

# MAISON LENÔTRE

## 法国雷诺特集团

- 法国第一高端餐饮集团，创立于1957年；
- 创始人Gaston Lenôtre 被誉为法国现代甜点开山鼻祖；
- 隶属法国索迪斯集团(上市公司，世界五百强)；
- 旗下拥有全球四十家甜点连锁专卖店，十几家高级餐厅，一家米其林三星餐厅，米其林铁塔餐厅，一家专业厨艺学校，一间六百名厨师与甜点师的大型中央厨房；
- 拥有Frédéric ANTON, Guy KRENZER 等国宝级大师；
- 数位世界冠军，多位欧洲与法国冠军，十几名MOF大师；
- 巴黎圣日尔曼俱乐部，历届奥运会，足球世界杯，网球、高尔夫公开赛等体育赛事指定餐饮服务商；
- Colbert 奢侈品牌联盟秘书长单位，与爱马仕，香奈儿，路易威登等进行跨界合作；
- Relais Desserts 高端联盟成员；法国活文化遗产企业；历届高层荣获法国国家骑士勋章。



每位学员还有机会在LENOTRE餐饮王国旗下的中央厨房、高级餐厅和甜品店学习，优秀者有机会被直接录用。学校课程设置旨在为集团内部，以及国际高级餐饮品牌培养顶尖实战人才，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时已经拥有高级餐厅工作经验的学校！

华人学员还可以加入雷诺特华人校友会，享受平台资源带来的：各种校友创业扶持计划，原材料及设备器具折扣，雷诺特返校课程折扣，业内信息共享与技术交流，工作机会与商业合作拓展等等校友会福利。



ÉCOLE DES ARTS CULINAIRES  
CULINARY ARTS SCHOOL

ÉCOLE LENÔTRE

11 Rue de Villeneuve 94150 Rungis  
( ICADE 商业园区 )

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



微信5

www.lenotre.com



## 法国雷诺特厨艺学院

AU CŒUR DES SAVOIR-FAIRE LENÔTRE



## 法国雷诺特厨艺学院

# ECOLE LENÔTRE

雷诺特厨艺学院于1971年在巴黎创立，被认为是法国厨艺界的“哈佛”，更是孕育众多顶级厨艺大师和MOF (Meilleur Ouvrier de France法国最佳工匠奖) 的摇篮。

学校每年从世界100多个国家和地区招收学员3000多名，至今已培养出40000名厨艺精英。



学院不同部门负责人大部分是世界级比赛冠军，MOF比赛评审和MOF，无论从教学配方，方式，水平，被培训出来的学员，都是专业的保证。



## 课程项目介绍

### 长期班项目(法文授课 / 英文授课)

#### ◎ 法式甜点大师班

第一阶段: 法式甜点基础(240课时)  
第二阶段: 法式甜点全能进阶(280课时)  
第三阶段: 法式甜点高阶进修(320课时)

#### ◎ 法式料理大师班

第一阶段: 法式料理基础(240课时)  
第二阶段: 法式料理全能进阶(280课时)  
第三阶段: 法式料理高阶进修(320课时)

适合零基础学员

学制: 7个月(840课时)

实习: 4-8周(雷诺特集团旗下企业)

#### ◎ 法式面包大师班

第一阶段: 法式面包基础(240课时)  
第二阶段: 法式面包全能进阶(280课时)

适合零基础学员

学制: 15周(520课时)

实习: 2-8周(雷诺特企业内部)

### ◎ 法式生活艺术与高端餐饮管理硕士项目

### 短期班项目(全程配备专业中文翻译)

#### ◎ 法式甜点(春季/秋季)中文班

#### ◎ 法式料理(秋季)中文班

适合零基础学员

学制: 3个月(420课时)

#### ◎ 法式面包(春季)中文班

适合零基础学员

学制: 1个月(140课时)

#### ◎ 法式甜点暑期班

#### ◎ 法式甜点/面包暑期班

适合具有一定西点, 面包基础的学员

学制: 1个月(140课时)

#### ◎ 法式甜点高阶进修班

#### ◎ 法式料理高阶进修班

适合具有一至二年西点或者料理专业从业经验的学员

学制: 2周(70课时), 每周不同主题课程

## 法国雷诺特名师

