雷诺特学院注册证明来申请或更换长期学生签证/居留证的同学，请申请学制 7 个月的精品甜点班**强化**项目（Grand Bachelor Pâtisserie）。若无此需要也可以选择学制 12 周的精品甜点班**传统**项目（Bachelor Pâtisserie）。

申请材料如下，准备齐全后请发送至 admission-chine@lenotre.fr：

-填写完整的申请表

-2000 欧元的预注册申请押金

-简历及动机信或简短的职业生涯描述

-出生公证

-居留及护照证件复印件

预录取通知书将在学校审核材料通过并确认录取后发放（预录取通知书不可用于申请签证）。

-学生在开学前三个月或申请签证前需支付全额学费；正式录取通知书将在学校收到全额学费后发放。

-获得签证及入学前，学生需提供保险证明（为预防培训过程中突发疾病、事故等状况的发生），

学费支付方式

中国学生可以选择以银行汇款形式将学费汇至如下账户，请在附言中附上自己的名字和申请班级。

法国雷诺特顶级厨艺学院（École Lenôtre）指定收款公司及银行账户信息：

收款公司名称：ETC FRANCE CO., LTD

收款银行名称：HSBC

银行地址：Mongkok Basement&U/G, 673 Nathan Road, Mongkok, Kowloon, Hongkong

银行帐号：817 862246 838

SWIFT Code：HSBCHKHHHKH

入学准备

• 签证

持有中国护照、并希望通过法国雷诺特学院注册证明来申请或更换长期学生签证/居留证的同学，请申请学制7个月的精品甜点班**强化**项目（Grand Bachelor Pâtisserie）。若无此需要也可以选择学制12周的精品甜点班**传统**项目（Bachelor Pâtisserie）。

一旦确认您被学校录取，我们将给您寄出注册证明、及一份用以申请签证或居留续签的证明。

- 住房

法国雷诺特学院将向您提供一份列举了部分住所的实用清单，可借以寻找适合您租住的房间、单人间或是公寓。急需搬家并有一定预算的学员也可通过房屋中介来找到最适合自己的住所。

联系方式

- Mme Charlotte LE MAOUT

Service des inscriptions

École Lenôtre

Tél. 33 (0) 1 30 81 46 34

admission-chine@lenotre.fr

授课地点

- École Lenôtre

40 rue Pierre curie

B.P. 6

78375 Plaisir cedex

France