



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, laminier, 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