



La FORMATION

ou la

MAÎTRISE

de

l'ART

PROGRAMME DES FORMATIONS PROFESSIONNELLES

2016

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

AUGUSTE ESCOFFIER



INTRODUCTION

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.*

Devenue la référence internationale, l'école forme dans une atmosphère conviviale les
Chefs de demain. Pour sa réouverture, l'école dévoile un nouvel espace pour découvrir
la gastronomie française sous toutes ses coutures.



SOMMAIRE

FORMATIONS EN CUISINE

Initiation à la cuisine française – 1 ^{er} niveau	page 8
Perfectionnement à la cuisine française – 2 ^{ème} niveau	page 10
Haute Cuisine française – 3 ^{ème} niveau	page 12

FORMATIONS EN PÂTISSERIE

Formation Viennoiserie et Petits Pains	page 13
Initiation à la pâtisserie française - 1 ^{er} niveau	page 14
Perfectionnement à la pâtisserie française – 2 ^{ème} niveau	page 16
Haute Pâtisserie française – 3 ^{ème} niveau	page 18

FORMATION INTÉGRALE

Master de Gastronomie	page 19
-----------------------	---------

INFORMATIONS PRATIQUES

Inscription	page 20
La vie à l'école	page 20

UN ENSEIGNEMENT DANS LE PLUS PUR ESPRIT RITZ

ALLIANT TRADITION, QUALITÉ ET MODERNITÉ, L'ÉCOLE RITZ ESCOFFIER PROPOSE DES FORMATIONS DIPLÔMANTES, DISPENSÉES EN ANGLAIS ET EN FRANÇAIS POUR S'INITIER, SE FORMER OU SE PERFECTIONNER À L'ART CULINAIRE.

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 professionnels 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.

LES NOUVELLES CUISINES DE L'ÉCOLE RITZ ESCOFFIER

UN CONCENTRÉ DE CONFORT ET D'INNOVATION.

Pensée par les Chefs et le Comité pédagogique, l'école s'est dotée de matériel de toute dernière génération, outil idéal pour découvrir toutes les techniques de la cuisine et de la pâtisserie.

Une capacité d'accueil accrue : deux laboratoires de cuisine et un de pâtisserie pour le plus grand confort des élèves et des conditions optimales d'apprentissage.



FORMATIONS EN CUISINE

1^{ER} NIVEAU : INITIATION À LA CUISINE FRANÇAISE

FORMATION COMPOSÉE DE SEPT MODULES, DÉDIÉE À L'APPRENTISSAGE DES FONDAMENTAUX DE LA CUISINE FRANÇAISE ET RÉSERVÉE À UN PUBLIC DÉBUTANT : FUTURS PROFESSIONNELS OU AMATEURS PASSIONNÉS.

	1 module	1 module	7 modules (cours intégral)
Durée	2 jours	3 jours	3 semaines et demie
Nombre d'heures	14 heures	21 heures	122 heures 30
Prix	1100 euros TTC	1600 euros TTC	8300 euros TTC

Un module « L'hygiène en restauration » de deux jours pourra être proposé en option en complément des sept modules au tarif de 850 € TTC.

A l'issue des sept modules, un Diplôme est remis aux étudiants ayant réussi l'examen pratique.

Objectifs de la formation :

- s'initier aux différentes techniques de base de la cuisine française : découpage, taillage et modes de cuisson
- découvrir les produits et leurs méthodes de préparation
- apprendre à s'organiser
- se familiariser avec le matériel

Programme :

Le programme détaillé des modules est disponible sur demande.

Cette formation est dispensée par les Chefs de l'École Ritz Escoffier et du Ritz Paris.

Calendrier 2016

1. Les bases, sauces & jus	Du 6 au 7 juin	Du 15 au 16 août	Du 24 au 25 octobre
2. Les viandes & volailles	Du 8 au 10 juin	Du 17 au 19 août	Du 26 au 28 octobre
3. Les poissons	Du 13 au 15 juin	Du 22 au 24 août	Du 31 octobre au 2 novembre
4. Les coquillages & crustacés	Du 16 au 17 juin	Du 25 au 26 août	Du 3 au 4 novembre
5. Les légumes	Du 20 au 22 juin	Du 29 au 31 août	Du 7 au 9 novembre
6. Les pâtes & riz	Du 23 au 24 juin	Du 1 au 2 septembre	Du 10 au 11 novembre
7. Les classiques de la cuisine française Initiation	Du 27 au 28 juin	Du 5 au 6 septembre	Du 14 au 15 novembre
Examen pratique (1/2 journée)	29 juin	7 septembre	16 novembre



2^{ÈME} NIVEAU : PERFECTIONNEMENT À LA CUISINE FRANÇAISE

FORMATION COMPOSÉE DE ONZE MODULES, DÉDIÉE AU PERFECTIONNEMENT DES TECHNIQUES ET DES CONNAISSANCES CULINAIRES. RÉSERVÉE À UN PUBLIC DE NIVEAU INTERMÉDIAIRE, ELLE S'ADRESSE À CEUX QUI ONT SUIVI LA FORMATION « INITIATION À LA CUISINE FRANÇAISE », AUX PROFESSIONNELS EN RESTAURATION OU AUX PERSONNES POUVANT FOURNIR UN DIPLÔME ÉQUIVALENT.

	1 module	1 module	11 modules (cours intégral)
Durée	2 jours	3 jours	5 semaines et demie
Nombre d'heures	14 heures	21 heures	189 heures
Prix	1100 euros TTC	1600 euros TTC	12900 euros TTC

A l'issue des onze modules, un Diplôme est remis aux étudiants ayant réussi l'examen pratique.

Objectifs de la formation :

- approfondir les techniques de cuisine
- s'ouvrir à une cuisine internationale
- se sensibiliser à la cuisine végétarienne et bien-être

Cette formation est dispensée par les Chefs de l'École Ritz Escoffier et du Ritz Paris.

Formation - Cuisines du Ritz Paris :

Après avoir suivi le programme dans son 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 trois semaines en techniques de production restaurant ou banqueting au sein des cuisines du Ritz Paris, encadré par les chefs formateurs.

Programme :

Le programme détaillé des cours est disponible sur demande.

Calendrier 2016

1. Les légumes	Du 30 juin au 1 juillet	Du 8 au 9 septembre	Du 8 au 9 septembre
2. Les viandes & volailles	Du 4 au 6 juillet	Du 12 au 14 septembre	Du 21 au 23 novembre
3. Les poissons, coquillages & crustacés	Du 7 au 8 juillet	Du 15 au 16 septembre	Du 24 au 25 novembre
4. Saisonnalité Déclinaisons autour d'un produit	Du 11 au 12 juillet	Du 19 au 20 septembre	Du 28 au 29 novembre
5. Les classiques de la cuisine française Perfectionnement	Du 13 au 15 juillet	Du 21 au 23 septembre	Du 30 novembre au 2 décembre
6. Ritz Escoffier Héritage Collection 2016	Du 18 au 19 juillet	Du 26 au 27 septembre	Du 5 au 6 décembre
7. Les amuse-bouches	Du 20 au 22 juillet	Du 28 au 30 septembre	Du 7 au 9 décembre
8. Snacking & street food deluxe	Du 25 au 26 juillet	Du 3 au 4 octobre	*
9. Cuisine du monde - Esprit français	Du 27 au 29 juillet	Du 5 au 7 octobre	*
10. La cuisine végétarienne	Du 1 au 2 août	Du 10 au 11 octobre	*
11. La cuisine bien-être	Du 3 au 4 août	Du 12 au 13 octobre	*
Examen pratique (1/2 journée)	5 août	14 octobre	*

3^{ÈME} NIVEAU : HAUTE CUISINE FRANÇAISE

FORMATION DE NIVEAU SUPÉRIEUR DESTINÉE AUX PERSONNES AYANT SUIVI LES FORMATIONS « INITIATION À LA CUISINE FRANÇAISE » ET « PERFECTIONNEMENT À LA CUISINE FRANÇAISE » OU AUX PROFESSIONNELS EN RESTAURATION POUVANT FOURNIR UN DIPLÔME ÉQUIVALENT. IDÉALE POUR LA FORMATION CONTINUE DES CHEFS CUISINIERS PROFESSIONNELS.

Durée	5 jours
Nombre d'heures	35 heures
Prix	2900 euros TTC

Le Certificat «Haute Cuisine Française» est remis à l'issue de la formation.

Objectifs de la formation :

- maîtriser l'utilisation de produits nobles et d'exception
- réaliser des recettes de Haute Cuisine

Cette formation est dispensée par les Chefs de l'École Ritz Escoffier et du Ritz Paris.

L'expérience Ritz Paris :

Cette formation comprend un déjeuner au restaurant gastronomique L'Espadon.

Formation - Cuisines du Ritz Paris :

Après avoir suivi le programme dans son 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 jours en techniques de production restaurant ou banqueting au sein des cuisines du Ritz Paris, encadré par les chefs formateurs.

Programme :

Le programme détaillé des cours est disponible sur demande.

Calendrier 2016

Session n°1	Du 8 au 12 août
Session n°2	Du 17 au 21 octobre

FORMATION VIENNOISERIE ET PETITS PAINS

FORMATION SUR LA MAÎTRISE DES TECHNIQUES D'ÉLABORATION DE VIENNOISERIES ET DE PAINS POUR RESTAURANT, SAVOIR-FAIRE QUI PARTICIPE À LA RENOMMÉE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE.

Durée	5 jours
Nombre d'heures	35 heures
Prix	2200 euros TTC

Le Certificat « Viennoiserie et Petits Pains » est remis à l'issue de la formation.

Objectifs de la formation :

- maîtriser les secrets de la viennoiserie (croissants, brioches, etc.)
- découvrir les techniques de pétrissage, tourage, façonnage et panification
- maîtriser la fermentation
- découvrir le rôle clef des ingrédients
- découvrir et optimiser la production de petits pains

Programme :

Le programme détaillé des cours est disponible sur demande.

Calendrier 2016

Session n°1	du 25 au 29 juillet
Session n°2	du 10 au 14 octobre
Session n°3	Du 19 au 23 décembre

FORMATION EN PÂTISSERIE

1^{ER} NIVEAU : INITIATION À LA PÂTISSERIE FRANÇAISE

FORMATION COMPOSÉE DE SEPT MODULES, DÉDIÉE À L'APPRENTISSAGE DES FONDAMENTAUX DE LA PÂTISSERIE FRANÇAISE ET RÉSERVÉE À UN PUBLIC DÉBUTANT : FUTURS PROFESSIONNELS OU AMATEURS PASSIONNÉS.

	1 module	7 modules (cours intégral)
Durée	2 jours et demi	3 semaines et demi
Nombre d'heures	17h30	122h30
Prix	1050 euros TTC	7000 euros TTC

A l'issue de sept modules de formation, un Diplôme est remis aux étudiants ayant réussi l'examen pratique.

Objectifs de la formation :

- découvrir les matières premières et les gestes techniques
- apprendre à s'organiser : mise en place et production
- apprendre le respect des règles d'hygiène
- appréhender la relation avec le produit
- se familiariser avec le matériel
- apprendre le dressage simple de produits bistrots

Programme :

Le programme détaillé des modules est disponible sur demande.

Cette formation est dispensée par les Chefs de l'Ecole Ritz Escoffier et du Ritz Paris.

Calendrier 2016

1. Les bases de la pâtisserie française	Du 15 au 17 août	Du 24 au 26 octobre
2. A l'heure du thé	Du 17 au 19 août	Du 26 au 28 octobre
3. Desserts de brasseries & bistrot	Du 22 au 24 août	Du 31 octobre au 2 novembre
4. Petits fours pour fêtes et réceptions	Du 24 au 26 août	Du 2 au 4 novembre
5. Les tartes sucrées	Du 29 au 31 août	Du 7 au 9 novembre
6. Desserts de nos régions	Du 31 août au 2 septembre	Du 9 au 11 novembre
7. Les délices salés	Du 5 au 7 septembre	Du 14 au 16 novembre
Examen pratique (1/2 journée)	7 septembre	16 novembre



2^{ÈME} NIVEAU : PERFECTIONNEMENT À LA PÂTISSERIE FRANÇAISE

FORMATION COMPOSÉE DE SEPT MODULES COMPLÉMENTAIRES DÉDIÉS AU PERFECTIONNEMENT DES TECHNIQUES DE LA PÂTISSERIE. RÉSERVÉE À UN PUBLIC DE NIVEAU INTERMÉDIAIRE, ELLE S'ADRESSE À CEUX QUI ONT SUIVI LA FORMATION « INITIATION À LA PÂTISSERIE FRANÇAISE », AUX PROFESSIONNELS EN RESTAURATION OU AUX PERSONNES POUVANT FOURNIR UN DIPLÔME ÉQUIVALENT.

	1 module	7 modules (cours intégral)
Durée	2 jours et demi	3 semaines et demie
Nombre d'heures	17h30	122h30
Prix	1050 euros TTC	7300 euros TTC

A l'issue des sept modules de formation, un Diplôme est remis aux étudiants ayant réussi l'examen pratique.

Objectifs de la formation :

- réviser les grands principes élémentaires de la pâtisserie
- découvrir le travail du chocolat et de la confiserie
- apprendre à élaborer une gamme de produits boutique
- s'initier à la confection de glaces et sorbets
- apprendre la méthodologie de dressage et de présentation de desserts
- s'initier aux techniques contemporaines

Cette formation est dispensée par les Chefs de l'Ecole Ritz Escoffier et du Ritz Paris.

Formation : Pâtisserie du Ritz Paris

Après avoir suivi le programme dans son intégralité et sous réserve de l'accord de la direction de l'Ecole et de disponibilité, il est possible de compléter la formation par un module de deux semaines en techniques de production restaurant ou banqueting au sein des cuisines du Ritz Paris, encadré par les chefs formateurs.

Programme :

Le programme détaillé des cours est disponible sur demande.

Calendrier 2016

1. Découverte du chocolat : bonbons et décoration	Du 20 au 22 juin	Du 7 au 9 septembre	Du 16 au 18 novembre
2. Confiseries	Du 22 au 24 juin	Du 12 au 14 septembre	Du 21 au 23 novembre
3. Grands classiques	Du 27 au 29 juin	Du 14 au 16 septembre	Du 23 au 25 novembre
4. Entremets chocolat	Du 29 juin au 1 juillet	Du 19 au 21 septembre	Du 28 au 30 novembre
5. Glaces, sorbets et desserts glacés	Du 4 au 6 juillet	Du 21 au 23 septembre	Du 30 novembre au 2 décembre
6. Desserts à l'assiette	Du 6 au 8 juillet	Du 26 au 28 septembre	Du 5 au 7 décembre
7. Nouvelles tendances	Du 11 au 13 juillet	Du 28 au 30 septembre	Du 7 au 9 décembre
Examen pratique (1/2 journée)	13 juillet	30 septembre	9 décembre



3^{ÈME} NIVEAU : HAUTE PÂTISSERIE FRANÇAISE

FORMATION DE NIVEAU SUPÉRIEUR DESTINÉE AUX PERSONNES AYANT SUIVI LES FORMATIONS « INITIATION À LA PÂTISSERIE FRANÇAISE » ET « PERFECTIONNEMENT À LA PÂTISSERIE FRANÇAISE » OU AUX PROFESSIONNELS EN RESTAURATION POUVANT FOURNIR UN DIPLÔME ÉQUIVALENT. IDÉALE POUR LA FORMATION CONTINUE DES CHEFS PÂTISSIERS PROFESSIONNELS.

Durée	5 jours
Nombre d'heures	35 heures
Prix	2900 euros TTC

Le Certificat «Haute Pâtisserie Française» est remis à l'issue de la formation.

Objectifs de la formation :

- créer une gamme de desserts de prestige
- affiner la méthodologie de dressage d'assiette : texture, température, couleur...
- apprendre à valoriser les produits nobles et saisonniers

sein des cuisines du Ritz Paris, encadré par les chefs formateurs.

L'expérience Ritz Paris :

Cette formation comprend un déjeuner au restaurant gastronomique L'Espadon.

Formation : Pâtisserie du Ritz Paris :

Après avoir suivi le programme dans son intégralité et sous réserve de l'accord de la direction de l'Ecole et de disponibilité, il est possible de compléter la formation par un module de quatre jours en techniques de production restaurant ou banqueting au

Programme :

Le programme détaillé des modules est disponible sur demande.

Calendrier 2016

Session n°1	Du 18 au 22 juillet
Session n°2	Du 3 au 7 octobre
Session n°3	Du 12 au 16 décembre

FORMATION INTÉGRALE

MASTER DE GASTRONOMIE

DIPLÔME REPRÉSENTANT LA FORMATION LA PLUS COMPLÈTE DE L'ÉCOLE, ASSOCIANT L'ENSEMBLE DE SES FORMATIONS FONDAMENTALES : INITIATION À LA CUISINE FRANÇAISE – PERFECTIONNEMENT À LA CUISINE FRANÇAISE – HAUTE CUISINE FRANÇAISE – INITIATION À LA PÂTISSERIE FRANÇAISE – PERFECTIONNEMENT À LA PÂTISSERIE FRANÇAISE – HAUTE PÂTISSERIE FRANÇAISE – FORMATION VIENNOISERIE ET PETITS PAINS.

Durée	19 semaines
Nombre d'heures	651 heures
Prix	32400 euros TTC

Évaluation continue par l'obtention des différents diplômes et certificats relatifs à chaque formation.

Objectifs de la formation :

- assimiler des techniques afin de respecter et mettre en valeur les produits, préparer et présenter les mets selon le savoir-faire français traditionnel et contemporain
- maîtriser les techniques, l'utilisation optimale du matériel et le perfectionnement des tours de main
- développer sa créativité par l'interprétation des recettes existantes et la conception de nouvelles recettes
- organiser le travail et gérer le temps
- découvrir les nouvelles tendances

Stage en Cuisine et/ou en Pâtisserie :

Sous réserve de l'obtention du Master de Gastronomie, de l'accord de la Direction de l'école et de disponibilité, il est possible d'accéder à un stage de deux mois (40 jours) dans les cuisines du Ritz Paris dirigées par le Chef Nicolas Sale.

L'expérience Ritz Paris :

Cette formation comprend deux déjeuners au restaurant gastronomique L'Espadon et une nuit au Ritz Paris.

Une veste de cuisine Ritz Escoffier brodée à votre nom vous sera remise avec votre diplôme.

Calendrier 2016

Session 1	6 juin
Session 2	15 août

INFORMATIONS PRATIQUES

INSCRIPTION

Toutes nos formations sont consultables sur le site Internet de l'École Ritz Escoffier. Les candidats auront la possibilité de s'inscrire en ligne ou via le formulaire prévu à cet effet.

Le formulaire d'inscription devra être envoyé à l'école dûment complété et signé, accompagné d'un acompte de 50% du prix total de(s) formation(s) ou de l'intégralité du montant, si l'inscription est

réalisée à moins de trente jours avant le début de cours. L'école enverra par la suite une confirmation par écrit.

Nos tarifs sont valables pendant la durée de la session mais sont susceptibles d'être modifiés pour les sessions suivantes en fonction des variations économiques des matières premières.

LA VIE À L'ÉCOLE

Les cuisines de l'École Ritz Escoffier vivent au rythme de celles du Ritz Paris. Les stagiaires bénéficient ainsi de conseils d'experts de chaque discipline culinaire, qui forment la brigade des professionnels de l'hôtel. L'école dispose de deux laboratoires de cuisine et d'un de pâtisserie.

Les cours sont dispensés en français et/ou en anglais. Un bon niveau dans l'une des deux langues est impératif pour une juste compréhension des cours.

Les fiches techniques et recettes sont remises aux étudiants au début de chaque session en une langue au choix, français ou anglais.

Les ustensiles et le matériel professionnel nécessaires à la réalisation des cours sont mis à la disposition des stagiaires.

L'école fournit quotidiennement un uniforme complet qui est entretenu par la blanchisserie du Ritz Paris.

Une caution de 150 euros, garantie par carte de crédit, est demandée pour le prêt de cet uniforme au moment de l'inscription. Tout uniforme non rendu sera facturé 150 euros.

Des chaussures de sécurité, obligatoires, sont à prévoir par le stagiaire.

Des vestiaires individuels sécurisés sont mis à disposition des stagiaires.

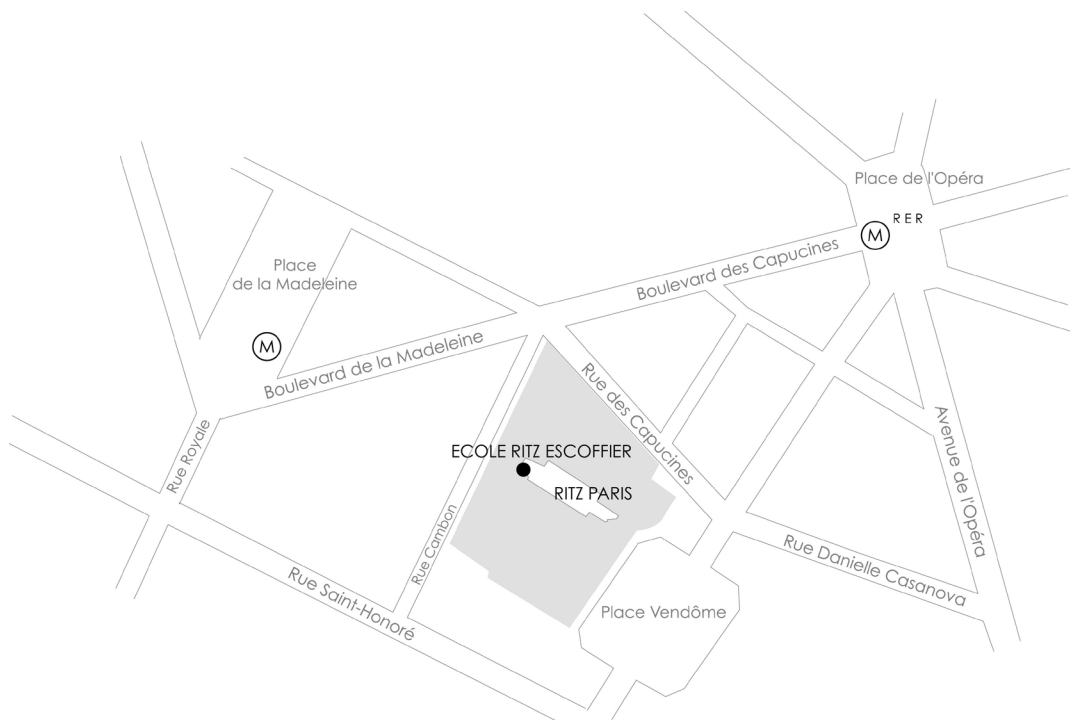
L'école met à votre disposition une liste d'hôtels, d'organismes et de publications vous permettant de trouver un hébergement à Paris en location ou chez l'habitant.

CONTACT

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

Site Internet & réservations : ritzescoffier.com

Entrée de l'École :
38 rue Cambon 75001 Paris
Métro : Concorde – Opéra – Madeleine RER : Auber



Escoffier
Ritz
PARIS