



Formations  
courte durée

## La cuisine française

Formations de niveau supérieur destinées aux professionnels confirmés en cuisine.

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.

## Cuisine de Palace

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

### OBJECTIFS

- Permettre aux participants de :
- 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'École Ritz Escoffier.
- Découverte des univers de L'Espadon à travers les créations du Chef exécutif des cuisines du Ritz Paris.

### CALENDRIER

Session 1	Du mercredi 10 au vendredi 12 février 2021
Session 2	Du mercredi 6 au vendredi 8 octobre 2021

# Cuisine Bien-être

Découvrez des recettes saines et gourmandes, pour composer des menus riches en saveurs.

## OBJECTIFS

Permettre aux participants de :

- Optimiser l'utilisation des ingrédients.
- Acquérir les bons réflexes pour une cuisine zéro déchet.
- Réaliser des recettes en limitant l'utilisation de sucre, de gluten et de certains produits d'origine animale.

## AU PROGRAMME

- Confection de recettes végétariennes et véganes en accord avec les saisons.
- Mise en valeur d'ingrédients tels que les céréales et les légumineuses.
- Découverte de techniques et astuces culinaires pour diminuer ou remplacer certains produits et varier des menus avec une touche plus végétale.

## CALENDRIER

Session 1

Du mercredi 14 au vendredi 16 avril 2021



# Charcuterie

Profitez d'une immersion de trois jours en cuisine pour vous familiariser avec les préparations charcutières.

## OBJECTIFS

- Maîtriser le déveinage, la marinade et la cuisson du foie gras
- Apprendre à désosser viandes et volailles pour la réalisation des farces et des gelées
- Savoir présenter et mettre en valeur des préparations charcutières

## AU PROGRAMME

- Terrines, pâtés en croûte, ballotines et foies gras de prestige
- Saucisses, boudins et paupiettes

## CALENDRIER

Session 1

Du mercredi 24 au vendredi 26 mars 2021

Session 2

Du mercredi 17 au vendredi 19 novembre 2021





## 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.

## Tartes et gâteaux de voyage

Réalisation de tartes gourmandes et de gâteaux de voyage originaux.

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 tartes et gâteaux de voyage :

- Foncer une tarte
- Réaliser des montages simples (biscuit, insert...)
- Réaliser des glaçages, nappages, flocages, enrobages
- Décorer (initiation à plusieurs techniques de décor : pochage, décor chocolat...)

### AU PROGRAMME

- Tartes modernes de saison
- Cakes et gâteaux moelleux

### CALENDRIER

Session 1	Du mercredi 10 au vendredi 12 février 2021
Session 2	Du mercredi 6 au vendredi 8 octobre 2021

## 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 14 au vendredi 16 avril 2021



## 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 23 au vendredi 26 mars 2021

Session 2

Du mardi 16 au vendredi 19 novembre 2021



## Contact

ÉCOLE RITZ ESCOFFIER – RITZ PARIS

15 Place Vendôme 75001 Paris

T +33 1 43 16 30 50

ecole@ritzparis.com

RITZESCOFFIER.COM

