

*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'Ecole 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.

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.

A close-up photograph of several round, golden-brown buns topped with white sesame seeds, arranged on a light-colored, textured fabric surface. A hand is visible in the upper right, placing one of the buns. The buns are scattered across the frame, with some in the foreground and others in the background. The lighting is warm and natural, highlighting the texture of the buns and the fabric.

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**

A close-up photograph of a chef's hands in a white uniform, carefully garnishing a white plate with a lobster dish. The chef is placing a small green microgreen on top of a lobster tail. The plate features a lobster tail, a lobster claw, and a sauce drizzle. The background is softly blurred, showing a white tablecloth and a wooden chair.

*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 2 janvier au vendredi 4 août 2023
Session 2	Du lundi 24 avril au vendredi 8 décembre 2023 (coupure du 5 au 27 août)
Session 3	Du lundi 28 août 2023 au vendredi 12 avril 2024 (coupure du 9 décembre 2023 au 1er janvier 2024)

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 2 janvier au vendredi 10 février 2023
Session 2	Du lundi 24 avril au vendredi 2 juin 2023
Session 3	Du lundi 28 août au vendredi 6 octobre 2023

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 beurrés 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 20 février au vendredi 31 mars 2023
Session 2	Du lundi 12 juin au vendredi 21 juillet 2023
Session 3	Du lundi 16 octobre au vendredi 24 novembre 2023

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 3 au vendredi 14 avril 2023
Session 2	Du lundi 24 juillet au vendredi 4 août 2023
Session 3	Du lundi 27 novembre au vendredi 8 décembre 2023

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.

EscOFFIER
F&C

*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 2 janvier au vendredi 10 février 2023
Session 2	Du lundi 24 avril au vendredi 2 juin 2023
Session 3	Du lundi 28 août au vendredi 6 octobre 2023

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 20 février au vendredi 31 mars 2023
Session 2	Du lundi 12 juin au vendredi 21 juillet 2023
Session 3	Du lundi 16 octobre au vendredi 24 novembre 2023

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 3 au vendredi 14 avril 2023
Session 2	Du lundi 24 juillet au vendredi 4 août 2023
Session 3	Du lundi 27 novembre au vendredi 8 décembre 2023

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 15 au vendredi 17 février 2023

Conserve et Bocaux

Profitez d'une immersion de trois jours en cuisine pour vous familiariser avec les différentes techniques de conservation.

OBJECTIFS

- Aborder les différentes options de préparation et mise en conserve de denrées alimentaires à des fins de conservation.
- Découvrir les possibilités de mise en bocal et dressage de différents aliments.

AU PROGRAMME

- Apprendre à choisir, préparer et dresser les ingrédients destinés à la conservation.
- Initiation aux règles de cuisson et conservation en fonction du type d'aliment.
- Mise en avant des règles d'hygiène, de mise en conserve, de DLC.
- Réalisation de conserves selon différentes méthodes : stérilisation, vinaigre et saumure.

CALENDRIER

Session 1

Du mercredi 7 au vendredi 9 juin 2023



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 11 au vendredi 13 octobre 2023





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.

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.
- S'initier aux cuissons : dorer, grigner
- Apprendre les différentes techniques de décoration : lustrer, floquer, etc.

AU PROGRAMME

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

CALENDRIER

Session 1	Du mardi 14 au vendredi 17 février 2023
Session 2	Du mardi 10 au vendredi 13 octobre 2023

Chocolats et Confiserie

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, pâte de fruit, caramels nougats etc.)

CALENDRIER

Session 1

Du mardi 7 au vendredi 9 juin 2023

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 19 au vendredi 21 avril 2023



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





Contact

ÉCOLE RITZ ESCOFFIER – RITZ PARIS

15 Place Vendôme 75001 Paris

T +33 1 43 16 30 50

ecole@ritzparis.com

RITZESCOFFIER.COM



La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
Action de formation

Elle vous permet une prise en charge des formations par des fonds publics ou mutualisés (Pôle emploi, OPCO, OPCA)