

Escoffier
1862

Formations
courte durée



La cuisine française

Formations de niveau supérieur destinées aux professionnels confirmés en cuisine.

Durée	5 jours
Nombre d'heures	35 heures
Prix	2 500€ TTC

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

- 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 du Ritz Paris, Nicolas Sale

CALENDRIER

Session 1	Du lundi 23 au vendredi 27 mars 2020
Session 2	Du lundi 9 au vendredi 13 novembre 2020

Buffet et pièces cocktail

Apprenez les rudiments du cocktail d'înatoire. De A à Z, confectionnez un buffet cocktail.

OBJECTIFS

- Apprendre à garnir et à présenter des canapés
- Réaliser des verrines
- Créer des pièces cocktail chaudes et froides de prestige

AU PROGRAMME

- Préparation et présentation d'un cocktail d'înatoire comme dans un Palace

CALENDRIER

Session 1	Du lundi 13 au vendredi 17 avril 2020
Session 2	Du lundi 28 septembre au vendredi 2 octobre 2020



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	5 jours
Nombre d'heures	35 heures
Prix	2 200€ TTC

OBJECTIFS

- Apprendre à réaliser un fonçage moderne
- Découverte de décors originaux et variés
- Maîtriser la cuisson, l'imbibage et la finition de gâteaux de voyage

AU PROGRAMME

- Tartes diverses de saison
- Cakes et gâteaux moelleux

CALENDRIER

Session 1

Du lundi 23 au vendredi 27 mars 2020

Entremets et petits gâteaux

Montage d'entremets et de petits gâteaux à partager.

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

OBJECTIFS

- Maîtriser le montage d'une gamme d'entremets à partager et de petits gâteaux
- Maîtriser la réalisation et l'utilisation des glaçages
- Réaliser des techniques de décors pour entremets commercialisables

AU PROGRAMME

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

CALENDRIER

Session 1

Du mercredi 30 septembre au vendredi 2 octobre 2020

Pièces de tea time et brunch

Tea time et brunch de Palace.

OBJECTIFS

- Maîtriser la réalisation, le pochage, la cuisson et le décor de petites pièces cocktails
- Comprendre l'élaboration d'un buffet et des mignardises ou pièces taille lunch

AU PROGRAMME

- Réalisation de petits fours secs et moelleux
- Technique de décors sur petites pièces en taille lunch
- Dressage d'un buffet Haute Couture

CALENDRIER

Session 1

Du mercredi 11 au vendredi 13 novembre 2020



Contact

ÉCOLE RITZ ESCOFFIER – RITZ PARIS

15 place Vendôme 75001 Paris
T +33 1 43 16 30 50
ecole@ritzparis.com

RITZESCOFFIER.COM

