

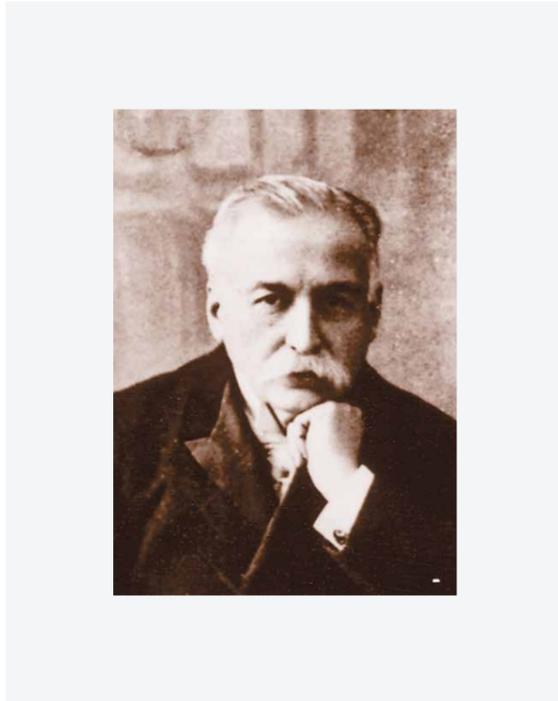
*La formation  
ou la maîtrise de l'art*



*“ 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 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.

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'École 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 9h à 17h ou de 8h30 à 16h30, jours fériés français inclus. Une semaine de coupure est prévue entre chaque niveau.

## 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](mailto: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](mailto:ecole@ritzparis.com).



*Sommaire*

---

FORMATIONS LONGUE DURÉE

**LE DIPLÔME EN ARTS CULINAIRES  
RITZ ESCOFFIER** 12

**LA CUISINE** 15

La cuisine française – Initiation 17

La cuisine française – Perfectionnement 18

La cuisine française – Niveau avancé 19

**LA PÂTISSERIE** 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



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	24 semaines
Nombre d'heures	840 heures
Prix	40 200€ TTC - 33 500€ HT

## CALENDRIER

Session 1	Du lundi 4 janvier au vendredi 23 juillet 2021
Session 2	Du lundi 19 avril au vendredi 3 décembre 2021 (coupure du 24 juillet au 29 août)
Session 3	Du lundi 30 août 2021 au vendredi 8 avril 2022 (coupure du 4 décembre 2021 au 2 janvier 2022)

## 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	12 semaines
Nombre d'heures	420 heures
Prix	25 400€ TTC - 21 667€ HT

	Initiation	Perfectionnement	Niveau avancé
Durée	5 semaines	5 semaines	2 semaines
Nombre d'heures	175 heures	175 heures	70 heures
Prix TTC	10 500€ TTC	10 500€ TTC	4 400€ TTC
Prix HT	8750€ HT	8 750€ HT	3 667€ 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.

#### L'EXPÉRIENCE RITZ PARIS

Votre formation **Diplôme de Cuisine Ritz Escoffier** comprend une découverte des créations du Chef Exécutif lors d'un repas dans un des restaurants du Ritz Paris.

#### 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 4 janvier au vendredi 5 février 2021
Session 2	Du lundi 19 avril au vendredi 21 mai 2021
Session 3	Du lundi 30 août au vendredi 1er octobre 2021

#### 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 beurres 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 15 février au vendredi 19 mars 2021
Session 2	Du lundi 31 mai au vendredi 2 juillet 2021
Session 3	Du lundi 11 octobre au vendredi 12 novembre 2021

#### 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.

Une visite chez un producteur de légumes, 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 cuisine française

### Niveau avancé

#### CALENDRIER

Session 1	Du lundi 29 mars au vendredi 9 avril 2021
Session 2	Du lundi 12 au vendredi 23 juillet 2021
Session 3	Du lundi 22 novembre au vendredi 3 décembre 2021

#### 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.

- Découvrir les cuissons basse température.
- S'initier à l'élaboration d'amuse-bouche et au dressage à l'assiette.
- Appréhender l'univers de l'Espadon, restaurant gastronomique 2 étoiles du Ritz Paris.
- Création d'un menu et mise en situation lors d'un service afin de 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.



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	12 semaines		
Nombre d'heures	420 heures		
Prix	21 900€ TTC - 18 250€ HT		
	Initiation	Perfectionnement	Niveau avancé
Durée	5 semaines	5 semaines	2 semaines
Nombre d'heures	175 heures	175 heures	70 heures
Prix TTC	8 900€ TTC	9 200€ TTC	3 800€ TTC
Prix HT	7 417€ HT	7 667€ HT	3 167€ 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.

### L'EXPÉRIENCE RITZ PARIS

Votre formation **Diplôme de Pâtisserie Ritz Escoffier** comprend une découverte des créations du Chef Exécutif lors d'un repas dans un des restaurants du Ritz Paris.

### 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 4 janvier au vendredi 5 février 2021
Session 2	Du lundi 19 avril au vendredi 21 mai 2021
Session 3	Du lundi 30 août au vendredi 1er octobre 2021

### 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.

Apprendre à réaliser :

- Pâtes de base : pâte brisée, pâte à choux, pâte feuilletée...
- Biscuits : biscuit Dacquoise, cuillère...
- Entremets classiques et tartes garnies.
- Meringues ou appareils meringués : meringue suisse, italienne, macarons...
- Crèmes de base et ses dérivés : crème pâtissière, crème diplomate, mousse au chocolat, mousse aux fruits...
- Cakes, gâteaux de voyage et petits fours : cake citron, cake chocolat, mignardises...
- Confitures et autres préparations fruitées.
- Découvrir les bases de la viennoiserie classique
- Initiation 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 15 février au vendredi 19 mars 2021
Session 2	Du lundi 31 mai au vendredi 2 juillet 2021
Session 3	Du lundi 11 octobre au vendredi 12 novembre 2021

### OBJECTIFS

Permettre aux élèves d'approfondir leurs connaissances et de maîtriser les techniques avancées de la pâtisserie moderne.

Apprendre à réaliser :

- Viennoiseries modernes et innovantes : feuilletage inversé, croissant bicolore...
- Spécialités régionales : gâteau basque, canelés Bordelais, Kouign-amann...
- Entremets et tartes "Haute Couture".
- Gâteaux classiques revisités, Paris-Brest, Saint-Honoré...
- Glaces, sorbets et autres préparations glacées de saison.
- 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 29 mars au vendredi 9 avril 2021
Session 2	Du lundi 12 au vendredi 23 juillet 2021
Session 3	Du lundi 22 novembre au vendredi 3 décembre 2021

### OBJECTIFS

Se familiariser avec la pâtisserie des restaurants étoilés et découvrir la démarche de création artistique et gustative de la pâtisserie moderne.

- Elaboration de 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 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

# 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.

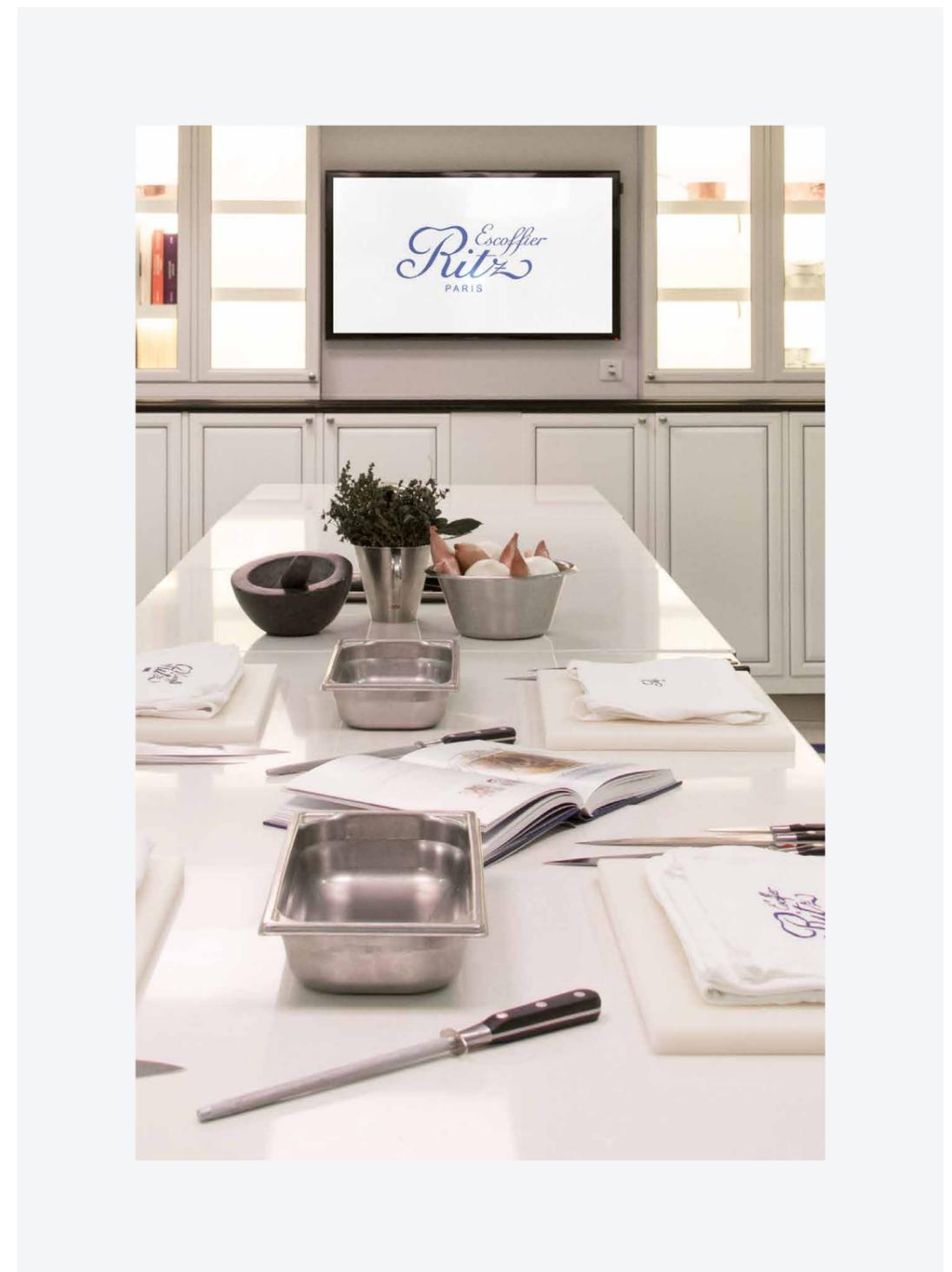
## Master classes

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](mailto:ecole@ritzparis.com)





## Contact

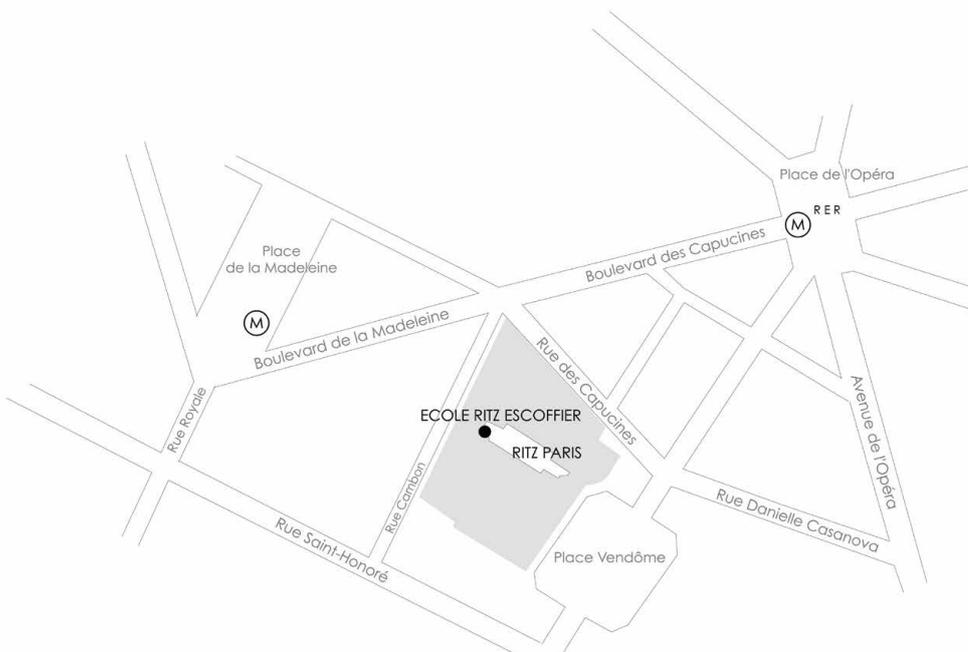
ÉCOLE RITZ ESCOFFIER – RITZ PARIS

15 Place Vendôme 75001 Paris

T +33 1 43 16 30 50

ecole@ritzparis.com

RITZESCOFFIER.COM



## Formulaire d'inscription

INTITULÉ DE LA FORMATION \_\_\_\_\_

DATE \_\_\_\_\_ DURÉE \_\_\_\_\_

### 1. INFORMATIONS PERSONNELLES

Nom de famille \_\_\_\_\_ Prénom(s) \_\_\_\_\_

Date de naissance (jj/mm/aa) \_\_\_\_\_ Lieu de naissance \_\_\_\_\_

Nationalité \_\_\_\_\_ Profession \_\_\_\_\_

### ADRESSE PERMANENTE

Rue \_\_\_\_\_

Ville \_\_\_\_\_ Code postal \_\_\_\_\_

État/Département/Région \_\_\_\_\_ Pays \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_

Téléphone (code pays \_\_\_\_ ) - \_\_\_\_\_

Mobile (code pays \_\_\_\_ ) - \_\_\_\_\_

### INFORMATIONS CONCERNANT VOTRE PASSEPORT

Pays \_\_\_\_\_ N° de passeport \_\_\_\_\_ Date d'expiration \_\_\_\_\_

Merci de noter que les candidats non-ressortissants de l'U.E. doivent obligatoirement détenir une carte de séjour, visa ou autre document leur assurant le droit d'entrée et de séjour en France pendant la durée de la formation.

### 2. PERSONNE À CONTACTER EN CAS D'URGENCE

Nom de famille \_\_\_\_\_ Prénom(s) \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_ Téléphone (code pays \_\_\_\_ ) - \_\_\_\_\_

Mobile (code pays \_\_\_\_ ) - \_\_\_\_\_

### 3. COMMENT AVEZ-VOUS CONNU L'ÉCOLE RITZ ESCOFFIER ?

\_\_\_\_\_

### 4. VEUILLEZ NOUS INFORMER EN CAS DE MALADIE, HANDICAP OU INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE

Non      Oui - Merci de préciser \_\_\_\_\_

### 5. LANGUES

Niveau de compétence en français      Excellent      Bien      Moyen      Insuffisant

Niveau de compétence en anglais      Excellent      Bien      Moyen      Insuffisant

Quelle est votre langue maternelle ? \_\_\_\_\_

Dans quelle langue souhaitez-vous avoir vos supports de cours ?      Français      Anglais

## 6. UNIFORMES

Taille veste \_\_\_\_\_ Taille pantalon \_\_\_\_\_

Des chaussures de sécurité sont à prévoir.

Si vous le souhaitez, l'École met à votre disposition une liste de fournisseurs.

## 7. MODALITÉS D'INSCRIPTION

Tous les documents ci-dessous devront être adressés à l'École pour la bonne prise en compte de votre demande :

Formulaire d'inscription complété, daté et signé

CV incluant votre parcours professionnel, formations et centres d'intérêts

Lettre de motivation, en expliquant les raisons pour lesquelles vous souhaitez suivre la formation choisie, ainsi que vos objectifs professionnels à court et long termes

Photocopie du passeport en cours de validité (page relative à l'état civil, numéro de passeport et signature) ou de votre carte d'identité (pour les citoyens européens)

2 photos d'identité avec votre nom indiqué au dos

Certificat médical qui atteste votre capacité à suivre cette formation

Attestation de votre assurance de responsabilité civile

## 8. CONFIRMATION D'INSCRIPTION

Une fois réception des documents cités ci-dessus, un contrat ou une convention de formation professionnelle vous sera adressé pour confirmation définitive de votre inscription. 30% du montant total de la formation sont à régler après le délai de rétractation et les 70% restants seront à régler pendant votre formation, selon l'échéancier indiqué sur votre contrat.

Je certifie avoir pris connaissance des Conditions Générales de Vente de l'École Ritz Escoffier.

Fait à \_\_\_\_\_ le \_\_\_\_\_

Signature

Retourner à l'École Ritz Escoffier - Ritz Paris

15 place Vendôme 75001 Paris - France

[ecole@ritzparis.com](mailto:ecole@ritzparis.com)