



Michel Roth

Directeur des cuisines de l'Hôtel Ritz Paris

« La transmission du savoir est essentielle pour moi. Nous avons élaboré un programme pédagogique qui rassemble les principes fondamentaux d'une cuisine contemporaine réussie où le goût authentique a toute sa valeur. Un véritable Art du savoir-faire... »



8 L'INITIATION OU LE PLAISIR DE LA DÉCOUVERTE

ATELIERS DE CUISINE – 1H, 3H OU 4H	10
ATELIERS DE PÂTISSERIE – 2H OU 4H	
SANTÉ & SAVEURS – 3H	
MAGIE DE LA CUISINE ET PÂTISSERIE MOLÉCULAIRES – 2H OU 3H	
S'AMUSER EN CUISINANT AVEC LES RITZ KIDS – 2,5H	11
L'ART DES COCKTAILS – 2H	
DESIGN FLORAL – 2H	

12 LES ÉVÈNEMENTS PRIVÉS & «SUR-MESURE»

COURS PRATIQUE DE CUISINE ET/OU DE PÂTISSERIE – 4H	14
DÉMONSTRATION DE CUISINE ET/OU DE PÂTISSERIE – 2H30	
VISITE DE MARCHÉ, COURS PRATIQUE ET DÉJEUNER – 6H	
PAUSE RITZY – 1H	
RITZ KIDS – 2H30	15
COURS PRIVÉ DE COCKTAILS AU BAR HEMINGWAY – 2H	
COURS DE DESIGN FLORAL SUR-MESURE - 2H	
LANCEMENT PRESSE ET PRESTATIONS SUR-MESURE	

20 LA FORMATION OU LA MAÎTRISE DE L'ART

FORMATIONS EN CUISINE

INITIATION À LA CUISINE FRANÇAISE – 1 ^{ER} NIVEAU	18
PERFECTIONNEMENT À LA CUISINE FRANÇAISE – 2 ^{ÈME} NIVEAU	20
HAUTE CUISINE FRANÇAISE – 3 ^{ÈME} NIVEAU	22

FORMATION BOULANGERIE & VIENNOISERIE

23

FORMATIONS EN PÂTISSERIE

INITIATION À LA PÂTISSERIE FRANÇAISE – 1 ^{ER} NIVEAU	24
PERFECTIONNEMENT À LA PÂTISSERIE FRANÇAISE – 2 ^{ÈME} NIVEAU	26
HAUTE PÂTISSERIE FRANÇAISE – 3 ^{ÈME} NIVEAU	28

FORMATION INTÉGRALE

MASTER EN GASTRONOMIE FRANÇAISE	29
---------------------------------	----

L'INSCRIPTION	30
LA VIE À L'ÉCOLE	31



UN ENSEIGNEMENT DANS LE PLUS PUR ESPRIT RITZ

L'Ecole Ritz Escoffier s'est donnée pour vocation d'enseigner à un public diversifié l'art gastronomique reposant sur des valeurs chères à César Ritz et à Auguste Escoffier : le professionnalisme, la créativité et la convivialité.

L'Ecole assure ainsi la mission d'initier, de former et de perfectionner un public de passionnés ou de professionnels de tous niveaux.

Afin de répondre aux exigences des clients internationaux tous les cours sont enseignés en français et en anglais.

LES NOUVELLES CUISINES DE L'ECOLE RITZ ESCOFFIER : UN CONCENTRÉ DE CONFORT ET D'INNOVATION

2011 marque l'année de l'innovation et du confort à l'Ecole Ritz Escoffier avec des nouveaux matériels de toute dernière génération.

Toujours en constante recherche de perfection et d'évolution, l'Ecole a naturellement fait appel à Molteni pour concevoir la nouvelle cuisine de demain.

Pensée par les chefs et le Comité pédagogique, l'Ecole s'est dotée des matériels de toute dernière génération : wok, fours multifonctions, plancha, cellule de refroidissement et autres équipements, et ce, pour le plus grand confort des élèves et des chefs.

Ainsi, les participants peuvent s'initier aux nouvelles techniques de cuisson puis prolonger leur formation par une dégustation des plus conviviales sur les plans de travail modulables qui se transforment en table d'hôtes.

Toutes les conditions sont réunies pour partager le savoir, éveiller les sens, profiter d'instantanés inoubliables dans les meilleures conditions possibles... Et selon les envies, réaliser des démonstrations, des cours pratiques, des déjeuners, dîners ou autres récréations...

EQUIPE PÉDAGOGIQUE

Sous la houlette de Michel Roth, chef étoilé, le comité pédagogique de l'Ecole veille à dispenser une cuisine de tradition française tout en proposant des contenus répondant aux techniques et aux tendances actuelles.



DIDIER STEUDLER

RESPONSABLE OPÉRATIONNEL ET PÉDAGOGIQUE

Fort de son expérience en France dans de prestigieux établissements comme le Fouquet's, le Plaza Athénée, au Ledoyen mais aussi en Suisse, Didier rejoint l'équipe de l'Ecole en 2002. Il supervise l'ensemble des programmes pédagogiques et conduit, avec le comité pédagogique, une réflexion permanente sur les nouvelles tendances culinaires.



PIERRE PRÉVOST

Ancien chef pâtissier du restaurant «Les Muses» à l'Hôtel Scribe, Pierre a travaillé avec les plus grands noms de la gastronomie française, tels que Yannick Alléno, Jean-François Rouquette, Michel Royer ou encore Jean-Georges Vongerichten à New York. Il intègre l'équipe de l'Ecole en mai 2008 en temps que chef pâtissier formateur.



DAVID GOULAZE

David Goulaze a fait ses armes au Plaza Athénée Paris et à l'Hôtel Royal de Deauville. En 1997, il entre au Ritz Paris et évolue dans la brigade de la grande cuisine de l'hôtel (banquet, room-service, petits déjeuners et Espadon). Il rejoint en 2003 l'équipe de l'Ecole comme chef de cuisine formateur.



ADELINE ROBERT

Adeline Robert a évolué entre la France et les Etats-Unis : d'abord à Biarritz à l'Hôtel du Palais, au Ledoyen à Paris, puis au Ritz Carlton de San Francisco, Chez Benoît à New York. Après un passage au Centre de Formation d'Alain Ducasse, c'est tout naturellement qu'elle rejoint l'équipe de l'Ecole en 2009 comme chef de cuisine formatrice.

I NTERVENANTS



COLIN FIELD

A la fois créateur de cocktails et auteur à succès, Colin Field excelle chaque soir au Bar Hemingway. Elu à deux reprises meilleur barman au monde par le magazine américain Forbes, il exerce son talent et sa créativité à l'Ecole Ritz Escoffier à l'occasion des ateliers « L'Art des cocktails ».



DJORDJE VARDA

Djordje Varda, designer floral du Ritz Paris et double vainqueur du prix Villégiature, est un autodidacte passionné. Il souhaite donner l'envie à chacun de jouer avec les fleurs et d'exprimer sa propre sensibilité. Pour cela, il propose à tous les amoureux de la nature de venir s'essayer au langage végétal.



LAURENCE HAURAT

Praticienne de renom, doublement diplômée de psychologie et de diététique, Laurence Haurat intervient sur les ateliers « Santé & saveurs » ainsi que sur les modules « Cuisine végétarienne » et « Saveurs & santé autour du bio » en perfectionnement culinaire. Accompagnée de nos Chefs, elle partage son amour de la cuisine et dévoile ses secrets pour une alimentation saine et gourmande, en toutes circonstances.



ANNE CAZOR

Ingénieur en agroalimentaire et Docteur en gastronomie moléculaire, Anne Cazor propose une initiation à la cuisine et à la pâtisserie moléculaires et à ses techniques au travers des modules « Cuisine moléculaire » et « Pâtisserie moléculaire » aussi bien en perfectionnement culinaire qu'en ateliers. Réalisés en tandem avec un chef de l'Ecole, ces formations et ateliers allient science et créativité.



MICHEL VEYRET

Expert en sécurité alimentaire, Michel Veyret est à la tête des cabinets BVC Pars Nord et Sud spécialisés dans la prévention et le conseil de l'hygiène et de la sécurité alimentaire. Michel Veyret dispense le module « Hygiène en restauration » afin de sensibiliser et former les futurs professionnels à l'importance et aux principes de base de l'hygiène en restauration.





L'INITIATION OU LE PLAISIR DE LA DÉCOUVERTE

Ateliers de 1h à 4h

L'École Ritz Escoffier propose aux passionnés d'art culinaire, curieux ou amateurs éclairés, de nombreuses formules pour découvrir la gastronomie.

Afin d'étendre davantage la découverte de l'art de vivre, l'École propose des ateliers de design floral et de cocktails.

ATELIERS DE CUISINE DE 1, 3 OU 4 HEURES

Une heure, trois heures ou quatre heures pour trouver la formule qui vous convient et vous évader au gré de nos différentes thématiques salées.

Vous réaliserez des recettes de saison, que vous pourrez par la suite déguster.

Prix : 55 euros (1h) – 120 euros (3h) – 150 euros (4h)

Dates de nos ateliers jointes à la brochure.



ATELIERS DE PÂTISSERIE DE 2 OU 4 HEURES

Deux heures ou quatre heures pour trouver la formule qui vous convient et vous évader au gré de nos différentes thématiques sucrées.

Vous réaliserez des desserts de saison, que vous pourrez déguster ou emporter*.

Prix : 75 euros (2h) – 150 euros (4h)

Dates de nos ateliers jointes à la brochure.

* En fonction du thème de l'atelier



SANTÉ & SAVEURS - 3 HEURES

Se sentir bien dans son assiette est devenu essentiel, manger sainement est une grande préoccupation actuelle. Cet atelier est animé par un Chef et Laurence Haurat, psychologue nutritionniste. Il consiste à élaborer une cuisine saine et savoureuse au travers de recettes finement sélectionnées.

Prix : 150 euros

Dates de nos ateliers jointes à la brochure.



MAGIE DE LA CUISINE ET DE LA PÂTISSERIE MOLÉCULAIRES – 2 OU 3 HEURES

Une approche ludique de la cuisine et de la pâtisserie moléculaires pour découvrir des « secrets de fabrication » qui vous permettront de sublimer vos assiettes.

Cet atelier est animé par un Chef et Anne Cazor, ingénieur en agro-alimentaire et docteur en gastronomie moléculaire.

Prix : 120 euros (pâtisserie), 160 euros (cuisine)

Dates de nos ateliers jointes à la brochure.



S'AMUSER EN CUISINANT AVEC LES RITZ KIDS – 2,5 HEURES

Deux niveaux de cours dédiés aux enfants de 6 à 11 ans et de 12 à 17 ans.

Encadrés par un Chef, ces brigades de jeunes gastronomes s'adonnent aux joies de la cuisine.

Ludiques et pédagogiques, ces cours offrent la possibilité d'apprendre les bases de la gastronomie et peut-être de révéler des vocations...

Prix : 100 euros

Dates de nos ateliers jointes à la brochure.

L'ART DES COCKTAILS – 2 HEURES

Colin Field, élu Meilleur Barman du Monde, anime avec passion cet atelier dédié aux cocktails.

Au programme, la visite du mythique Bar Hemingway (privatisé pour l'occasion), la découverte de la philosophie des cocktails et de leurs secrets.

Atmosphère jazzy et feutrée pour enivrer les participants...

Prix : 150 euros

Dates de nos ateliers jointes à la brochure.

DESIGN FLORAL – 2 HEURES

Djordje Varda, qui a reçu le Prix Villégiature en 2008 et 2009 et qui crée les célèbres compositions florales de l'Hôtel Ritz Paris, propose une initiation à la création florale, à l'art de l'assemblage des bouquets et à la préparation des feuillages.

Les compositions réalisées pendant cet atelier sont offertes à l'issue du cours.

Prix : 180 euros – 150 euros (pour les cours enfants)

Dates de nos ateliers jointes à la brochure.





ÉVÈNEMENTS PRIVÉS & «SUR-MESURE»

L'École Ritz Escoffier offre la possibilité aux entreprises ou aux particuliers de privatiser ses cuisines pour des événements « sur-mesure ».

Chaque prestation est détaillée ci-après et un devis est envoyé sur demande.

COURS PRATIQUE DE CUISINE ET/OU DE PATISSERIE

Formule « Gourmet »

Le cours dure 4 heures. Les participants réalisent avec le Chef un menu complet autour d'une entrée, d'un plat et d'un dessert (définis à l'avance). Un apéritif au Champagne, un café, ainsi qu'un accord mets & vins sont prévus dans le menu.

Une visite de la grande cuisine du Ritz Paris est proposée avant le déjeuner ou le dîner.

A l'issue du cours, chaque participant reçoit un certificat ainsi que le livret de recettes du jour.

Formule « Prestige »

Le déroulement de ce cours est identique à celui de la formule « Gourmet ».

Le menu proposé se compose de produits nobles et de vins prestigieux sélectionnés selon les mets réalisés.

DEMONSTRATION DE CUISINE ET/OU DE PATISSERIE

Les participants assistent à une démonstration de cuisine et/ou de pâtisserie de leur choix de 2h30 et sont invités à déguster les réalisations à la fin de la prestation.

VISITE DE MARCHÉ, COURS PRATIQUE ET DÉJEUNER

Les participants retrouvent le Chef à 8 heures pour un départ vers un marché parisien afin de sélectionner les produits nécessaires à la préparation du menu choisi.

Le repas composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert sera ensuite préparé par les invités et le Chef. Un déjeuner viendra clore cette matinée avec une remise de certificat ainsi que le livret de recettes du jour pour chaque participant.

PAUSE RITZY

Le cours de cuisine a lieu en semaine et dure une heure (de 13h à 14h). Il s'articule autour de la préparation d'un plat principal, de sa dégustation accompagnée d'un verre de vin et d'un café.



RITZ KIDS

Le cours de cuisine ou de pâtisserie s'adresse aux enfants et dure 2h30.

Les marmitons, en tenue de chefs, préparent la recette ou le dessert de leur choix (sélectionné au préalable) et terminent la séance par un goûter.

À l'occasion d'anniversaires, un gâteau confectionné avant le cours par le Chef sera servi avec des bougies au moment du goûter.

Chaque enfant repart ensuite avec sa préparation, son certificat et son livret de recettes du jour.



COURS PRIVÉ DE COCKTAILS AU BAR HEMINGWAY

L'Ecole Ritz Escoffier propose des cours de cocktails, se déroulant dans le légendaire Bar Hemingway et dispensés par le Barman en Chef, Colin Field, élu Meilleur Barman du Monde à plusieurs reprises.

Les cours privés se déroulent en semaine, de 15h à 17h, à partir de 8 participants.

Au-delà de 15 participants, les cours se déroulent au Ritz Bar, face au Bar Hemingway.



COURS DE DESIGN FLORAL SUR-MESURE

Le designer floral de l'Hôtel Ritz Paris, Djordje Varda, invite tous les passionnés de fleurs à partager son savoir-faire à l'occasion de cours privés. L'événement se déroule dans l'un des salons de l'Hôtel, privatisé pour l'occasion.



LANCEMENT PRESSE ET PRESTATIONS SUR MESURE

N'hésitez pas à nous faire parvenir une demande de devis personnalisé pour toute privatisation de l'Ecole Ritz Escoffier ou lancement presse.

Merci d'indiquer la période et le nombre de personnes souhaitées.







LA FORMATION OU LA MAÎTRISE DE L'ART

Pour que votre passion devienne votre métier

L'École Ritz Escoffier propose des formations diplômantes et de niveaux différents répondant aux besoins de personnes en quête de professionnalisation.

Ainsi, ces formations s'adressent à des adultes en reconversion professionnelle, à des professionnels souhaitant se perfectionner et approfondir leurs connaissances, à des jeunes gens souhaitant apprendre la cuisine pour en faire leur métier, etc. Tous trouveront dans ces formations matière à satisfaire leur appétit d'apprendre.

1^{ER} NIVEAU : INITIATION A LA CUISINE FRANCAISE

Formation composée de sept modules, dédiée à l'apprentissage des fondamentaux de la cuisine française et réservée à un public débutant.

Les thèmes proposés allient tradition et modernité.

	1 MODULE	7 MODULES (COURS INTÉGRAL)
Durée	2 jours	3 semaines et demie
Nombre d'heures	14 heures	98 heures
Prix	1100 €*	7000 €
Frais d'inscription	80 €	

*Le module « L'hygiène en restauration » est proposé au tarif de 800 € TTC.

À l'issue des sept modules et du stage en grande cuisine, un Diplôme est remis aux étudiants ayant réussi l'examen pratique.

Objectifs de la formation

- S'initier aux règles de sécurité et d'hygiène alimentaire,
- apprendre les techniques de base de la cuisine française,
- apprendre à s'organiser,
- se familiariser avec le matériel.

L'ensemble de cette formation est dispensé par les Chefs de l'Ecole Ritz Escoffier.

Monsieur Michel Veyret, expert en sécurité alimentaire, intervient plus particulièrement sur le module dédié à l'hygiène.

Le stage en grande cuisine

Après avoir suivi le programme dans son intégralité et sous réserve de l'accord de la Direction de l'Ecole, il est possible de réaliser un stage de cinq jours dans la grande cuisine du Ritz Paris, dirigée par Monsieur Michel Roth. Ce stage n'est pas obligatoire mais il est vivement conseillé car il fait partie intégrante du cursus pédagogique de la formation.

Le programme

Le programme détaillé des modules est disponible sur demande ou en consultant notre site internet www.ritzescoffier.fr



LE CALENDRIER 2011 : 5 SESSIONS DANS L'ANNÉE

1 - Hygiène en restauration	3-4 JAN	14-15 MAR	23-24 MAI	15-16 AOU	24-25 OCT
2 - Les bases, sauces & jus	6-7 JAN	17-18 MAR	26-27 MAI	18-19 AOU	27-28 OCT
3 - Les viandes & volailles	10-11 JAN	21-22 MAR	30-31 MAI	22-23 AOU	31-1 OCT/NOV
4 - Les poissons	13-14 JAN	24-25 MAR	2-3 JUN	25-26 AOU	3-4 NOV
5 - Les coquillages & crustacés	17-18 JAN	28-29 MAR	6-7 JUN	29-30 AOU	7-8 NOV
6 - Les légumes	20-21 JAN	31-1 MAR/AVR	9-10 JUN	1-2 SEPT	10-11 NOV
7 - Les pâtes & riz	24-25 JAN	4-5 AVR	13-14 JUN	5-6 SEPT	14-15 NOV

2^{ÈME} NIVEAU : PERFECTIONNEMENT A LA CUISINE FRANCAISE

Formation composée de onze modules, dédiée au perfectionnement des techniques et des connaissances culinaires.

Réservée à un public de niveau avancé (personnes ayant suivi la formation Initiation à la Cuisine Française, professionnels en restauration ou personnes pouvant fournir un diplôme équivalent).

Les thèmes proposés allient tradition et modernité.

	1 MODULE	11 MODULES (COURS INTÉGRAL)
Durée	2 jours	5 semaines et demie
Nombre d'heures	14 heures	154 heures
Prix	1100 €* 11000 €	11 700 €
Frais d'inscription	80 €	

*Les modules « La cuisine moléculaire », « La cuisine végétarienne », « Santé & saveurs autour du Bio » sont proposés au tarif de 1350 € TTC.

À l'issue des onze modules et du stage en grande cuisine, un Diplôme est remis aux étudiants ayant réussi l'examen pratique.

Objectifs de la formation

- Approfondir les techniques de cuisine,
- s'initier aux nouvelles technologies (wok, induction, machine sous vide, four multi fonctions, plancha, four à sole),
- se sensibiliser au bio et au végétarisme,
- se former aux techniques de la cuisine moléculaire,
- s'ouvrir à une cuisine internationale.

L'ensemble de cette formation est dispensé par les Chefs de l'Ecole Ritz Escoffier ; Laurence Haurat, psychologue nutritionniste, intervient plus particulièrement sur les modules « La cuisine végétarienne » et « Santé & saveurs autour du Bio ». Anne Cazor, Ingénieur en agroalimentaire et Docteur en gastronomie moléculaire, intervient sur le module « La cuisine moléculaire ».

Le stage en grande cuisine

Après avoir suivi le programme dans son intégralité et sous réserve de l'accord de la Direction de l'Ecole, il est possible d'accéder à un stage de dix jours dans la grande cuisine du Ritz Paris dirigée par Monsieur Michel Roth.

Ce stage pratique n'est pas obligatoire, mais il est vivement conseillé car il fait partie intégrante du cursus pédagogique de la formation.

Le programme

Le programme détaillé des cours est disponible sur demande ou en consultant notre site internet www.ritzescoffier.fr



LE CALENDRIER 2011 : 4 SESSIONS DANS L'ANNÉE

1 - La cuisine moléculaire	27-28 JAN	7-8 AVR	16-17 JUN	8-9 SEP
2 - Les plats de tradition française	31-1 JAN/FEV	11-12 AVR	20-21 JUN	12-13 SEP
3 - Les légumes	3-4 FEV	14-15 AVR	23-24 JUN	15-16 SEP
4 - Les viandes & volailles	7-8 FEV	18-19 AVR	27-28 JUN	19-20 SEP
5 - Le foie gras	10-11 FEV	21-22 AVR	30-1 JUN/JUI	22-23 SEP
6 - Les poissons, coquillages & crustacés	14-15 FEV	25-26 AVR	4-5 JUI	26-27 SEP
7 - Les pièces de cocktail & mises en bouche	17-18 FEV	28-29 AVR	7-8 JUI	29-30 SEP
8 - Les sandwiches deluxe	21-22 FEV	2-3 MAI	11-12 JUI	3-4 OCT
9 - La cuisine d'Ailleurs	24-25 FEV	5-6 MAI	14-15 JUI	6-7 OCT
10 - La cuisine végétarienne	28-1 FEV/MAR	9-10 MAI	18-19 JUI	10-11 OCT
11 - Saveurs & santé autour du bio	3-4 MAR	12-13 MAI	21-22 JUI	13-14 OCT

3EME NIVEAU : HAUTE CUISINE FRANÇAISE

Formation de niveau supérieur destinée aux professionnels et aux étudiants ayant suivi les formations Initiation à la Cuisine Française et Perfectionnement à la Cuisine Française ou une formation équivalente.

Idéale pour la formation continue des Chefs cuisiniers professionnels.

Formation qui comprend un déjeuner au restaurant gastronomique étoilé « l'Espadon ».

Durée	5 jours
Nombre d'heures	35 heures
Prix	2900 €
Frais d'inscription	80 €

Le Diplôme Haute Cuisine Française est remis aux étudiants ayant suivi cette formation et réalisé le stage en grande cuisine. Il est délivré après contrôle continu.

Objectifs de la formation

- Maîtriser l'utilisation de produits nobles et d'exception,
- réaliser des recettes de haute cuisine, alliant tradition, modernité et créativité.

Le stage en grande cuisine

Après avoir suivi le programme dans son intégralité et sous réserve de l'accord de la Direction de l'Ecole, il est possible d'accéder à un stage de quatre jours dans la grande cuisine du Ritz Paris dirigée par Monsieur Michel Roth.

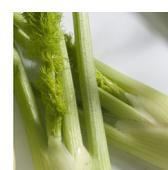
Ce stage pratique n'est pas obligatoire, mais il est vivement conseillé car il fait partie intégrante du cursus pédagogique de la formation.

Le programme

Le programme détaillé des cours est disponible sur demande ou en consultant notre site internet www.ritzescoffier.fr

Calendrier de la formation « Haute Cuisine Française » : 3 sessions dans l'année

Session 1	7-11 MAR
Session 2	16-20 MAI
Session 3	17-21 OCT



Formation sur la maîtrise des techniques de boulangerie et de viennoiserie, deux savoir-faire qui participent à la renommée de la gastronomie française.

	BOULANGERIE OU VIENNOISERIE	BOULANGERIE ET VIENNOISERIE
Durée	2,5 jours	5 jours
Nombre d'heures	17 heures 30	35 heures
Prix	1050 €	2000 €
Frais d'inscription	80 €	

Un Diplôme de boulangerie et/ou de viennoiserie est remis aux étudiants ayant suivi la formation et réalisé le stage en grande boulangerie. Il est délivré après contrôle continu.

Objectifs de la formation

- La boulangerie : approfondir les notions de base et les techniques relatives à la réalisation des différents pains français, de la célèbre baguette aux pains régionaux,
- La viennoiserie : maîtriser les secrets des différentes spécialités de la viennoiserie (croissants, brioches, etc.).

Le stage en grande boulangerie

Les étudiants ayant suivi les deux cours (boulangerie et viennoiserie) ont la possibilité, sous réserve de l'accord de la Direction de l'Ecole, d'effectuer un stage de deux jours dans la grande boulangerie du Ritz Paris dirigée par Monsieur Christophe Bordas. Ce stage n'est pas obligatoire mais il est vivement conseillé car il fait partie intégrante du cursus pédagogique de la formation.

Le programme

Le programme détaillé des cours est disponible sur demande ou en consultant notre site internet www.ritzescoffier.fr

Calendrier de la formation boulangerie & viennoiserie : 5 sessions dans l'année

	BOULANGERIE	VIENNOISERIE
Session 1	28-2 FEV/MAR	2-4 MAR
Session 2	2-4 MAI	4-6 MAI
Session 3	11-13 JUI	13-15 JUI
Session 4	3-5 OCT	5-7 OCT
Session 5	12-14 DEC	14-16 DEC

1^{ER} NIVEAU : INITIATION À LA PÂTISSERIE FRANÇAISE

Formation composée de sept modules, dédiée à l'apprentissage des fondamentaux de la pâtisserie française et réservée à un public débutant.

Les thèmes proposés allient tradition et modernité.

	1 MODULE	7 MODULES (COURS INTÉGRAL)
Durée	2,5 jours	3 semaines et demie
Nombre d'heures	17 heures 30	122 heures 30
Prix	1050 €	7000 €
Frais d'inscription	80 €	

À l'issue des sept modules et du stage en grande pâtisserie, un Diplôme est remis aux étudiants ayant réussi l'examen pratique.

Objectifs de la formation

- Apprendre les techniques de base de la pâtisserie française,
- apprendre à s'organiser,
- se familiariser avec le matériel.

Le stage en grande pâtisserie

Après avoir suivi les sept modules et sous réserve de l'accord de la Direction de l'Ecole, il est possible d'accéder à un stage de cinq jours dans la grande pâtisserie du Ritz Paris dirigée par Monsieur Sébastien Serveau.

Ce stage pratique n'est pas obligatoire, mais il est vivement conseillé car il fait partie intégrante du cursus pédagogique de la formation.

Le programme

Le programme détaillé des cours est disponible sur demande ou en consultant notre site internet www.ritzescoffier.fr



LE CALENDRIER 2011 : 5 SESSIONS DANS L'ANNÉE

1 - Les bases de la pâtisserie française	3-5 JAN	14-16 MAR	23-25 MAI	15-17 AOU	24-26 OCT
2 - À l'heure du thé	5-7 JAN	16-18 MAR	25-27 MAI	17-19 AOU	26-28 OCT
3 - Desserts de brasseries & bistrots	10-12 JAN	21-23 MAR	30-1 MAI/JUN	22-24 AOU	31-2 OCT/NOV
4 - Petits fours pour fêtes & réceptions	12-14 JAN	23-25 MAR	1-3 JUN	24-26 AOU	2-4 NOV
5 - Les tartes sucrées	17-19 JAN	28-30 MAR	6-8 JUN	29-31 AOU	7-9 NOV
6 - Desserts de nos régions	19-21 JAN	30-1 MAR/AVR	8-10 JUN	31-2 AOU/SEP	9-11 NOV
7 - Les délices salés	24-26 JAN	4-6 AVR	13-15 JUN	5-7 SEP	14-16 NOV

2^{ÈME} NIVEAU : PERFECTIONNEMENT À LA PÂTISSERIE FRANÇAISE

Formation composée de sept modules complémentaires dédiés au perfectionnement des techniques de la pâtisserie, réservée à un public de niveau avancé (personnes ayant suivi la formation Initiation à la Pâtisserie Française, professionnels en restauration ou personnes pouvant fournir un diplôme équivalent).

	1 MODULE	7 MODULES (COURS INTÉGRAL)
Durée	2,5 jours	3 semaines et demie
Nombre d'heures	17 heures 30	122 heures 30
Prix	1050 €* 80 €	7300 €
Frais d'inscription	80 €	

*Le module « La pâtisserie moléculaire » est proposé au tarif de 1350 € TTC.

À l'issue des sept modules et du stage en grande pâtisserie, un Diplôme est remis aux étudiants ayant réussi l'examen pratique.

Objectifs de la formation

- Approfondir les techniques de pâtisserie,
- découvrir les nouvelles tendances,
- développer son inspiration et sa créativité.

L'enseignement

La formation aborde :

- La révision des principes élémentaires,
- le perfectionnement des techniques de la pâtisserie française,
- l'initiation aux techniques contemporaines,
- le dressage et la présentation des desserts.

Le stage en grande pâtisserie

Après avoir suivi le programme dans son intégralité et sous réserve de l'accord de la Direction de l'Ecole, il est possible d'accéder à un stage de dix jours dans la grande pâtisserie du Ritz dirigée par Monsieur Sébastien Serveau.

Ce stage pratique n'est pas obligatoire, mais il est vivement conseillé car il fait partie intégrante du cursus pédagogique de la formation.

Le programme

Le programme détaillé des cours est disponible sur demande ou en consultant notre site internet www.ritzescoffier.fr



LE CALENDRIER 2011 : 5 SESSIONS DANS L'ANNÉE

1 - Entremets en chocolat	26-28 JAN	6-8 AVR	15-17 JUN	7-9 SEP	16-18 NOV
2 - Pâtisserie moléculaire	31-2 JAN/FEV	11-13 AVR	20-22 JUN	12-14 SEP	21-23 NOV
3 - Desserts à l'assiette	2-4 FEV	13-15 AVR	22-24 JUN	14-16 SEP	23-25 NOV
4 - Chocolat : Ganaches & Pralinés	7-9 FEV	18-20 AVR	27-29 JUN	19-21 SEP	28-30 NOV
5 - Grands classiques	9-11 FEV	20-22 AVR	29-1 JUN/JUI	21-23 SEP	30-2 NOV/DEC
6 - Nouvelles tendances	14-16 FEV	25-27 AVR	4-6 JUI	26-28 SEP	5-7 DEC
7 - Confiseries	16-18 FEV	27-29 AVR	6-8 JUI	28-30 SEP	7-9 DEC

3^{ÈME} NIVEAU : HAUTE PÂTISSERIE FRANÇAISE

Formation de niveau supérieur destinée aux professionnels et aux étudiants ayant suivi les formations Initiation à la Pâtisserie Française et Perfectionnement à la Pâtisserie Française ou une formation équivalente.

Idéale pour la formation continue des Chefs pâtisiers professionnels.

Formation qui comprend un déjeuner au restaurant gastronomique étoilé « l'Espadon ».

Durée	5 jours
Nombre d'heures	35 heures
Prix	2900 €
Frais d'inscription	80 €

Le Diplôme Haute Pâtisserie Française est remis aux étudiants ayant suivi cette formation et réalisé le stage en grande pâtisserie. Il est délivré après contrôle continu.

Objectif de la formation

Réaliser des recettes de haute pâtisserie, alliant tradition, modernité et créativité.

Le stage en grande pâtisserie

Après avoir suivi le programme dans son intégralité et sous réserve de l'accord de la Direction de l'Ecole, il est possible d'accéder à un stage de quatre jours dans la grande pâtisserie du Ritz Paris dirigée par Monsieur Sébastien Serveau.

Ce stage pratique n'est pas obligatoire, mais il est vivement conseillé car il fait partie intégrante du cursus pédagogique de la formation.

Le programme

Le programme détaillé des cours est disponible sur demande ou en consultant notre site internet www.ritzescoffier.fr

Calendrier de la formation « Haute Pâtisserie Française » : 4 sessions dans l'année

Session 1	7-11 MAR
Session 2	9-13 MAI
Session 3	18-22 JUI
Session 4	10-14 OCT



MASTER EN GASTRONOMIE FRANÇAISE

Diplôme représentant la formation la plus complète de l'Ecole, associant ses huit formations fondamentales en cuisine, pâtisserie et boulangerie-vienniserie.

Master qui comprend également une nuit au Ritz Paris et deux déjeuners au restaurant gastronomique étoilé «L'Espadon» (inclus dans les troisièmes niveaux).

Le Diplôme Master en Gastronomie Française est remis aux étudiants ayant validé l'ensemble des formations, par l'obtention des différents diplômes et réalisé le stage pratique.

Durée	19 semaines
Nombre d'heures	602 heures
Prix	27 800 €
Frais d'inscription	80 €

Objectifs de la formation

- Respecter et mettre en valeur les produits, préparer et présenter les mets selon le savoir-faire français traditionnel et contemporain,
- maîtriser des techniques, l'utilisation optimale du matériel
- organiser son travail et gérer son temps,
- connaître les règles d'hygiène applicables à la restauration,
- Interprétation des recettes existantes et la conception de nouvelles recettes.

Le stage en grande cuisine et/ou en grande pâtisserie

Après avoir suivi le programme dans son intégralité et sous réserve de l'accord de la Direction de l'Ecole, il est possible d'accéder à un stage de deux mois (40 jours) dans la grande cuisine et/ou la grande pâtisserie du Ritz Paris. Ce stage n'est pas obligatoire, mais il est vivement conseillé car il fait partie intégrante du cursus pédagogique de la formation.

Le calendrier 2011 : 5 rentrées dans l'année

Session 1	3 JAN
Session 2	14 MAR
Session 3	23 MAI
Session 4	15 AOU
Session 5	24 OCT



POUR LES ATELIERS

Afin de connaître les dates, les thèmes et s'inscrire, merci de bien vouloir consulter notre site internet sécurisé www.ritzescoffier.fr ou contacter le +33 (0)1 43 16 30 50 (du lundi au vendredi de 9h à 18h).

Une remise de 10% est accordée à toute personne s'inscrivant et réglant plus de 5 ateliers.

Le règlement se fait à l'inscription.

A réception du paiement, l'Ecole adresse un courrier de confirmation précisant l'adresse, l'heure et la date du/des cours réservé(s).

Pour faire un cadeau, il convient de choisir le type de cours à offrir (Atelier de cuisine 1h, 3h, 4h ou pâtisserie 2h, 4h) en fonction des goûts de l'invité.

Tous les cours s'offrent sous forme d'une invitation nominative* au choix :

- l'Invitation gourmande classique (offerte)
- l'Invitation gourmande luxe (20 € TTC)

Pour commander : www.ritzescoffier.fr ou +33 (0)1 43 16 30 50 (du lundi au vendredi de 9h à 18h).

* valable un an.

POUR LES ÉVÈNEMENTS PRIVÉS & « SUR-MESURE »

Pour tout renseignement sur les événements privés & « sur-mesure » :

E-mail : groups-events@ritzparis.com

Tel : +33 (0)1 43 16 31 39

Fax : +33 (0)1 43 16 31 50

Devis sur simple demande.

POUR LES FORMATIONS

Une fois le cours sélectionné, il convient de renvoyer à l'Ecole la fiche d'inscription (jointe à la documentation de l'Ecole) dûment complétée. L'inscription peut également se faire via notre site internet sécurisé www.ritzescoffier.fr

L'Ecole confirmera par courrier l'inscription dès réception d'un acompte de 50% du prix du cours et fournira les différents documents nécessaires au dossier.

Dix jours avant le début du cours, l'Ecole adresse une convocation indiquant la date et l'heure de la réunion d'accueil, au cours de laquelle les professeurs, les locaux, le fonctionnement et le règlement de l'Ecole sont présentés.

Les cuisines de l'Ecole vivent au rythme de celles du Ritz Paris. Les élèves bénéficient ainsi de conseils d'experts de chaque discipline culinaire, qui forment la brigade des professionnels de l'hôtel. L'Ecole dispose d'une salle de cuisine, d'une salle de pâtisserie et d'une bibliothèque.

Les ustensiles et le matériel professionnel nécessaires à la réalisation des cours sont mis à la disposition des élèves. Un dossier des recettes effectuées est remis aux étudiants au début de chaque session en une langue au choix (français ou anglais). Les cours sont dispensés en deux langues (français et anglais). Un bon niveau dans l'une des deux langues est impératif pour une juste compréhension des cours.

Afin de pouvoir compléter vos recettes et prendre des photos durant les cours, nous vous suggérons d'apporter un appareil photo.

POUR LES FORMATIONS

L'Ecole fournit quotidiennement un uniforme complet qui est entretenu par la blanchisserie du Ritz Paris. Une caution de 100 euros, garantie par carte de crédit, est demandée pour le prêt de cet uniforme. Tout uniforme non rendu sera facturé 100 euros. Des chaussures de sécurité ou non glissantes et fermées sont obligatoires et non fournies par l'Ecole.

Des vestiaires pour dames et messieurs sont mis à disposition des étudiants.

Nos tarifs sont valables pendant la durée de la session mais sont susceptibles d'être modifiés pour les sessions suivantes en fonction des variations économiques des matières premières.

POUR LES ATELIERS

Il est conseillé de porter une tenue confortable ainsi que des chaussures non glissantes et fermées. Un tablier est fourni aux participants ainsi qu'un livret de recettes du jour.



« La bonne cuisine est la base du véritable bonheur »
Auguste Escoffier

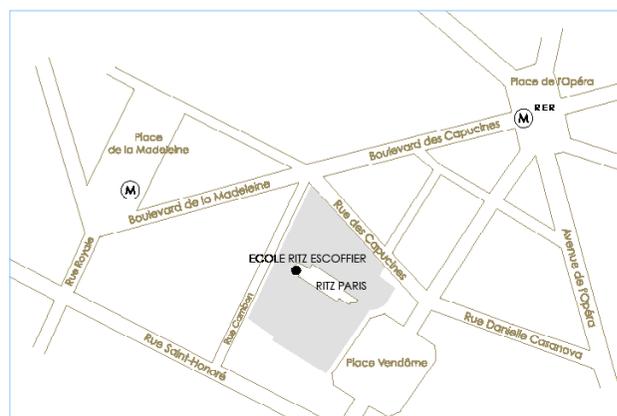
CONTACT

Ecole Ritz Escoffier - Ritz Paris
15 Place Vendôme
75001 Paris
France

Tel: +33 (0)1 43 16 30 50
Fax: +33 (0)1 43 16 31 50
E-mail: ecole@ritzparis.com

Site internet & réservations :
www.ritzescoffier.fr

Pour un appel gratuit dans les plus brefs délais,
même à l'étranger: www.ritzparis.com



Entrée de l'Ecole

38 rue Cambon

75001 Paris

Métro : stations Concorde - Opéra - Madeleine

RER : station Auber
