



PARIS

ÉCOLE LENÔTRE

ÉCOLE DES ARTS CULINAIRES
CULINARY ARTS SCHOOL

Créée en 1971 par Gaston Lenôtre, l'École Lenôtre accueille chaque année près de 3 000 stagiaires, hommes et femmes venant du monde entier pour approfondir leurs connaissances et s'initier à la culture de l'excellence, dans l'univers de la gastronomie.

L'École Lenôtre propose des stages de perfectionnement (2 à 5 jours) dédiés aux Professionnels désireux d'approfondir leurs techniques.

Elle propose également des programmes de formation intensifs permettant à toute personne d'accéder rapidement aux métiers de la pâtisserie, cuisine et boulangerie :

- Le Titre Pâtissier

(Titre Professionnel de niveau 4- bac pro certifié au RNCP)

Cette formation d'une durée de 7 mois est divisée en trois niveaux:

1."L'Essentiel" : 6 semaines (soit 240 heures)

2." L'Incontournable" : 7 semaines (280 heures)

3."La Maîtrise" : 8 semaines (320 heures) + 1 mois de Stage Pratique

- Le Titre cuisinier

(Titre Professionnel de niveau 4- bac pro certifié au RNCP)

Cette formation d'une durée de 7 mois est divisée en trois niveaux:

1. "L'Essentiel" : 6 semaines (soit 240 heures)

2. " L'Incontournable" : 7 semaines (280 heures)

3. "La Maîtrise" : 8 semaines (320 heures) + 1 mois de Stage Pratique

- Formation longue en Boulangerie. Cette formation d'une durée de 4 mois est divisée en 2 parties :

1"l'Essentiel" : 6 semaines

2"La Maîtrise" : 7 semaines + 2 semaines de stage pratique

Chaque programme permet d'accéder au Diplôme de l'École Lenôtre – véritable passeport vers les métiers de bouche, aussi bien en France qu'à l'étranger.

Pour toute information sur nos formations, nous vous invitons à nous contacter par téléphone : +33 (0)1 86 93 04 00 ou par email à ecole@lenotre.fr

◆ PRINCIPALES FILIÈRES

L'École Lenôtre propose à la fois des formations Certifiantes en cuisine et en pâtisserie ainsi qu'une formation longue en boulangerie ouvertes à tous, passionnés adultes en reconversion professionnelle ou débutants dans la gastronomie souhaitant acquérir un niveau professionnel dans le métier.

◆ POINTS FORTS

Forte de plus de 50 ans d'expérience dans le perfectionnement des professionnels de la gastronomie, l'École Lenôtre propose des formations intensives permettant à chacun d'accéder rapidement aux métiers de la cuisine et de la pâtisserie.

L'École Lenôtre est la première école de gastronomie créée en France.

Les programmes sont dispensés par des Professeurs formés auprès des plus grands noms de la gastronomie, qui ont pour maîtres mots : Expérience, Pédagogie et Transmission des Savoirs.



FICHE D'IDENTITÉ

- ◆ **Nom exact de l'établissement**
ÉCOLE LENÔTRE
 - ◆ **Statut de l'établissement**
École privée
 - ◆ **Ville du principal site de l'établissement**
Paris
 - ◆ **Nombre d'étudiants**
3000
 - ◆ **Pourcentage ou nombre d'étudiants étrangers**
40%
 - ◆ **Nature et catégories de diplômes délivrés**
Titres professionnels Certifiés au RNCP en cuisine et pâtisserie
Formation qualifiante en Boulangerie
 - ◆ **Cours de langue française**
Non
 - ◆ **Programmes d'études pour étudiants étrangers**
Oui - Les formations proposées par l'École Lenôtre sont ouvertes aux élèves de toute nationalité.
- Les formations sont dispensées en français et en anglais.
Possibilité de faire des formations dans d'autres langues avec des traducteurs.
- ◆ **Programmes de formation en anglais**
Oui - Les formations sont également enseignées en anglais, que se soient les formations de perfectionnement pour les professionnels ou les formations certifiantes pour les débutants.
 - ◆ **Frais d'inscription pour l'année (indicatif)**
Tarifs qui varient en fonction des formations, veuillez consulter nos offres ou nous contacter directement.
 - ◆ **Adresse postale**
École Lenôtre - 9 rue de Villeneuve – 94150 Rungis

<https://www.ecole-lenotre.com/>



Membre du Forum Campus France