

*La formation
ou la maîtrise de l'art*



*“ La bonne cuisine est
la base du véritable bonheur ”*

AUGUSTE ESCOFFIER





**PIONNIER DE LA CUISINE MODERNE,
AUGUSTE ESCOFFIER FUT LE PREMIER CHEF
DES CUISINES DU RITZ PARIS.**

L'École Ritz Escoffier lui rend hommage en transmettant depuis 1988
avec justesse et passion les valeurs qui lui étaient chères :

**LE PROFESSIONNALISME,
LA CRÉATIVITÉ,
LA RECHERCHE DE L'EXCELLENCE.**

Alliant tradition, qualité et modernité, l'École Ritz Escoffier
propose des formations, dispensées en français et en anglais pour s'initier,
se former ou se perfectionner à l'Art Culinaire.

Un enseignement DANS LE PLUS PUR ESPRIT RITZ

Depuis l'apprentissage des fondamentaux jusqu'à la Haute Gastronomie, en passant par le perfectionnement des techniques et des connaissances culinaires, les Chefs de demain apprennent le savoir-faire indispensable à leur métier.

Riche d'expériences dans de grandes Maisons françaises ou à l'international, notre équipe de Chefs et d'experts met son talent au service des élèves de tous niveaux. Au-delà des recettes et des techniques, ils apprennent à saisir toute la subtilité d'un produit

ou d'une saveur et se font les ambassadeurs d'un art sans cesse réinventé.

Adaptant en permanence les enseignements, l'École Ritz Escoffier cherche à insuffler le sens de l'audace et de l'excellence.

Au cœur du Ritz Paris, l'École est dotée de matériel de haute technologie. Nos espaces comprennent deux laboratoires de cuisine et un de pâtisserie pour des conditions optimales d'apprentissage.

LIEU

L'École est située au niveau -1 du Ritz Paris, 15 Place Vendôme. Elle dispose de deux cuisines : «Réjane» et «Coquelin» et d'une pâtisserie « Melba ». L'accès unique pour les étudiants s'effectue par le 38 rue Cambon.

PRÉREQUIS

18 ans minimum. Titulaire d'un baccalauréat ou équivalent.

LANGUE D'ENSEIGNEMENT

Tous nos cours sont dispensés en français et traduits consécutivement en anglais. Un bon niveau dans l'une des deux langues est impératif pour une juste compréhension des cours.

NOMBRE DE PARTICIPANTS

Les sessions de formation seront garanties sous réserve d'un minimum de quatre étudiants et dans la limite de huit.

MÉTHODE D'ENSEIGNEMENT

Notre enseignement est basé sur une mise en pratique immédiate par nos étudiants après démonstration de nos Chefs Formateurs. Nos programmes ne comportent pas d'épreuves écrites.

Un examen blanc et un examen final sont prévus à chaque niveau afin de valider les acquis.

HORAIRES & CALENDRIER

Du lundi au vendredi, de 8h30 à 15h30, jours fériés français inclus. Une semaine de coupure est prévue entre chaque niveau.

REPAS

Le déjeuner est inclus dans votre formation : au restaurant du personnel du Ritz Paris pour les étudiants en pâtisserie ; pour les élèves en cuisine, une dégustation des mets préparés en cours.

UNIFORME ET ÉQUIPEMENT

L'École fournit quotidiennement un uniforme complet qui est entretenu par la blanchisserie du Ritz Paris. Des chaussures de sécurité, obligatoires, sont à prévoir par l'élève. Des casiers individuels sécurisés sont mis à disposition des étudiants dans les vestiaires de l'École. Les ustensiles et le matériel professionnel sont également fournis par nos soins.

MODALITÉS D'ADMISSION

Les candidats souhaitant postuler à l'une de nos formations auront la possibilité de faire une demande d'inscription à travers le formulaire prévu à cet effet, disponible sur notre site Internet ou sur demande à l'adresse suivante : ecole@ritzparis.com, dans la limite de deux semaines avant la date de début de la formation. Une réponse leur sera communiquée dans un délai de 7 jours.

Une fois la candidature acceptée par la Direction de l'École et après réception des documents cités dans le formulaire, une convention ou un contrat de formation professionnelle sera adressé au candidat. 30% du montant total de la formation sont à régler après le délai de rétractation et les 70% restants seront à régler pendant la formation, selon l'échéancier indiqué sur le contrat.

HÉBERGEMENT

L'École met à votre disposition, sur demande, une liste d'hôtels, d'organismes et des sites Internet permettant de trouver un hébergement à Paris en location ou chez l'habitant.

Pour les personnes en situation de handicap, veuillez nous contacter directement à l'adresse suivante : ecole@ritzparis.com.



Sommaire

FORMATIONS LONGUE DURÉE

**DIPLÔME EN ARTS CULINAIRES
RITZ ESCOFFIER** 12

DIPLÔME DE CUISINE RITZ ESCOFFIER 15

La cuisine française – Initiation 17

La cuisine française – Perfectionnement 18

La cuisine française – Niveau avancé 19

DIPLÔME DE PÂTISSERIE RITZ ESCOFFIER 21

La pâtisserie française – Initiation 22

La pâtisserie française – Perfectionnement 23

La pâtisserie française – Niveau avancé 25

FORMATIONS COURTE DURÉE

La cuisine française 27

La pâtisserie française 31

SUR MESURE 34



Formations
longue durée

LES FORMATIONS SONT DIVISÉES EN DEUX DISCIPLINES :

la Cuisine et la Pâtisserie

CHACUNE EST COMPOSÉE DE TROIS NIVEAUX :
INITIATION • PERFECTIONNEMENT • NIVEAU AVANCÉ

Un Certificat est remis à l'issue de chaque niveau.
Un Diplôme est remis après l'obtention des certificats sur les trois niveaux.

Les étudiants ayant obtenu les Diplômes de Cuisine et de Pâtisserie
recevront le **Diplôme en Arts Culinaires Ritz Escoffier**.

La cuisine française
Initiation



La cuisine française
Perfectionnement



La cuisine française
Niveau avancé



Diplôme de Cuisine
RITZ ESCOFFIER

La pâtisserie française
Initiation



La pâtisserie française
Perfectionnement



La pâtisserie française
Niveau avancé



Diplôme de Pâtisserie
RITZ ESCOFFIER



Diplôme en Arts Culinaires
RITZ ESCOFFIER

Diplôme en Arts Culinaires

RITZ ESCOFFIER

Le Diplôme en Arts Culinaires Ritz Escoffier est une formation intensive conçue pour que les Chefs de demain apprennent le savoir-faire indispensable à leur métier. Depuis l'apprentissage des fondamentaux jusqu'à la Haute Gastronomie, en passant par le perfectionnement des techniques et des connaissances culinaires françaises.

Formation ouverte à toute personne de 18 ans minimum et titulaire d'un baccalauréat ou équivalent, en reconversion professionnelle et souhaitant se spécialiser à la gastronomie française ainsi qu'aux futurs entrepreneurs de la restauration.

Ce diplôme regroupe l'ensemble de ces formations fondamentales :

La cuisine française

Initiation • Perfectionnement • Niveau avancé

La pâtisserie française

Initiation • Perfectionnement • Niveau avancé

Le **Diplôme en Arts Culinaires Ritz Escoffier** est obtenu à l'issue des six niveaux de formation. Chaque niveau doit être validé par la réussite d'une épreuve pratique.

Durée	28 semaines
Nombre d'heures	840 heures
Prix	40 200€ TTC - 33 500€ HT

CALENDRIER

Session 1	Du lundi 3 janvier au vendredi 5 août 2022
Session 2	Du lundi 18 avril au vendredi 16 décembre 2022 (coupure du 6 au 28 août)
Session 3	Du lundi 29 août 2022 au vendredi 21 avril 2023 (coupure du 17 décembre 2022 au 1 janvier 2023)

L'EXPÉRIENCE RITZ PARIS

Cette formation comprend une nuit au Ritz Paris pour deux personnes avec petit déjeuner et une veste de cuisine Ritz Escoffier brodée à votre nom.

CAS PRATIQUES EN CUISINE ET/OU EN PÂTISSERIE

Sous réserve de l'obtention du **Diplôme en Arts Culinaires Ritz Escoffier**, de l'accord de la Direction de l'école et de disponibilités, il est possible de prolonger la formation par huit semaines de cas pratiques dans les cuisines du Ritz Paris.





*La cuisine
française*

La Cuisine

Cette formation composée de trois niveaux est dédiée à l'apprentissage des fondamentaux de la cuisine française et s'adresse à un public débutant : amateurs passionnés, futurs professionnels ou personnes en reconversion professionnelle.

Diplôme de Cuisine Ritz Escoffier

Durée	14 semaines
Nombre d'heures	420 heures
Prix	25 400€ TTC - 21 667€ HT

	Initiation	Perfectionnement	Niveau avancé
Durée	6 semaines	6 semaines	2 semaines
Nombre d'heures	180 heures	180 heures	60 heures
Prix TTC	10 800€ TTC	10 800€ TTC	3 800€ TTC
Prix HT	9 000€ HT	9 000€ HT	3 166,67€ HT

À l'issue de chaque niveau, un Certificat de « cuisine française » est remis aux étudiants après évaluation continue et la réussite à l'examen pratique. Le **Diplôme de Cuisine Ritz Escoffier** est remis aux étudiants ayant obtenu les trois certificats.

CAS PRATIQUES DANS LES CUISINES DU RITZ PARIS

Après avoir suivi les trois niveaux dans leur intégralité et sous réserve de l'accord de la Direction de l'École et de disponibilité, il est possible de compléter la formation par un module de quatre semaines en techniques de production restaurant ou banquet au sein des cuisines du Ritz Paris.



La cuisine française

Initiation

CALENDRIER

Session 1	Du lundi 3 janvier au vendredi 11 février 2022
Session 2	Du lundi 18 avril au vendredi 27 mai 2022
Session 3	Du lundi 29 août au vendredi 7 octobre 2022

OBJECTIFS

Permettre aux élèves d'apprendre les bases de la cuisine française et la maîtrise des fondamentaux, tout en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité.

- S'initier au fonds et sauces de base
- Découvrir les différents taillages de légumes en fonction des types et des saisons
- Réaliser les soupes et potages de base
- Apprendre les garnitures et accompagnements qui composent les bases de la cuisine française
- Découvrir les légumineuses, le riz et les céréales
- S'initier aux différentes façons de préparer un œuf et à la réalisation de pâtes fraîches
- Elaborer les pâtes de base (brisées, feuilletées...)
- Réaliser les farces, appareils et beurres composés
- Réaliser des hors-d'œuvres, entrées froides et chaudes
- Découvrir les classiques de la cuisine française
- Acquérir les techniques de travail des poissons, coquillages et crustacés : écailler, ébarber, désarêter, fileter...
- Assimiler les bases de travail des viandes et volailles : dénervé, désosser, brider, habiller...

Introduction à la gestion et l'organisation de son quotidien : travail en équipe, gestion et contrôle de sa production et des stocks, respect des procédures et méthodes de fabrication et de conservation.

Un examen blanc et un examen final sont prévus afin de valider les acquis du niveau Introduction.

La cuisine française

Perfectionnement

CALENDRIER

Session 1	Du lundi 21 février au vendredi 25 mars 2022
Session 2	Du lundi 6 juin au vendredi 15 juillet 2022
Session 3	Du lundi 17 octobre au vendredi 25 novembre 2022

OBJECTIFS

Permettre aux élèves d'approfondir leurs connaissances et de maîtriser les techniques avancées de la cuisine moderne :

- Accroître leurs connaissances de base des légumes
- S'initier à la cuisine végétarienne et bien-être
- Découvrir la cuisine régionale française
- Renforcer leurs connaissances des viandes et volailles
- Confectionner des terrines et foie gras
- Renforcer leurs connaissances des poissons, coquillages, crustacés, et les sauces qui les accompagnent
- Découvrir la cuisine d'ailleurs
- S'initier au tapas et pièces de cocktails
- Réaliser des sandwiches de Palace
- Approfondir sur les classiques de la cuisine française
- Découvrir les plats d'inspiration « Ritz Escoffier Héritage »

Suite du module de gestion et organisation de son quotidien : travail en équipe, gestion et contrôle de sa production et des stocks, respect des procédures et méthodes de fabrication, conservation.

Un examen blanc et un examen final sont prévus afin de valider les acquis du niveau Perfectionnement.

La cuisine française

Niveau avancé

CALENDRIER

Session 1	Du lundi 4 avril au vendredi 15 avril 2022
Session 2	Du lundi 25 juillet au vendredi 5 août 2022
Session 3	Du lundi 5 décembre au vendredi 16 décembre 2022

OBJECTIFS

Se familiariser avec la cuisine des restaurants étoilés, maîtriser les techniques de la cuisine moderne et découvrir la démarche de création artistique et gustative de la Haute Gastronomie.

- Se familiariser avec la cuisine des restaurants étoilés Michelin
- S'initier à l'élaboration d'amuses-bouches
- Découvrir les cuissons basse température
- Se perfectionner dans la présentation de ses plats
- Acquérir les réflexes de sélection des marchandises d'un Chef
- Créer un buffet final pour valider les acquis du niveau Avancé

Fin du module de gestion et organisation de son quotidien : travail en équipe, gestion et contrôle de sa production et des stocks, respect des procédures et méthodes de fabrication, conservation.



La pâtisserie
française

La Pâtisserie

Cette formation composée de trois niveaux est dédiée à l'apprentissage des fondamentaux de la pâtisserie française et s'adresse à un public débutant : amateurs passionnés, futurs professionnels ou personnes en reconversion professionnelle.

Diplôme de Pâtisserie Ritz Escoffier

Durée	14 semaines
Nombre d'heures	420 heures
Prix	22 000€ TTC - 18 333,34 € HT

	Initiation	Perfectionnement	Niveau avancé
Durée	6 semaines	6 semaines	2 semaines
Nombre d'heures	180 heures	180 heures	60 heures
Prix TTC	9 200€ TTC	9 500€ TTC	3 300€ TTC
Prix HT	7 666,67€ HT	7 916,67€ HT	2 750€ HT

À l'issue de chaque niveau, un Certificat de « pâtisserie française » est remis aux étudiants après évaluation continue et la réussite à l'examen pratique. Le **Diplôme de Pâtisserie Ritz Escoffier** est remis aux étudiants ayant obtenu les trois certificats.

CAS PRATIQUES DANS LA PÂTISSERIE DU RITZ PARIS

Après avoir suivi les trois niveaux dans leur intégralité et sous réserve de l'accord de la Direction de l'École et de disponibilités, il est possible de compléter la formation par un module de quatre semaines de cas pratiques dans la pâtisserie du Ritz Paris.

La pâtisserie française

Initiation

CALENDRIER

Session 1	Du lundi 3 janvier au vendredi 11 février 2022
Session 2	Du lundi 18 avril au vendredi 27 mai 2022
Session 3	Du lundi 29 août au vendredi 7 octobre 2022

OBJECTIFS

Permettre aux élèves d'apprendre les bases de la pâtisserie et de maîtriser la réalisation des fondamentaux, tout en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité.

- Découvrir les pâtes de base : pâte brisée, pâte à choux, pâte feuilletée...
- Réaliser des biscuits : biscuit Dacquoise, cuillère...
- Elaborer des entremets classiques et des tartes garnies
- Réaliser des meringues ou appareils meringués : meringue suisse, italienne, macarons...
- Préparer les crèmes de base et ses dérivés : crème pâtissière, crème diplomate, mousse au chocolat, mousse aux fruits...
- Elaborer des cakes, des gâteaux de voyage et petits fours : cake citron, cake chocolat, mignardises...
- S'initier aux confitures et autres préparations fruitées
- Découvrir les bases de la viennoiserie classique
- S'initier au travail du chocolat

Introduction à la gestion et à l'organisation de son quotidien : travail en équipe, gestion et contrôle de sa production et des stocks, respect des procédures et méthodes de fabrication et de conservation.

Un examen blanc et un examen final sont prévus afin de valider les acquis du niveau Introduction.



La pâtisserie française

Perfectionnement

CALENDRIER

Session 1	Du lundi 21 février au vendredi 25 mars 2022
Session 2	Du lundi 6 juin au vendredi 15 juillet 2022
Session 3	Du lundi 17 octobre au vendredi 25 novembre 2022

OBJECTIFS

Permettre aux élèves d'approfondir leurs connaissances et de maîtriser les techniques avancées de la pâtisserie moderne.

- Réaliser des viennoiseries modernes et innovantes : feuilletage inversé, croissant bicolore...
- Découvrir les spécialités régionales : gâteau basque, cannelés Bordelais, Kouign-amann...
- Elaborer des entremets et tartes "Haute Couture"
- Revisiter les gâteaux classiques, Paris-Brest, Saint-Honoré...
- Confectionner des glaces, sorbets et autres préparations glacées de saison
- Découvrir les confiseries : nougats, pâtes de fruits, guimauves...
- S'initier aux bases de la boulangerie : baguette, pains spéciaux...
- Perfectionner des techniques de chocolaterie : bonbons, tablettes, décors modernes

Suite du module de gestion et organisation de son quotidien : travail en équipe, gestion et contrôle de sa production et des stocks, respect des procédures et méthodes de fabrication et de conservation.

Une visite d'une pâtisserie parisienne commentée par nos Chefs enseignants sera proposée dans le cadre de votre formation.

Un examen blanc et un examen final sont prévus afin de valider les acquis du niveau Perfectionnement.

La pâtisserie française

Niveau avancé

CALENDRIER

Session 1	Du lundi 4 avril au vendredi 15 avril 2022
Session 2	Du lundi 25 juillet au vendredi 5 août 2022
Session 3	Du lundi 5 décembre au vendredi 16 décembre 2022

OBJECTIFS

Se familiariser avec la pâtisserie des restaurants étoilés et découvrir la démarche de création artistique et gustative de la pâtisserie moderne.

- Elaborer des desserts à l'assiette
- Étudier le processus de création d'un dessert à l'assiette et d'une pâtisserie de boutique
- Apprendre les bases de la cuisson et transformation du sucre d'art
- Réaliser des entremets festifs : pastillage, nougatine, croquembouche, wedding-cake...

Fin du module de gestion et organisation de son quotidien : travail en équipe, gestion et contrôle de sa production et des stocks, respect des procédures et méthodes de fabrication et de conservation.

Création d'un buffet final pour valider les acquis du niveau Avancé.



Formations
courte durée

La cuisine française

Formations de niveau supérieur destinées aux professionnels confirmés en restauration.

Durée	3 jours
Nombre d'heures	21 heures
Prix	1 500€ TTC - 1 250€ HT

Un Certificat est remis aux étudiants à l'issue de chaque formation. Sessions garanties sous réserve d'un minimum de quatre étudiants.

BUFFET - PIÈCES DE COCKTAIL

Apprenez les rudiments du cocktail dînatoire. De A à Z, confectionnez un buffet cocktail.

OBJECTIFS

Permettre aux participants de :

- Réaliser des pièces de cocktail chaudes et froides à partir d'ingrédients de prestige
- Optimiser l'utilisation des ingrédients
- Diversifier les propositions des pièces, aussi bien du point de vue gustatif, que visuel
- Apprendre à dresser un buffet de manière harmonieuse et élégante

AU PROGRAMME

- Mise en place, production et envoi de différentes pièces de cocktail avec la réalisation d'un buffet final
- Réflexion et adaptation de classiques de la cuisine française pour les déguster du bout des doigts

CALENDRIER

Session 1

Du mercredi 16 au vendredi 18 février 2022

Cuisine Sous-Vide

Profitez d'une immersion de trois jours en cuisine pour vous familiariser avec cette technique de cuisson ou/et conservation.

OBJECTIFS

- Découvrir les différentes options qu'offre le mode de cuisson et conservation sous-vide
- Apprendre des nouvelles techniques pour optimiser son temps grâce à cette méthode

AU PROGRAMME

- Initiation aux règles de cuisson et conservation sous-vide en fonction du type d'aliments
- Mise en avant des règles d'hygiène
- Réalisation de plats à base de viandes, poissons et légumes

CALENDRIER

Session 1	Du mercredi 30 mars au vendredi 1 avril 2022
Session 2	Du mercredi 12 au vendredi 14 octobre 2022



Cuisine de Palace

Au cœur du Ritz Paris venez découvrir les secrets de la Haute Gastronomie française.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Apprendre à sélectionner et à préparer des produits nobles et d'exception
- Réaliser des recettes de cuisines étoilées
- Affiner la méthodologie de dressage à l'assiette

AU PROGRAMME

- Gastronomie Haute Couture avec des recettes exclusives de l'Ecole Ritz Escoffier

CALENDRIER

Session 1	Du mercredi 1 au vendredi 3 juin 2022
Session 2	Du mercredi 30 novembre au vendredi 2 décembre 2022





La pâtisserie française

Formations de niveau supérieur destinées aux professionnels confirmés en pâtisserie.

Un Certificat est remis aux étudiants à l'issue de chaque formation. Sessions garanties sous réserve d'un minimum de quatre étudiants.

Chocolats et confiseries

Initiation et réalisation de produits de chocolaterie et de confiserie (bonbons, barres chocolatées, bouchées, caramels, pâtes de fruits, guimauves etc.).

Durée	3 jours
Nombre d'heures	21 heures
Prix	1 320€ TTC - 1 100€ HT

OBJECTIFS

Permettre aux participants d'apprendre ou de se perfectionner à la fabrication de produits de chocolaterie et de confiserie

- Réaliser des ganaches de différents parfums (chocolatées, épicées, fruitées...); des pralinés et giandujas ; des bonbons bicouche moulés et cadrés ; des enrobages et des décors à l'enrobeuse et à la main ; des caramels
- S'initier aux techniques de décor de chocolaterie et de confiserie

AU PROGRAMME

- Bonbons de chocolat moulés ou enrobés
- Confiseries variées (guimauve, pate de fruit, caramels nougats etc.)

CALENDRIER

Session 1	Du mercredi 16 au vendredi 18 février 2022
Session 2	Du mercredi 11 au vendredi 14 octobre 2022

Entremets et petits gâteaux

Montage d'entremets et de petits gâteaux à partager.

OBJECTIFS

Permettre aux participants d'apprendre ou de se perfectionner à la fabrication d'entremets et de petits gâteaux.

- Réalisation de biscuits, mousses, inserts
- Réalisation de montage
- Décorer (napper, glacer, floquer)

AU PROGRAMME

- Petits gâteaux individuels chocolatés
- Petits gâteaux individuels fruités
- Entremets à partager fruités et chocolatés

CALENDRIER

Session 1

Du mercredi 31 mai au vendredi 3 juin 2022



Viennoiseries et petits pains (snacking)

Découvrir les secrets de la viennoiserie, du tourage et de la fermentation

Durée	4 jours
Nombre d'heures	28 heures
Prix	1 760€ TTC - 1 467€ HT

OBJECTIFS

Permettre aux participants d'apprendre ou de se perfectionner à la fabrication de viennoiseries et du snacking.

- Elaborer la pâte : pétrir, laminer, étaler, tourer, détailler, façonner.
- Initiation aux cuissons : dorer, grigner
- Apprendre les différentes techniques de décoration : lustrer, floquer, etc.

AU PROGRAMME

- Viennoiseries : croissants, pains au chocolat, croissants bicolore
- Petits pains (snacking)
- Brioches, buns, foccacia, ciabatta

CALENDRIER

Session 1

Du mardi 29 mars au vendredi 1 avril 2022

Session 2

Du mardi 29 novembre au vendredi 2 décembre 2022

Sur mesure

L'ÉCOLE RITZ ESCOFFIER VOUS FAIT BÉNÉFICIER ÉGALEMENT DE SON EXPERTISE À TRAVERS SES FORMATIONS PERSONNALISÉES.

Immersion

A partir d'une demi-journée jusqu'à plusieurs semaines, nous vous proposons des formations adaptées à vos besoins. Adressées aux chefs enseignants, élèves d'écoles de cuisine et de pâtisserie, professionnels confirmés dans l'hôtellerie-restauration et indépendants.

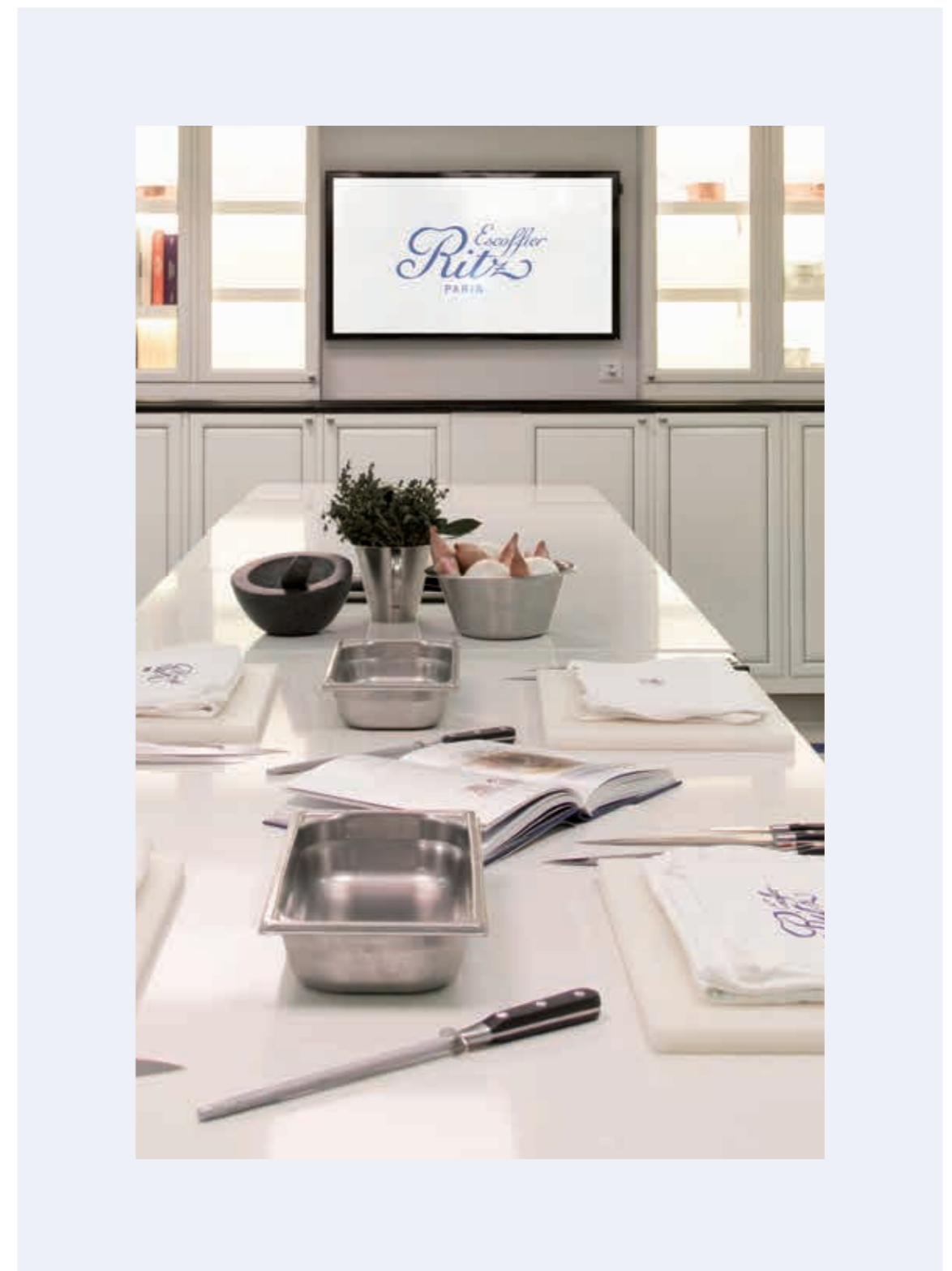
Master classes

Nos chefs enseignants se déplacent chez vous, en France ou à l'étranger, pour partager leur savoir faire en cuisine et en pâtisserie française lors de leurs Master Classes.

Consulting

Quelque soit votre besoin, le démarrage d'un nouveau projet, l'élaboration ou renouvellement de vos menus, l'optimisation de vos méthodes de travail et vos process, notre équipe d'experts vous assiste et vous accompagne dans leur réalisation.

Consultez-nous pour un devis personnalisé : ecole@ritzparis.com



Formulaire d'inscription

INTITULÉ DE LA FORMATION _____

DATE _____ DURÉE _____

1. INFORMATIONS PERSONNELLES

Nom de famille _____ Prénom(s) _____

Date de naissance (jj/mm/aa) _____ Lieu de naissance _____

Nationalité _____ Profession _____

ADRESSE PERMANENTE

Rue _____

Ville _____ Code postal _____

État/Département/Région _____ Pays _____

E-mail _____

Téléphone (code pays ____) - _____

Mobile (code pays ____) - _____

INFORMATIONS CONCERNANT VOTRE PASSEPORT

Pays _____ N° de passeport _____ Date d'expiration _____

Merci de noter que les candidats non-ressortissants de l'U.E. doivent obligatoirement détenir une carte de séjour, visa ou autre document leur assurant le droit d'entrée et de séjour en France pendant la durée de la formation.

2. PERSONNE À CONTACTER EN CAS D'URGENCE

Nom de famille _____ Prénom(s) _____

E-mail _____ Téléphone (code pays ____) - _____

Mobile (code pays ____) - _____

3. COMMENT AVEZ-VOUS CONNU L'ÉCOLE RITZ ESCOFFIER ?

4. VEUILLEZ NOUS INFORMER EN CAS DE MALADIE, HANDICAP OU INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE

Non Oui - Merci de préciser _____

5. LANGUES

Niveau de compétence en français Excellent Bien Moyen Insuffisant

Niveau de compétence en anglais Excellent Bien Moyen Insuffisant

Quelle est votre langue maternelle ? _____

Dans quelle langue souhaitez-vous avoir vos supports de cours ? Français Anglais

6. UNIFORMES

Taille veste _____ Taille pantalon _____

Des chaussures de sécurité sont à prévoir.

Si vous le souhaitez, l'École met à votre disposition une liste de fournisseurs.

7. MODALITÉS D'INSCRIPTION

Tous les documents ci-dessous devront être adressés à l'École pour la bonne prise en compte de votre demande :

Formulaire d'inscription complété, daté et signé

CV incluant votre parcours professionnel, formations et centres d'intérêts

Lettre de motivation, en expliquant les raisons pour lesquelles vous souhaitez suivre la formation choisie, ainsi que vos objectifs professionnels à court et long termes

Photocopie du passeport en cours de validité (page relative à l'état civil, numéro de passeport et signature) ou de votre carte d'identité (pour les citoyens européens)

2 photos d'identité avec votre nom indiqué au dos

Certificat médical qui atteste votre capacité à suivre cette formation

Attestation de votre assurance de responsabilité civile

8. CONFIRMATION D'INSCRIPTION

Une fois réception des documents cités ci-dessus, un contrat ou une convention de formation professionnelle vous sera adressé pour confirmation définitive de votre inscription. 30% du montant total de la formation sont à régler après le délai de rétractation et les 70% restants seront à régler pendant votre formation, selon l'échéancier indiqué sur votre contrat.

Je certifie avoir pris connaissance des Conditions Générales de Vente de l'École Ritz Escoffier.

Fait à _____ le _____

Signature

Retourner à l'École Ritz Escoffier - Ritz Paris

15 place Vendôme 75001 Paris - France

ecole@ritzparis.com