

FORMATION CERTIFIANTE CUISINE

Respect - Excellence - Partage



ÉDITO

Inventeur de la pâtisserie moderne,

Gaston Lenôtre fut un chef créatif, audacieux et visionnaire.

Un chef « *né avec une toque sur la tête* », en quête permanente d'**Excellence** : choix des meilleurs ingrédients, rigueur des gestes et précisions des techniques au service du goût et du plaisir.

C'est le **Partage** de cette excellence artisanale et de son savoir-faire auprès de ses collaborateurs qui est au cœur de la création de la première école française de gastronomie par Gaston Lenôtre en 1971.

Dépassée par sa renommée, l'École Lenôtre s'ouvre rapidement aux professionnels du monde entier désireux de nourrir leurs projets des tours de mains et des recettes de la Maison Lenôtre.

Héritée de Gaston Lenôtre, la transmission est une valeur fondatrice de la Maison. Conscients de la valeur de notre patrimoine et de notre savoir-faire artisanal, nous cherchons depuis toujours à le défendre, le promouvoir et le transmettre avec un profond respect. Cette mission est perpétuée chaque jour par nos équipes pour vous... C'est ce profond **Respect** que nous vouons chaque jour.

Poussez les portes de l'École Lenôtre !



GASTON
LENÔTRE

SOMMAIRE

| | |
|--|-----------|
| NOTRE ÉCOLE | 4 |
| FORMATION CERTIFIANTE CUISINE | 6 |
| NOS LIEUX | 16 |
| NOS ADRESSES | 18 |
| CHARTRE D'ENGAGEMENT | 19 |

NOTRE ÉCOLE

L'École professionnelle Lenôtre, c'est à la fois des **formations certifiantes en cuisine ou en pâtisserie** ouvertes à tous, des **stages de perfectionnement** à destination des professionnels désireux d'optimiser leur activité, et des **formations et du conseil sur-mesure** pour valoriser et pérenniser vos projets.



UNE PÉDAGOGIE UNIQUE

Nous nous engageons à vous transmettre les gestes fondamentaux et les techniques essentielles qui feront de vous des professionnels reconnus.

Pour cela, vous vivrez au rythme de la Maison Lenôtre, le temps de votre formation, afin de vous familiariser à l'ensemble de nos processus et de nos secrets de fabrication.

Vous serez partie intégrante d'un univers professionnel exigeant et vous pénétrerez au cœur de notre Maison. Toutes nos formations sont intégralement pensées à travers **la pratique et la répétition des gestes**.

« Ici, on apprend tout, avec ses mains, avec ses yeux et avec sa tête, du respect des matières premières aux règles strictes de l'hygiène. L'École Lenôtre, c'est beaucoup plus que des recettes, c'est une éthique du métier bien fait, une vocation pour la transmission du savoir et un sens de l'honneur d'être bon ouvrier. » **Gaston Lenôtre**



NOS POINTS FORTS

- Une école à taille humaine
- 12 participants maximum par cours
- Des salles équipées de matériel professionnel
- Des matières premières rigoureusement sélectionnées
- Des formateurs expérimentés et pédagogues

LIEUX

- Plaisir (78) : 12 salles
- Paris, quai Henri IV : 2 espaces modulables (jusqu'à 5 salles)

RECONNAISSANCES

- Inscription Datadock
- Labellisation VeriSelect (en cours)
- Titre en cours d'inscription au RNCP
(Répertoire national de la certification professionnelle)
- Membre du Comité Colbert et des Relais Desserts

VALEURS

- **Respect** des ingrédients, des savoir-faire, du temps, des Hommes
- **Excellence** à la fois gustative et esthétique des produits comme des expériences
- **Partage** du plaisir, du patrimoine et du savoir-faire

FORMATION CERTIFIANTE CUISINE

La formation certifiante en Cuisine de l'École Lenôtre est destinée aux adultes désireux de se former ou de se reconverter :

- Amateurs et passionnés souhaitant réorienter leur carrière
- Jeunes professionnels
- Professionnels ayant quitté le métier pendant une période plus ou moins longue

Compte tenu de l'intensité de ce programme, il est primordial que chaque candidat soit réellement motivé par les métiers de la cuisine, et de la gastronomie en général.

L'OBJECTIF

Accéder rapidement à un niveau de qualification élevé en 25 semaines sans passer par une formation initiale longue : l'École Lenôtre vous transmet les gestes fondamentaux et techniques essentielles en cuisine qui feront de vous un professionnel qualifié (niveau Bac professionnel).



LES PRÉ REQUIS

POUR ÊTRE ÉLIGIBLE À CETTE FORMATION :

- Être majeur
- Avoir un niveau minimum en français (niveau B1)
- Connaître les bases d'hygiène et de sécurité en milieu alimentaire
- Avoir un socle de connaissances minimales en raisonnements de base (calculs et logique)
- Vouloir rejoindre le milieu professionnel des métiers de bouches.

NOS POINTS FORTS

- 21 semaines de formation intensive (840h)
- dont 2 semaines avec des chefs titrés
- 4 semaines de stage en entreprise dans les ateliers Lenôtre ou dans des établissements sélectionnés par l'École Lenôtre
- Classe restreinte à 12 participants
- 100% de taux de réussite

UNE FORMATION EN 3 ACTES

« L'ESSENTIEL »

6 semaines pour réaliser les recettes et techniques de base en cuisine



« L'INCONTOURNABLE »

7 semaines pour réaliser des recettes ou des techniques élaborées de la cuisine française



« LA MAÎTRISE »

8 semaines pour élaborer un assortiment de plats modernes et haut de gamme



LE STAGE PRATIQUE

4 semaines de stage en entreprise pour s'ouvrir sur le monde professionnel et mettre en pratique les compétences acquises



UNE FORMATION EN 3 ACTES CUISINE

L'ESSENTIEL



240 heures
(6 semaines)

5 semaines de cours
+
1 semaine de révisions
et examens



- QCM
- Contrôle continu
- Examen pratique

L'INCONTOURNABLE



280 heures
(7 semaines)

6 semaines de cours
+
1 semaine de révisions
et examens



- QCM
- Contrôle continu
- Examen pratique

LA MAÎTRISE



320 heures
(8 semaines)

7 semaines de cours
+
1 semaine de révisions
et examens



- QCM
- Contrôle continu
- Examen pratique



160 heures
4 semaines :

Stage
en entreprise



Retours du
tuteur de stage
+
Rapport de
stage

OFFRE MODULABLE PERMETTANT DE SUIVRE L'ENSEMBLE DES 3 ACTES
OU SEGMENTÉE PAR BLOC.



Découpe de la formation



Méthodes d'évaluation

L'ESSENTIEL RÉALISER LES RECETTES ET TECHNIQUES DE BASE EN CUISINE 8 SEMAINES

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

LES COURS PRATIQUES : 6 SEMAINES

- Réaliser des recettes de base : les sauces, vinaigrettes, mayonnaises, fonds...
- Réaliser des entrées de base : potages, quiches, salades...
- Réaliser des plats de poissons : moules marinières, merlan à l'anglaise, sole bonne-femme...
- Réaliser des plats de viande : volaille rôtie, sauté de veau, estouffade de bœuf, blanquette, viande grillée...
- Réaliser des garnitures de légumes en accord avec l'élément principal servi
- Réaliser des desserts classiques : tartes aux fruits, choux garnis, feuilletage, moka, bavarois...
- 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 ...)
- Évaluation des acquis



L'INCONTOURNABLE

RÉALISER LES RECETTES ET TECHNIQUES CLASSIQUES DE LA CUISINE FRANÇAISE - 7 SEMAINES

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

LES COURS PRATIQUES : 7 SEMAINES

- Maîtriser différents types de terrines : *classique campagne, poisson, foie gras, en gelée, en croûte...*
- Maîtriser des recettes de coquillages et crustacés : *tartare ou carpaccio, huîtres en gelée, marinières, praires farcies, écrevisse à la nage, homard...*
- Maîtriser des entrées froides ou chaudes : *soufflés, allumettes feuilletés, salades...*
- Maîtriser des plats et sauces de poissons avancés : *lever des filets, darnes ou tronçons (filet de Barbue Dugléré, Coquilles Saint-Jacques à la Quiberonnaise...)*
- Maîtriser des plats et sauces de viande avancés : *découper et apprêter des morceaux choisis (carré d'agneau, tournedos, suprême de volaille, rognons...)*
- Réaliser des pièces cocktails, des verrines, monter un buffet dînatoire
- Maîtriser les bases de la pâtisserie de restauration : *les pâtes de base et leurs applications, les fruits cuits, les petits fours, les crèmes, petits fours secs et moelleux...*
- 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 ...*)
- Évaluation des acquis

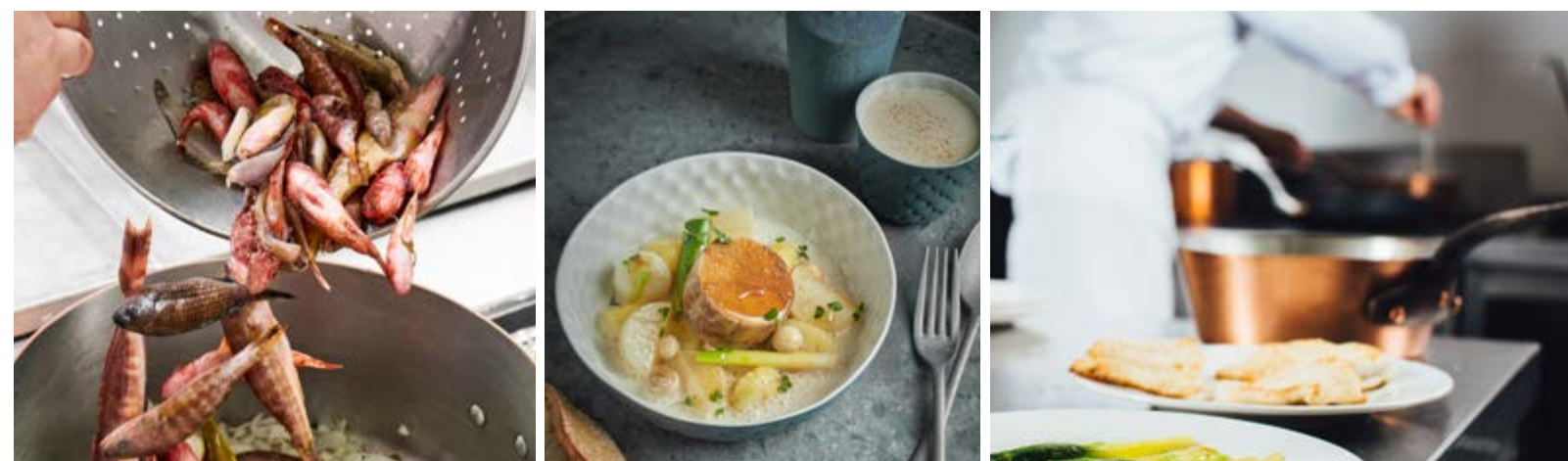
L'accès à ce certificat est conditionné par l'obtention du certificat l'Essentiel.



LA MAÎTRISE

ÉLABORER UN ASSORTIMENT DE PLATS MODERNES ET HAUT DE GAMME - 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 Cuisinier.



LES COURS PRATIQUES : 8 SEMAINES

dont 2 semaines animées par Michel Roth, MOF Cuisine et Bocuse d'or 1991



- Maîtriser la cuisine pour buffets et cocktails : montage de sandwiches, techniques de glaçage...
- Élaborer une gamme de plats modernes et de plats signatures, sous la direction d'un chef titré
- Élaborer un menu en suivant un panier imposé, en reproduisant des plats déjà appris
- Élaborer un menu en suivant un budget imposé
- Maîtriser les différentes cuissons des poissons et viandes
- Réaliser des desserts à l'assiette et des petits fours
- 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 ...*)
- Évaluation des acquis

L'accès à ce certificat est conditionné par l'obtention du certificat l'Incontournable

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

LE STAGE EN ENTREPRISE

S'OUVRIR SUR LE MONDE PROFESSIONNEL ET METTRE EN PRATIQUE LES COMPÉTENCES ACQUISES

4 SEMAINES

L'objectif de ce module est de permettre aux élèves de découvrir le monde professionnel. Cette expérience est obligatoire afin de valider la certification.

D'UNE DURÉE DE 4 À 9 SEMAINES, LE STAGE VISE :

- À renforcer une première expérience réalisée précédemment
- À mettre en place l'application de l'enseignement prodigué

En s'immergeant dans le monde de la gastronomie (au sein des ateliers de production Lenôtre ou auprès d'établissements prestigieux à la renommée internationale), vous serez à même de réaliser de véritables missions dans les fonctions qui seront les vôtres à l'avenir. Vous allez vous impliquer de manière significative dans le quotidien d'une entreprise en travaillant auprès de professionnels dont la transmission et le partage sont des valeurs fondatrices.

Sur demande, possibilité d'étendre le stage à 9 semaines (maximum).

À l'issue des 4 semaines de stage, un rapport écrit doit être rendu à l'École Lenôtre et fera partie de la note du stage en entreprise.

La certification « Cuisine » ne sera délivrée qu'à l'issue de la réussite de chacun des certificats et du stage en entreprise.



LA THÉORIE

APPLIQUÉE ET CONTRÔLÉE DANS CHAQUE MODULE

LES MATIÈRES PREMIÈRES ET TECHNOLOGIES DE LA CUISINE

- 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 cuisine (ustensiles, petit et gros matériel)
- Organisation, rangement et nettoyage des plans de travail et du laboratoire de cuisine
- 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.



INFORMATIONS PRATIQUES

ÉQUIPEMENT ET MATÉRIEL



Chaque participant se verra remettre, au début de sa formation :

- Une trousse d'outils professionnels (couteaux, fouet, rouleau...) qui 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 École Lenôte
- 2 Pantalons de travail professionnels
- 1 Paire de chaussures de sécurité



HORAIRES HABITUELS DES COURS (40 HEURES PAR SEMAINE)

- Lundi de 08h00 à 17h30
- Mardi de 08h00 à 17h30
- Mercredi de 08h00 à 17h30
- Jeudi de 08h00 à 17h30
- Vendredi de 08h00 à 15h00

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'École Lenôte vous fournira une liste d'adresses utiles pour trouver une chambre à louer, un studio ou un appartement.

MODALITÉS D'INSCRIPTION



TARIF DU TITRE*

Tarif pour les 3 certificats soit 21 semaines de formation et 4 à 9 semaines de stage :
29 950€ H.T. (35 940€ TTC)

TARIF DES CERTIFICATS ⁽¹⁾

Certificat « L'Essentiel » : **8 100 € H.T. (9 720€ TTC)**
Certificat « L'Incontournable » : **9 450 € H.T. (11 340€ TTC)**
Certificat « La Maîtrise » : **12 400€ H.T. (14 880€ TTC)**



NOS CERTIFICATIONS



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

VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE

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 Lenôte est la réalisation et la réussite des semaines d'examens de chacun des 3 certificats et selon les techniques de l'Ecole Lenôte.

TARIF TITRE* en VAE : **4 450 € HT⁽²⁾ (5 340 € TTC)**

TARIF CERTIFICAT « L'ESSENTIEL » ou « L'INCONTOURNABLE » en VAE: **1 550 € HT⁽²⁾ (1 860 € TTC)**

TARIF CERTIFICAT « LA MAÎTRISE » en VAE : **1 750 € HT⁽²⁾ (2 100€ TTC)**

* 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}-600€^{TTC}).

(2) Tarif incluant 200 euros de frais de dossier

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

SEPTEMBRE 2019

| 09SEP | 10OCT | 11NOV | 12DEC | 01JAN | 02FEV | 03MAR | 04AVR |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 1 DI | 1 MA | 1 VE | 1 DI | 1 ME | 1 SA | 1 DI | 1 ME |
| 2 LU | 2 ME | 2 SA | 2 LU | 2 JE | 2 DI | 2 LU | 2 JE |
| 3 MA | 3 JE | 3 DI | 3 MA | 3 VE | 3 LU | 3 MA | 3 VE |
| 4 ME | 4 VE | 4 LU | 4 ME | 4 SA | 4 MA | 4 ME | 4 SA |
| 5 JE | 5 SA | 5 MA | 5 JE | 5 DI | 5 ME | 5 JE | 5 DI |
| 6 VE | 6 DI | 6 ME | 6 VE | 6 LU | 6 JE | 6 VE | 6 LU |
| 7 SA | 7 LU | 7 JE | 7 SA | 7 MA | 7 VE | 7 SA | 7 MA |
| 8 DI | 8 MA | 8 VE | 8 DI | 8 ME | 8 SA | 8 DI | 8 ME |
| 9 LU | 9 ME | 9 SA | 9 LU | 9 JE | 9 DI | 9 LU | 9 JE |
| 10 MA | 10 JE | 10 DI | 10 MA | 10 VE | 10 LU | 10 MA | 10 VE |
| 11 ME | 11 VE | 11 LU | 11 ME | 11 SA | 11 MA | 11 ME | 11 SA |
| 12 JE | 12 SA | 12 MA | 12 JE | 12 DI | 12 ME | 12 JE | 12 DI |
| 13 VE | 13 DI | 13 ME | 13 VE | 13 LU | 13 JE | 13 VE | 13 LU |
| 14 SA | 14 LU | 14 JE | 14 SA | 14 MA | 14 VE | 14 SA | 14 MA |
| 15 DI | 15 MA | 15 VE | 15 DI | 15 ME | 15 SA | 15 DI | 15 ME |
| 16 LU | 16 ME | 16 SA | 16 LU | 16 JE | 16 DI | 16 LU | 16 JE |
| 17 MA | 17 JE | 17 DI | 17 MA | 17 VE | 17 LU | 17 MA | 17 VE |
| 18 ME | 18 VE | 18 LU | 18 ME | 18 SA | 18 MA | 18 ME | 18 SA |
| 19 JE | 19 SA | 19 MA | 19 JE | 19 DI | 19 ME | 19 JE | 19 DI |
| 20 VE | 20 DI | 20 ME | 20 VE | 20 LU | 20 JE | 20 VE | 20 LU |
| 21 SA | 21 LU | 21 JE | 21 SA | 21 MA | 21 VE | 21 SA | 21 MA |
| 22 DI | 22 MA | 22 VE | 22 DI | 22 ME | 22 SA | 22 DI | 22 ME |
| 23 LU | 23 ME | 23 SA | 23 LU | 23 JE | 23 DI | 23 LU | 23 JE |
| 24 MA | 24 JE | 24 DI | 24 MA | 24 VE | 24 LU | 24 MA | 24 VE |
| 25 ME | 25 VE | 25 LU | 25 ME | 25 SA | 25 MA | 25 ME | 25 SA |
| 26 JE | 26 SA | 26 MA | 26 JE | 26 DI | 26 ME | 26 JE | 26 DI |
| 27 VE | 27 DI | 27 ME | 27 VE | 27 LU | 27 JE | 27 VE | 27 LU |
| 28 SA | 28 LU | 28 JE | 28 SA | 28 MA | 28 VE | 28 SA | 28 MA |
| 29 DI | 29 MA | 29 VE | 29 DI | 29 ME | 29 SA | 29 DI | 29 ME |
| 30 LU | 30 ME | 30 SA | 30 LU | 30 JE | 30 MA | 30 LU | 30 JE |
| 31 MA | 31 JE | 31 SA | 31 MA | 31 VE | 31 MA | 31 MA | 31 MA |

■ Titre Cuisinier ■ Rattrapage ou vacances ■ Fermeture Ecole ■ Stage en entreprise 4 semaines à réaliser dans une période de 6 semaines

MARS 2020

| 03MAR | 04AVR | 05MAI | 06JUN | 07JUIL | 08AOU | 09SEP | 10OCT |
|-------|-------|-------|-------|--------|-------|-------|-------|
| 1 DI | 1 ME | 1 VE | 1 LU | 1 ME | 1 SA | 1 MA | 1 JE |
| 2 LU | 2 JE | 2 SA | 2 MA | 2 JE | 2 DI | 2 ME | 2 VE |
| 3 MA | 3 VE | 3 DI | 3 ME | 3 VE | 3 LU | 3 JE | 3 SA |
| 4 ME | 4 SA | 4 LU | 4 JE | 4 SA | 4 MA | 4 VE | 4 DI |
| 5 JE | 5 DI | 5 MA | 5 VE | 5 DI | 5 ME | 5 SA | 5 LU |
| 6 VE | 6 LU | 6 ME | 6 SA | 6 LU | 6 JE | 6 DI | 6 MA |
| 7 SA | 7 MA | 7 VE | 7 DI | 7 MA | 7 VE | 7 LU | 7 ME |
| 8 DI | 8 ME | 8 VE | 8 LU | 8 ME | 8 SA | 8 MA | 8 JE |
| 9 LU | 9 JE | 9 SA | 9 MA | 9 JE | 9 DI | 9 ME | 9 VE |
| 10 MA | 10 VE | 10 DI | 10 ME | 10 VE | 10 LU | 10 JE | 10 SA |
| 11 ME | 11 SA | 11 LU | 11 JE | 11 SA | 11 MA | 11 VE | 11 DI |
| 12 JE | 12 DI | 12 MA | 12 VE | 12 DI | 12 ME | 12 SA | 12 LU |
| 13 VE | 13 LU | 13 ME | 13 SA | 13 LU | 13 JE | 13 DI | 13 MA |
| 14 SA | 14 MA | 14 JE | 14 DI | 14 MA | 14 VE | 14 LU | 14 ME |
| 15 DI | 15 ME | 15 VE | 15 LU | 15 ME | 15 SA | 15 MA | 15 JE |
| 16 LU | 16 JE | 16 SA | 16 MA | 16 JE | 16 DI | 16 ME | 16 VE |
| 17 MA | 17 VE | 17 DI | 17 ME | 17 VE | 17 LU | 17 JE | 17 SA |
| 18 ME | 18 SA | 18 LU | 18 JE | 18 SA | 18 MA | 18 VE | 18 DI |
| 19 JE | 19 DI | 19 MA | 19 VE | 19 DI | 19 ME | 19 SA | 19 LU |
| 20 VE | 20 LU | 20 ME | 20 SA | 20 LU | 20 JE | 20 DI | 20 MA |
| 21 SA | 21 MA | 21 JE | 21 DI | 21 MA | 21 VE | 21 LU | 21 ME |
| 22 DI | 22 ME | 22 VE | 22 LU | 22 ME | 22 SA | 22 MA | 22 JE |
| 23 LU | 23 JE | 23 SA | 23 MA | 23 JE | 23 DI | 23 ME | 23 VE |
| 24 MA | 24 VE | 24 DI | 24 ME | 24 VE | 24 LU | 24 JE | 24 SA |
| 25 ME | 25 SA | 25 LU | 25 JE | 25 SA | 25 MA | 25 VE | 25 DI |
| 26 JE | 26 DI | 26 MA | 26 VE | 26 DI | 26 ME | 26 SA | 26 LU |
| 27 VE | 27 LU | 27 ME | 27 SA | 27 LU | 27 JE | 27 DI | 27 MA |
| 28 SA | 28 MA | 28 JE | 28 DI | 28 MA | 28 VE | 28 LU | 28 ME |
| 29 DI | 29 ME | 29 VE | 29 LU | 29 ME | 29 SA | 29 MA | 29 JE |
| 30 LU | 30 JE | 30 SA | 30 MA | 30 JE | 30 DI | 30 ME | 30 VE |
| 31 MA | 31 SA | 31 DI | 31 VE | 31 LU | 31 SA | 31 SA | 31 SA |

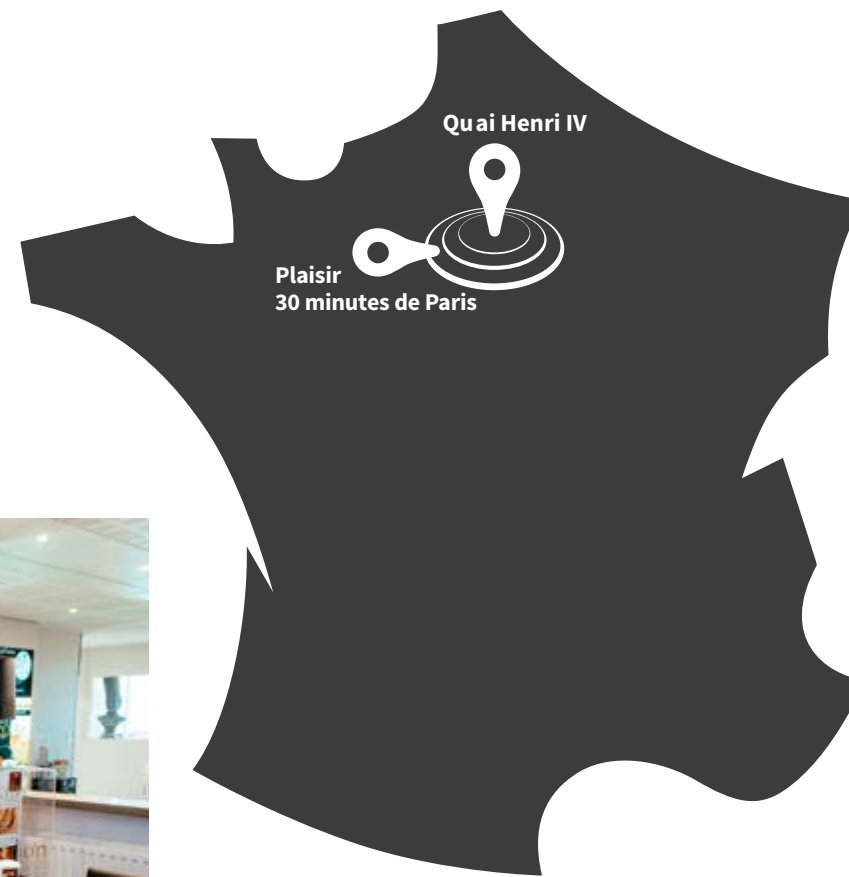
■ Titre Cuisinier ■ Rattrapage ou vacances ■ Fermeture Ecole ■ Stage en entreprise 4 semaines à réaliser dans une période de 6 semaines

SEPTEMBRE 2020

| 09SEP | 10OCT | 11NOV | 12DEC | 01JAN | 02FEV | 03MAR | 04AVR |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 1 MA | 1 JE | 1 DI | 1 MA | 1 VE | 1 LU | 1 LU | 1 JE |
| 2 ME | 2 VE | 2 LU | 2 ME | 2 SA | 2 MA | 2 MA | 2 VE |
| 3 JE | 3 SA | 3 MA | 3 JE | 3 DI | 3 ME | 3 ME | 3 SA |
| 4 VE | 4 DI | 4 ME | 4 VE | 4 LU | 4 JE | 4 JE | 4 DI |
| 5 SA | 5 LU | 5 MA | 5 SA | 5 MA | 5 VE | 5 VE | 5 LU |
| 6 DI | 6 MA | 6 VE | 6 DI | 6 ME | 6 SA | 6 SA | 6 MA |
| 7 LU | 7 ME | 7 SA | 7 LU | 7 JE | 7 DI | 7 DI | 7 ME |
| 8 MA | 8 JE | 8 DI | 8 MA | 8 VE | 8 LU | 8 LU | 8 JE |
| 9 ME | 9 VE | 9 LU | 9 ME | 9 SA | 9 MA | 9 MA | 9 VE |
| 10 JE | 10 SA | 10 MA | 10 JE | 10 DI | 10 ME | 10 ME | 10 SA |
| 11 VE | 11 DI | 11 ME | 11 VE | 11 LU | 11 JE | 11 JE | 11 DI |
| 12 SA | 12 LU | 12 JE | 12 SA | 12 MA | 12 VE | 12 VE | 12 LU |
| 13 DI | 13 MA | 13 VE | 13 DI | 13 ME | 13 SA | 13 SA | 13 MA |
| 14 LU | 14 ME | 14 SA | 14 LU | 14 JE | 14 DI | 14 DI | 14 ME |
| 15 MA | 15 VE | 15 DI | 15 MA | 15 VE | 15 LU | 15 LU | 15 JE |
| 16 ME | 16 VE | 16 LU | 16 ME | 16 SA | 16 MA | 16 MA | 16 VE |
| 17 JE | 17 SA | 17 MA | 17 JE | 17 DI | 17 ME | 17 ME | 17 SA |
| 18 VE | 18 DI | 18 ME | 18 VE | 18 LU | 18 JE | 18 JE | 18 DI |
| 19 SA | 19 LU | 19 JE | 19 SA | 19 MA | 19 VE | 19 VE | 19 LU |
| 20 DI | 20 MA | 20 VE | 20 DI | 20 ME | 20 SA | 20 SA | 20 MA |
| 21 LU | 21 ME | 21 SA | 21 LU | 21 JE | 21 DI | 21 DI | 21 ME |
| 22 MA | 22 JE | 22 DI | 22 MA | 22 VE | 22 LU | 22 LU | 22 JE |
| 23 ME | 23 VE | 23 LU | 23 ME | 23 SA | 23 MA | 23 MA | 23 VE |
| 24 JE | 24 SA | 24 MA | 24 JE | 24 DI | 24 ME | 24 ME | 24 SA |
| 25 VE | 25 DI | 25 ME | 25 VE | 25 LU | 25 JE | 25 JE | 25 DI |
| 26 SA | 26 LU | 26 JE | 26 SA | 26 MA | 26 VE | 26 VE | 26 LU |
| 27 DI | 27 MA | 27 VE | 27 DI | 27 ME | 27 SA | 27 SA | 27 MA |
| 28 LU | 28 ME | 28 SA | 28 LU | 28 JE | 28 DI | 28 DI | 28 ME |
| 29 MA | 29 JE | 29 DI | 29 MA | 29 VE | 29 SA | 29 SA | 29 JE |
| 30 ME | 30 VE | 30 LU | 30 ME | 30 SA | 30 MA | 30 MA | 30 VE |
| 31 SA | 31 SA | 31 JE | 31 DI | 31 DI | 31 DI | 31 DI | 31 DI |

■ Titre Cuisinier ■ Rattrapage ou vacances ■ Fermeture Ecole ■ Stage en entreprise 4 semaines à réaliser dans une période de 6 semaines

NOS LIEUX



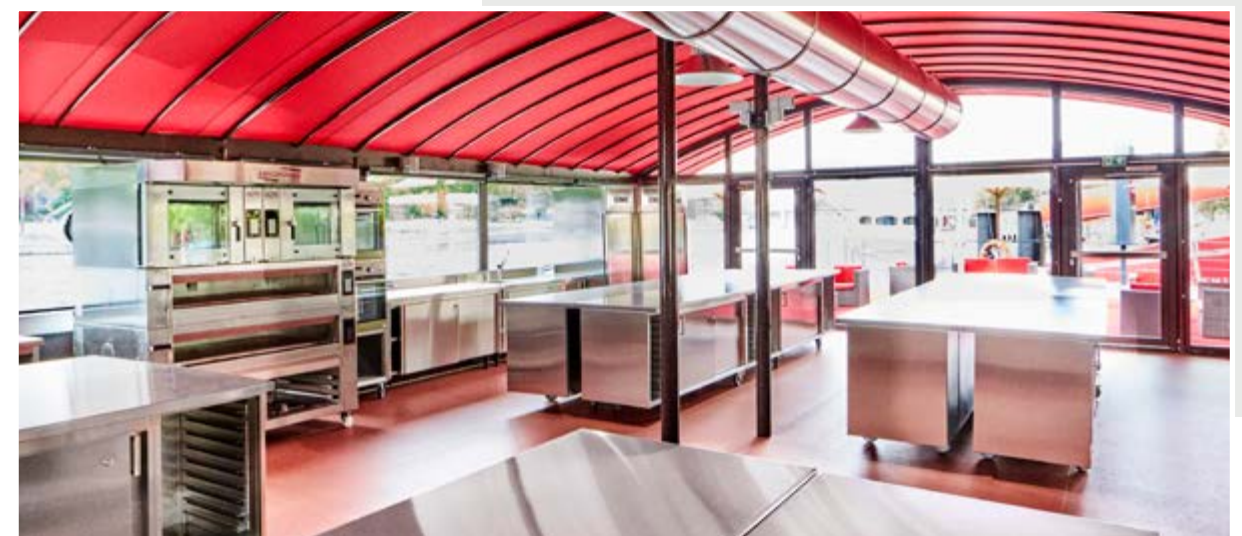
L'ÉCOLE LENÔTRE - PLAISIR (78)

C'est à Plaisir dans les Yvelines que Gaston Lenôtre a créé sa première école de formation. Un choix stratégique puisque c'est au plus près des ateliers de fabrication de la Maison Lenôtre – que les cours sont dispensés. Dans ce cadre serein et inspirant, 12 salles de cours dotées d'équipements professionnels et de matériel spécifique à la boulangerie, au chocolat, à la pâtisserie et la cuisine, accueillent les professionnels et étudiants.

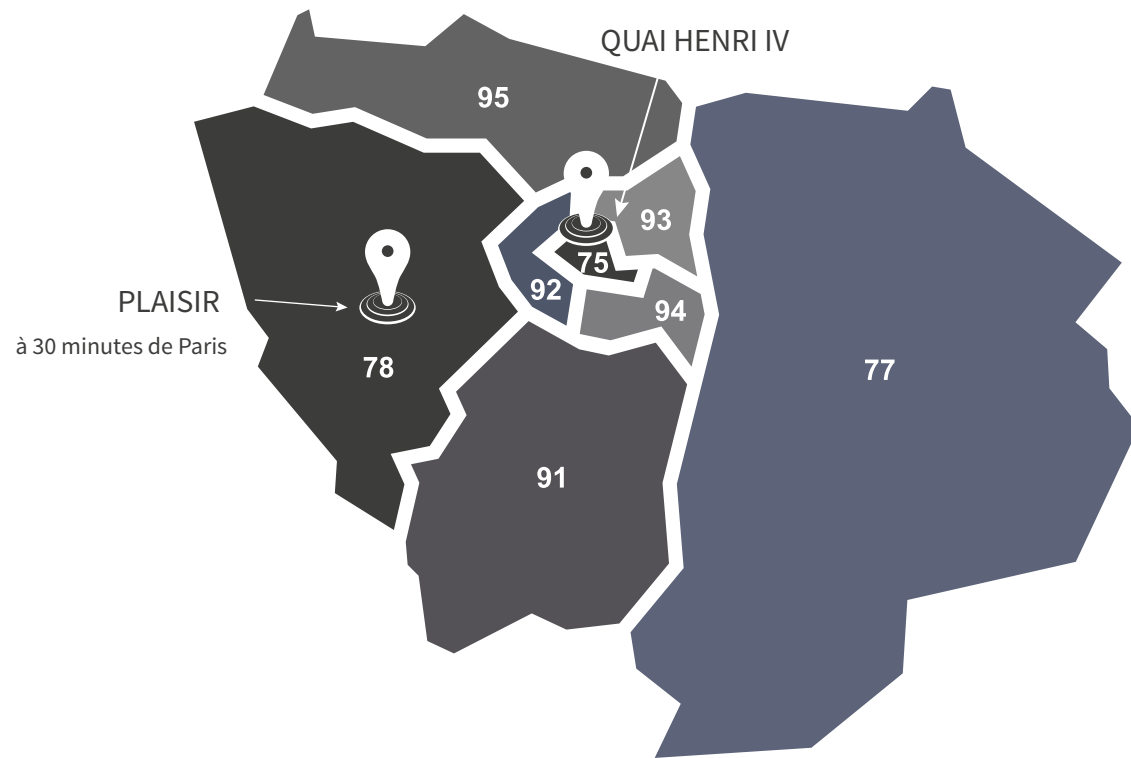


L'ÉCOLE LENÔTRE - PARIS

En plein coeur de Paris, à 5 min du métro, un établissement flottant, quai Henri IV, amarré au prestigieux Yachts de Paris : voici la première école de cuisine sur l'eau ! Un vaisseau amiral qui compte à son bord 200 m2 entièrement équipés de matériel professionnel autour de 2 espaces modulables.



NOS ADRESSES



PLAISIR : 40 rue Pierre Curie, 78370 Plaisir

PARIS : Quai Henri IV, 75004 Paris

+33 (0)1 30 81 40 81

ecole@lenotre.fr

www.ecole-lenotre.com

SUIVEZ-NOUS SUR NOS RÉSEAUX SOCIAUX



Photos non contractuelles - Crédits photographiques : Bisart - Couloir3 - Richard Haughton - Mathieu Cellard

CHARTRE D'ENGAGEMENT

La Maison Lenôte s'engage dans une démarche d'amélioration continue, selon les principes de sa charte :

- 1** Protéger l'environnement, préserver les ressources naturelles et favoriser la biodiversité
- 2** Déployer un système de management permettant d'identifier les objectifs et d'évaluer les progrès
- 3** Veiller à la conformité des installations et des prestations en conformité avec les réglementations
- 4** Privilégier l'amélioration de la sécurité et de la protection sanitaire des personnes
- 5** Accentuer les efforts de R&D et d'innovation
- 6** Développer les compétences des collaborateurs et promouvoir l'innovation sociale
- 7** Susciter chez nos partenaires et fournisseurs l'adhésion à ces engagements
- 8** Anticiper les besoins environnementaux
- 9** Promouvoir des pratiques sociales équitables
- 10** Promouvoir les engagements des conventions de l'OIT (abolition du travail des enfants et élimination de toute forme de travail forcé ou obligatoire)

Nos partenaires



ECOLE
LENÔTRE
PARIS



www.ecole-lenotre.com