



法国雷诺特厨艺学院

AU CŒUR DES SAVOIR-FAIRE LENÔTRE



1957年，Gaston LENÔTRE先生在巴黎AUTEUIL大街创立了第一家雷诺特甜品店，开启了他法国餐饮界辉煌的LENÔTRE王朝。秉承着高级餐饮制作的独特品味，对美食经久不息的创作热情，对精美技艺的不断追求与超越，以及对专业知识慷慨分享这四大LENÔTRE经典理念，在经历了半个多世纪不断发展后，雷诺特美食王国成为法国餐饮界最负盛誉的品牌。

爱丽舍宫的国宴或凡尔赛宫的饕餮盛宴经常将雷诺特的餐品摆为上席，
而其甜点系列独树一帜更成为法国甜品中永恒的经典。

LENÔTRE先生本人开启的高级美食订制服务使得他成为法国历史上出镜率最高的名主厨，屡获法兰西国家骑士勋章，更被誉为法国现代糕点界的开山鼻祖。

雷诺特如今不仅是法国家喻户晓的顶级美食品牌，更被国家列入法国活文化遗产企业，连同爱马仕，香奈儿，空中客车等COLBERT奢侈品牌联盟成员在全球推广法国奢侈品文化。

SAVOIR-FAIRE & TENDANCES

直至今日，LENÔTRE厨艺学院为LENÔTRE集团培养大量优秀厨师，是LENÔTRE品牌成功背后强劲的青训营。自学校创办以来，培养出超过四万名厨师精英，每年接收来自100多个国家与地区的3000多学员，在这里完成了自己职业生涯的初级学习或职业再深造，培养出多位世界级大师以及无数获得全球餐饮大奖的明星主厨。制服上蓝白红三色领口标志着MOF（法国国家最佳工艺大师）勋章的尊贵荣耀，时时激励着学员们成为下一位充满创造力的星级厨师。



“我们不为饱腹感制作甜品，而是为给人们带来可以分享甜蜜的一瞬。”带着这份深刻的人文情怀及秉持着慷慨分享传统法国美食的信念，LENÔTRE先生于1971年创立了雷诺特厨艺学院（L'ECOLE LENÔTRE），向来自全球的学员们教授制作法国美食的精髓。“我们将用专业的眼光和丰富的职业技能发掘你无限的创造潜能。”这是LENÔTRE厨艺学院传承几十年的教育理念。

L'ÉCOLE LENÔTRE

法国雷诺特厨艺学院-全法唯一靠上市餐饮巨头胡实战型学校

法国雷诺特厨艺学院 (L'ÉCOLE LENÔTRE) 始终将实战训练放在了课程设置的首位, 是全法唯一背靠上市餐饮巨头的实战型学校。每位学员还将有机会在LENÔTRE餐饮王国旗下的中央厨房、高级餐厅及甜品店实习, 优秀者有机会被直接录用。其课程设置旨在为集团内部, 以及国际高级餐厅培养顶尖实战人才。得天独厚的实习机会, 使得雷诺特厨艺学院成为国际学员毕业同时已拥有高级餐厅工作经验的学校。



图左 Guy KRENZER 雷诺特集团首席双料MOF/雷诺特集团生产创意总监
图右 Olivier POUSSIER 2000年世界侍酒师冠军/雷诺特集团首席侍酒师

这些揽获各种世界级殊荣的顶级米其林厨师们将不再只是你听到过的名字, 你将有机会到他们的工作室让他们亲自教授你如何制作拥有大师风范的法式美食。而由LENÔTRE厨艺学院颁发的文凭在全球范围都享有极高知名度, 这将是进入高级餐厅工作的通行证。在这里你将真正获得制作高级西餐的知识与实践经验, 开始你的国际职业生涯。

LENÔTRE集团背景

如今，LENÔTRE品牌甜品连锁店在全球已超过四十家，旗下餐厅超过十家，尤其包括在巴黎极负盛名的米其林三星餐厅LE PRÉ CATELAN。2012年，LENÔTRE正式被世界五百强，国际第一大餐饮巨头SODEXO（索迪斯）集团成功收购，成为法国上市企业。与埃菲尔铁塔腰间的JULES VERNE米其林餐厅，香榭丽舍大道上的LIDO丽都，塞纳河上的YACHTS DE PARIS豪华游轮餐厅等SODEXO旗下餐饮巨头强强联合，合称为SODEXO PRESTIGE。



校方将负责安排合格毕业生进 LENÔTRE集团和 SODEXO 集团实习，其中，优秀者有机会进入位于香榭丽舍大街餐厅PAVILLON ELYSEE，塞纳河豪华游轮餐厅YACHTS DE PARIS，巴黎LIDO丽都，和LENÔTRE旗下的中央厨房，及全球连锁顶级甜品店等进行为期1-2个月的实习。

Lenôtre

实习

位于布洛涅森林
PRÉ-CATELAN
米其林三星餐厅



塞纳河豪华游轮餐厅
YACHTS DE SPARIS

巴黎丽都
LIDO



全球连锁顶级甜品店
LENÔTRE 等高端品牌

项目简介

GRAND MASTER CLASS ECOLE LENÔTRE

法国雷诺特厨艺学院 — 精品大师班强化项目

◎法式甜品制作及法餐制作

学制:一年

授课语言:法语

每周平均课时:35小时

◎课程安排:

▣基础课程:18周课程+实践结业考试 肉类,海鲜,蔬菜等法餐的传统与现代烹饪技术,甜点与面包制作基础,各式泡芙,糖果, LENÔTRE经典甜点制作,呈盘艺术等。

▣高阶选修课:10周课程(具体课程见选修课表) 节庆法餐,松露法餐,鹅肝酱,法式自助餐,海鲜大餐高阶, Frédéric ANTON 及 Joël ROBUCHON 大师菜单,红酒鉴赏等等;现代流行甜点,糖艺,木柴蛋糕,马卡龙,巧克力,冰淇淋,花式烘培等等。

▣实习:2个月



GRAND BACHELOR ECOLE LENÔTRE EN PATISSERIE

法国雷诺特厨艺学院-精品甜点班强化项目

学制:7个月

授课语言:法语

每周平均课时:35小时

◎课程安排:

▣基础课程:12周课程+实践结业考试 制作基础,各式泡芙,糖果, LENÔTRE经典甜点制作,呈盘艺术等。

▣高阶选修课:4周课程(每月一周) 现代流行甜点,糖艺,木柴蛋糕,马卡龙,巧克力,冰淇淋,花式烘培等等。(具体课程见选修课表)

▣实习:1个月

GRAND BACHELOR ECOLE LENÔTRE EN CUISINE

法国雷诺特厨艺学院-法式料理班强化项目

学制:7个月

授课语言:法语

每周平均课时:35小时

◎课程安排:

▣基础课程:12周课程+实践结业考试 肉类,海鲜,蔬菜等法餐的传统与现代烹饪技术。

▣高阶选修课:4周课程(每月一周) 节庆法餐,松露法餐,鹅肝酱,法式自助餐,海鲜大餐高阶,

Frédéric ANTON 及 Joël ROBUCHON 大师菜单,红酒鉴赏等等

(具体课程见选修课表) ▣实习:1个月



更多特色课程, 详细内容
及报名方式, 请见册底插页。



ÉCOLE
LENÔTRE
PARIS

ÉCOLE LENÔTRE

40 rue Pierre Curie - BP 6

78375 Plaisir Cedex France

中文咨询电话: 33 (0) 6 06 67 04 53

法语咨询电话: 33 (0) 1 30 81 46 34

邮件: admission-chine@lenotre.fr



官方微博



微信



微信