

法式料理强化项目

招生对象

无论是对于希望在法式料理制作上进行零起点培训的美食爱好者、或是想要对此进行深造的专业人士，法国雷诺特法式料理班都能在您追逐梦想的道路给予不可替代的帮助。因此我们的招生对象包括：

- 应届高中生/大学专科或本科毕业生等渴望来法学习高级厨艺的美食爱好者；
- 热爱厨艺、重新规划职业生涯而渴望进入厨师行业或其他行业从业者；
- 从其他专业厨艺学校已获得相关学习经验的专业人士；
- 曾有过厨师或糕点师等相关工作经验，打算对技艺进行深造的专业人士；

温馨提示：鉴于精品大师班课程紧凑且学习强度较大，申请者对于进入美食行业的强烈意愿尤为重要。

教学目标

在顶尖教师团队、科学教学方法、丰富教学经验及豪华教学设备等的配合下，减少此类教学通常所需的长期培训时间，帮助学生在短期内快速高效地达到高水准的专业水平。

该项目只招收成年人。

大部分已经从学校毕业、并进入正式工作岗位的人通常都很难拥有大量用于学习进修的时间。我们精心设置的培训项目旨在提高投入产出效率，让学员短时间内达到大师级水平，以精良的专业技能进入美食领域工作。

项目简介

法式料理强化项目分为两个阶段

第一阶段：基础技术+实践教学课程（共9周）+在雷诺特旗下餐厅及中央厨房实习（共2周）+考试（共1周）

通过集中式实践强化训练，让每位学员掌握法式料理烹饪的基础技能。

第二阶段：4项特色高阶选修课程+1个月在企业内部实习

在完成基础必修课程的同时，学员将在“高阶进修课程表”中几十项课程里自选4项感兴趣，符合未来发展方向的高阶课程，并到企业内部进行1个月的实战实习。

第一阶段教学安排

9周实践教学课程+2周雷诺特餐厅及中央厨房实习+1周复习考试

（课程主题顺序依实际情况进行调整）

第1周	发现雷诺特，烹饪技术课程，了解法国雷诺特美食帝国，烹饪工艺基础，餐厅厨房卫生与安全烹饪食材与设备	第5周	配菜：蔬菜和水果；准备、切、烹制、装饰等
第2周	冷头盘：烹制一款头盘系列 最经典的法式冷冻头盘：从生菜沙拉到杂菜锅，从牛油果到三文鱼	第6周	鱼类及贝壳类等海鲜大餐及相关配菜，酱汁的烹饪技术及运用；刀工、烹饪（煎、炸、煮、烤、炖等）；酱汁调制、腌制等
第3周	蛋类料理及冷热肉菜汤 蛋类料理准备：从溏心蛋到松露炒蛋	第7周	肉类和家禽等及相关配菜、酱汁的烹饪技术及运用；刀工、烹饪（煎、炸、煮、烤、炖等）；酱汁调制、腌制等
第4周	最经典的肉菜汤；从奶油汤到蔬菜汤，从杂豆汤到马铃薯浓汤 肉类烹制 学习不同肉类或鱼类的烹制技术 研究不同种类的肉馅：烤酥皮肉馅，滑肉馅	第8周	保鲜储藏技术，真空烹饪，低温烹调
		第9周	餐厅甜点制作 雷诺特餐厅的冷热甜点，从简易的到复杂的，从经典的到创新
		第10-11周	餐厅及产品制作实习
		第12周	复习、准备考试（2天）

第二阶段教学安排

4项特色高阶选修课程+1个月在企业内部实习

第二阶段教学安排包括：从“高阶进修课程表”中的几十项精品课程中自选4项特色进阶课程，并且到企业内部进行为期1个月的实践实习。高阶选修课的选择与组合是由学生本人、导师及法国雷诺特学院院长共同配合规划制订，从入学第二个月起，每名学员将着手开始规划自己自己的高阶课程，根据自己的能力、兴趣爱好及职业目标来为自己量身定制个性化高阶课程。

实践和经验在法式料理制作行业中都是不可或缺的元素。我们建议学员抓住一切可能的机会来进行练习实践，尤其是第一阶段的基础课程之后的后续实践——在帮助您理解及强化所学技能，并尽其所用等方面上大有裨益。学员们最终将切身投入到实际的生产制作工作中进行观摩与动手实践，将对自身的厨艺及对美食制作的实现质的飞跃。

在第二阶段的教学安排中，法国雷诺特学院根据每个人的能力，将给学生提供以下三个地方的实习机会：法国雷诺特集团中央厨房，法国雷诺特集团Le Pré Catelan米其林三星餐厅(Bois de Boulogne à Paris)，实习长达1个月。

第二阶段结束时，学员将获得最终文凭，以证明其参加过所有课程及实习。

老师介绍



Michel Roth

该课程由Michel Roth先生全程担任课程设置及教务管理，并将亲自执教部分课程。Michel Roth 1991年获得法餐类MOF，同年获得法国厨艺金奖，博古斯大赛冠军，多年担任巴黎丽兹酒店餐厅行政总厨。

带领多家餐厅获得米其林星级。法航头等舱商务舱餐饮顾问。在法国餐饮届是一位家喻户晓的星级大厨。2015年加入雷诺特集团，担任法餐部技术顾问。

教学设施配备

- 项目开始时，一整箱专业烹饪制作工具（刀，刮板，擀面杖等）将被分发到各位学生手中。在您的整个培训过程、甚至于整个职业生涯中，这套设备将会一直陪伴您左右。
- 每名学生还将获得由法国雷诺特学院提供的专业厨师工作服：两件印有雷诺特学院 logo 的制服上衣，两条专业工作裤，以及一双安全鞋。
- 若您需要另外购买上衣和工作裤，则可在法国雷诺特学院商店里由以下价格购买：厨师服上衣 80,00 €，厨师服工作裤 50,00 €。

专业教学参观

专业教学参观也是该强化培训课程的一部分，依据实际情况在授课时间之内或之外进行。参观场所包括但不限于：

- 位于Plaisir的法国雷诺特集团中央厨房
- 位于巴黎的法国雷诺特连锁专卖店
- 位于Boulogne森林中心的法国雷诺特集团下米其林三星餐厅Le Pré Catelan
- 位于94省的Rungis汉吉斯国际新鲜食品批发大市场：在全球最大之一的国际食材批发市场里探索各种精美食材的精彩纷呈。

法国雷诺特学院文凭

在企业内部实习之前，学生将进行为期两天的实践考试。考官将对学生操作时间的安排、制作过程、介绍及成品味道等方面来进行考核并给出分数。一旦考试通过，学生将被授予法国雷诺特厨艺学院（École Lenôtre）所颁发的文凭。多年来，法国雷诺特文凭的含金量及毕业生的专业素质水平在全球业界内获得高度赞誉，这张文凭将成为一张走遍法国、乃至通往国际的业界通行证。我们的学生毕业率为99,5 %。

这是优秀的勋章！

开学时间

开学时间：每年1月初 学费：30000 €

开学时间：每年3月底 学费：30000 €

开学时间：每年8月底 学费：30000 €

注：开学时间及学费 请按当年实际日期和金额为准

学费支付方式

学生可以选择以银行汇款形式将学费汇至如下账户，请在附言中附上自己的名字和申请班级。

法国雷诺特厨艺学院（École Lenôtre）指定收款公司及银行账户信息：

收款公司名称：ETC FRANCE CO.,LTD

收款银行名称：HSBC

银行地址：Mongkok Basement&U/G, 673 Nathan Road, Mongkok, Kowloon, Hongkong

银行账号：817 862246 838

SWIFT Code: HSBCHKHKKH

入学准备

签证 持有中国大陆护照、及港澳台护照并希望通过法国雷诺特学院注册证明来申请或更换长期学生签证/居留证的同学，请申请学制7个月的法式料理强化项目（Grand Bachelor Cuisine）。若无此需要也可以选择学制12周的法式料理班传统目（Bachelor Cuisine）。

一旦确认您被学校录取，我们将给您寄出注册证明、及一份用以申请签证或居留续签的证明。

住房 法国雷诺特学院将向您提供一份列举了部分住所的实用清单，可借以寻找适合您租住的房间、单人间或是公寓。急需搬家并有一定预算的学员也可通过房屋中介来找到最适合自己的住所。

课程安排

所有课程均在配备有齐全专业设备工具的教室中进行。课程中需要学生大量的动手实践，每堂课的参与人数限制在12人以内，学生以个人或分组的形式来对不同料理进行准备及制作。

课程开始前，每位学生将会领到一只带有菜单配方及制作工艺等教学文件的U盘，学生可自由地在文件里做课堂笔记，也可在每堂课程结束时将自己的成品拍下照并附在文件里，以进行更好的说明。

导师课堂教学语言为法语，教学材料（课件、课本等）可提供英文版本。在整个教学过程中，学生都将经常得到知名导师们手把手的近距离指导，并有大量机会和时间能同知名导师们进行深入探讨。这不仅能让学生在正式进入厨师行业后也能同导师保持良好的联系，也是一个非常难得的与名师近距离交流分享经验的宝贵经历。

每周课程结束时，所有由学生制作的料理成品将以冷餐会的形式进行展示；菜肴成品的数量及质量将得以进行考察；同时随著时间的推进，学生各方面的进步速度也将得以测量。

课程时间安排（每周35小时）

周一至周四 08h15-17h00

周五 08h15-11h15/11h15-12h15 参观不同项目课室的每周学员作品展示

每天课程开始前半小时于法国雷诺特集团员工餐厅有早餐提供，12h00到12h45之间也提供午餐。

申请方式

由于受每专业每班人数限制最多为12人，学生预留出充足的时间用于申请非常必要。对于持有合法居留、已经在法国生活的中国大陆学生，港澳台地区学生我们建议您至少在开学日期前6个月开始报名申请。

对于生活在中国大陆、港澳台地区暂未获得留学签证的学生，我们建议您根据自身的法语学习情况以及签证申请时间表进行规划，安排出合理充足的时间来提前开始申请流程。若有特殊情况请及时向校方进行咨询，学校将给予最大的帮助与支持。

持有中国大陆护照、及港澳台护照并希望通过法国雷诺特学院注册证明来申请或更换长期学生签证/居留证的同学，请申7个月学制法式料理强化项目（Grand Bachelor Cuisine）。若无此需要也可以选择学制12周的法式料理班传统目（Bachelor Cuisine）。

申请材料如下，准备齐全后请发送至 admission-chine@lenotre.fr

- 填写完整的申请表
- 2000 欧元的预注册申请押金
- 出生证明书
- 简历及动机信或简短的职业生涯描述
- 居留及护照证件复印件

-预录取通知书将在学校审核材料通过并确认录取后发放（预录取通知书不可用于申请签证）。

-学生在开学前三个月或申请签证前需支付全额学费；正式录取通知书将在学校收到全额学费后发放。

-获得签证及入学前，学生需提供保险证明（为预防培训过程中突发疾病、事故等状况的发生）

入学准备

中文咨询电话：33 (0) 6 06 67 04 53

Mail: admission-chine@lenotre.fr

法语咨询电话：33 (0) 1 30 81 46 34

官方微信：Lenotre_paris/Lenotre_paris2

官方微博：法国雷诺特厨艺学院

授课地点

École Lenôtre

40 rue Pierre curie B.P. 6

78375 Plaisir cedex France

E-mail: ecole@lenotre.fr

www.ecole-lenotre.com