



PARIS

ECOLE RITZ ESCOFFIER

Escoffier
Ritz
PARIS

Situada en el corazón del Ritz Paris, la escuela Ecole Ritz Escoffier, rinde homenaje desde 1988 a su primer Chef Ejecutivo, Auguste Escoffier. Siendo desde entonces una referencia a nivel nacional e internacional, la escuela forma los grandes chefs del futuro en un ambiente convivial

◆ PRINCIPALES SECCIONES

Formaciones de 5 a 24 semanas, en cocina y en repostería. Desde el aprendizaje de las bases hasta la Alta Gastronomía, pasando por el perfeccionamiento de técnicas y conocimientos culinarios

- Tres niveles: Iniciación (5 semanas), Perfeccionamiento (5 semanas) y Avanzado (2 semanas)
- Clases prácticas de 8 alumnos máximo para garantizar una formación personalizada

◆ PUNTOS FUERTES

- 8 alumnos máximo por grupo
- Método de enseñanza: 100% practica
- Obtención de Certificados y/o Diplomas Ritz Escoffier
- Uniforme, recetario y utensilios de cocina incluidos
- 3 ciclos escolares en el año: enero, abril y agosto
- Clases impartidas en idioma francés y traducidas consecutivamente en ingles
- Practicas en las cocinas del Ritz Paris segun disponibilidad

◆ SITUACIÓN GEOGRÁFICA

Situada en el corazón del Ritz Paris, justo en el centro de la ciudad, cerca de la Opera, el museo del Louvre y los Campos Eliseos



FICHA DE IDENTIDAD

- ◆ **Nombre exacto de la institución**
Ecole Ritz Escoffier
- ◆ **Ciudad del centro principal de la institución**
Paris
- ◆ **Número de estudiantes**
8 par session
- ◆ **Porcentaje o número de estudiantes extranjeros**
90%
- ◆ **Índole y categorías de los diplomas**
Diplomas y certificados
- ◆ **Curso de idioma francés**
No
- ◆ **Programas de estudios para estudiantes extranjeros**
Si - Todos nuestros programas estan abiertos a los estudiantes extranjeros
- ◆ **Programas de formación en inglés**
Si - Todas nuestras clases son impartidas en idioma francés y traducidas consecutivamente en ingles
- ◆ **Dirección postal**
15 place Vendôme
75001 Paris

www.ritzescoffier.com

Miembro del Campus France Forum