

Escoffier
Ritz
PARIS

*La formation
ou la maîtrise de l'art*



PROGRAMME DES FORMATIONS PROFESSIONNELLES

2025 / 2026

*“ 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 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.

Au cœur du Ritz Paris, 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.

Pour accéder aux niveaux « Intermédiaire » et « Niveau Avancé » de chaque discipline, il est nécessaire d'avoir suivi en intégralité et réussi le niveau précédent.

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 8h30 à 15h30, jours fériés français inclus.

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. Un package de rentrée vous sera proposé selon la formation souhaitée comprenant, entre autres, une sélection d'ustensiles choisis par nos Chefs. Un document vous sera remis après confirmation de la formation avec la liste détaillée de l'équipement requis.

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, 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.



Sommaire

FORMATIONS LONGUE DURÉE

**DIPLÔME EN ARTS CULINAIRES
RITZ ESCOFFIER 12**

DIPLÔME DE CUISINE RITZ ESCOFFIER 15

La cuisine française – Initiation 17

La cuisine française – Intermédiaire 18

La cuisine française – Niveau avancé 19

DIPLÔME DE PÂTISSERIE RITZ ESCOFFIER 21

La pâtisserie française – Initiation 22

La pâtisserie française – Intermédiaire 23

La pâtisserie française – Niveau avancé 25

SUR MESURE 27



Formations
longue durée

LES FORMATIONS SONT DIVISÉES EN DEUX DISCIPLINES :

la Cuisine et la Pâtisserie

CHACUNE EST COMPOSÉE DE TROIS NIVEAUX :
INITIATION • INTERMÉDIAIRE • NIVEAU AVANCÉ

Un Certificat est remis à l'issue de chaque niveau.
Un Diplôme est obtenu après l'obtention des certificats sur les trois niveaux.

Les étudiants ayant reçu les Diplômes de Cuisine et de Pâtisserie
disposeront du **Diplôme en Arts Culinaires Ritz Escoffier**.

La cuisine française
Initiation



La cuisine française
Intermédiaire



La cuisine française
Niveau avancé



Diplôme de Cuisine
RITZ ESCOFFIER

La pâtisserie française
Initiation



La pâtisserie française
Intermédiaire



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 • Intermédiaire • Niveau avancé

La pâtisserie française

Initiation • Intermédiaire • 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	28 semaines
Nombre d'heures	840 heures
Prix	42 500€ TTC - 35 417€ HT

CALENDRIER

2025	Session 3	Du lundi 1 ^{er} septembre 2025 au vendredi 17 avril 2026
2026	Session 1	Du lundi 5 janvier au vendredi 7 août 2026
	Session 2	Du lundi 27 avril au vendredi 11 décembre 2026
	Session 3	Du lundi 31 août 2026 au vendredi 16 avril 2027

L'EXPÉRIENCE RITZ PARIS

Cette formation comprend une nuit au Ritz Paris pour deux personnes avec petit-déjeuner.

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*

*EscOFFIER
RITZ
PARIS
Jérôme Colindre*

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	14 semaines		
Nombre d'heures	420 heures		
Prix	25 400€ TTC - 21 667€ HT		
	Initiation	Intermédiaire	Niveau avancé
Durée	6 semaines	5 semaines	3 semaines
Nombre d'heures	180 heures	150 heures	90 heures
Prix TTC	10 800€ TTC	9 000€ TTC	5 600€ TTC
Prix HT	9 000€ HT	7 500€ HT	4 666,67€ HT

À l'issue de chaque niveau, un Certificat de « cuisine française » est remis aux étudiants après une évaluation continue et la réussite à l'examen pratique. Le **Diplôme de Cuisine Ritz EscOFFIER** est remis aux étudiants ayant obtenu les trois certificats.

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

2025	Session 3	Du lundi 1 ^{er} septembre au vendredi 10 octobre 2025
2026	Session 1	Du lundi 5 janvier au vendredi 13 février 2026
	Session 2	Du lundi 27 avril au vendredi 5 juin 2026
	Session 3	Du lundi 31 août au vendredi 9 octobre 2026

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 aux fonds et sauces de base.
- Découvrir les différents taillages et cuissons de légumes en fonction des types et des saisons.
- Réaliser les soupes, potages, veloutés et bouillons 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.
- Élaborer les pâtes de base (brisées, feuilletées...).
- Réaliser les farces, appareils et beurres composés.
- 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 aux notions de fermentation
- Sensibilisation au gaspillage : comment limiter les déchets liés à la production

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 des 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

Intermédiaire

CALENDRIER

2025	Session 2	Du lundi 16 juin au vendredi 18 juillet 2025
	Session 3	Du lundi 20 octobre au vendredi 21 novembre 2025
2026	Session 1	Du lundi 23 février au vendredi 27 mars 2026
	Session 2	Du lundi 15 juin au vendredi 17 juillet 2026
	Session 3	Du lundi 19 octobre au vendredi 21 novembre 2026

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.
- Renforcer leurs connaissances des viandes et volailles.
- Confectionner des terrines et foie gras.
- S'initier à la charcuterie.
- Renforcer leurs connaissances des poissons, coquillages, crustacés, et les sauces qui les accompagnent.
- Découvrir la cuisine d'ailleurs.
- Approfondir sur les classiques de la cuisine française.
- Découvrir les plats d'inspiration « Héritage Ritz Escoffier ».
- S'initier à de nouvelles techniques de cuisson : basse température, longue, sous-vide, en croûte de sel, en saumure, etc.
- Sensibilisation au respect de l'environnement et des ressources par le choix raisonné des matières.

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.

Un examen blanc et un examen final sont prévus afin de valider les acquis du niveau Intermédiaire.

La cuisine française

Niveau avancé

CALENDRIER

2025	Session 2	Du lundi 21 juillet au vendredi 8 août 2025
	Session 3	Du lundi 24 novembre au vendredi 12 décembre 2025
2026	Session 1	Du lundi 30 mars au vendredi 17 avril 2026
	Session 2	Du lundi 20 juillet au vendredi 7 août 2026
	Session 3	Du lundi 23 novembre au vendredi 11 décembre 2026

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.

- S'initier à la création d'un menu
- Se familiariser avec la cuisine des restaurants étoilés Michelin.
- S'initier à l'élaboration d'amuse-bouches et pièces de cocktail.
- Découvrir les cuissons basse température.
- Se perfectionner dans la présentation de ses plats.
- Élaborer des gels et gelées; techniques de sphérification moléculaire.
- S'initier aux émulsions et au travail avec le siphon.
- Acquérir les réflexes de sélection des marchandises d'un Chef.
- Créer un buffet final composé de pièces de cocktail de prestige pour valider les acquis du niveau avancé.
- Introduction à la valorisation des ingrédients.
- Approfondir les notions de fermentation (suite du niveau Initiation).
- Sensibilisation au choix raisonné des matières premières.
- Élaboration d'un menu gastronomique. Introduction aux notions de budget et à la rédaction d'un menu.

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	14 semaines		
Nombre d'heures	420 heures		
Prix	22 000€ TTC - 18 333,34 € HT		
	Initiation	Intermédiaire	Niveau avancé
Durée	6 semaines	5 semaines	3 semaines
Nombre d'heures	180 heures	150 heures	90 heures
Prix TTC	9 200€ TTC	7 850€ TTC	4 950€ TTC
Prix HT	7 666,67€ HT	6 542€ HT	4 125€ HT

À l'issue de chaque niveau, un Certificat de « pâtisserie française » est remis aux étudiants après une évaluation continue et la réussite à l'examen pratique. Le Diplôme de Pâtisserie Ritz Escoffier est remis aux étudiants ayant obtenu les trois certificats.

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

2025	Session 3	Du lundi 1 ^{er} septembre au vendredi 10 octobre 2025
2026	Session 1	Du lundi 5 janvier au vendredi 13 février 2026
	Session 2	Du lundi 27 avril au vendredi 5 juin 2026
	Session 3	Du lundi 31 août au vendredi 9 octobre 2026

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.

- Découvrir les pâtes de base : pâte brisée, pâte à choux, pâte feuilletée.
- Appréhender les techniques et le matériel de base, (poche à douilles...).
- Réaliser des biscuits : biscuit Dacquoise, cuillère.
- Élaborer des entremets classiques et des tartes garnies.
- Réaliser des meringues ou appareils meringués : meringue suisse, italienne, macarons.
- Préparer les crèmes de base et ses dérivés : crème pâtissière, crème diplomate, mousse au chocolat, mousse aux fruits.
- Élaborer des cakes, des gâteaux de voyage : cake citron, cake chocolat.
- Revisiter les classiques de la pâtisserie.
- Découvrir les bases de la viennoiserie classique.
- S'initier 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

Intermédiaire

CALENDRIER

2025	Session 2	Du lundi 16 juin au vendredi 18 juillet 2025
	Session 3	Du lundi 20 octobre au vendredi 21 novembre 2025
2026	Session 1	Du lundi 23 février au vendredi 27 mars 2026
	Session 2	Du lundi 15 juin au vendredi 17 juillet 2026
	Session 3	Du lundi 19 octobre au vendredi 20 novembre 2026

OBJECTIFSS

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

- Réaliser des viennoiseries modernes et innovantes : feuilletage inversé, croissant bicolore.
- Découvrir les spécialités régionales : gâteau basque, canelés Bordelais, Kouign-amann.
- Élaborer des entremets et tartes "Haute Couture".
- Revisiter les gâteaux classiques, Paris-Brest, Saint-Honoré.
- Confectionner des glaces, sorbets et autres préparations glacées de saison
- Découvrir les confiseries : nougats, pâtes de fruits, guimauves.
- 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.

Un examen blanc et un examen final sont prévus afin de valider les acquis du niveau Intermédiaire.

La pâtisserie française

Niveau avancé

CALENDRIER

2025	Session 2	Du lundi 21 juillet au vendredi 8 août 2025
	Session 3	Du lundi 24 novembre au vendredi 12 décembre 2025
2026	Session 1	Du lundi 30 mars au vendredi 17 avril 2026
	Session 2	Du lundi 20 juillet au vendredi 7 août 2026
	Session 3	Du lundi 23 novembre au vendredi 11 décembre 2026

OBJECTIFS

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

- Elaborer des 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...
- Création d'une pièce de cocktail personnalisée.
- Mise en place et élaboration d'un buffet de fin de formation, à partir d'un thème prédéfini.

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.

Sur mesure

L'ÉCOLE RITZ ESCOFFIER VOUS FAIT BÉNÉFICIER
ÉGALEMENT DE SON EXPERTISE À TRAVERS
SES FORMATIONS PERSONNALISÉES.

Immersion

À 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.

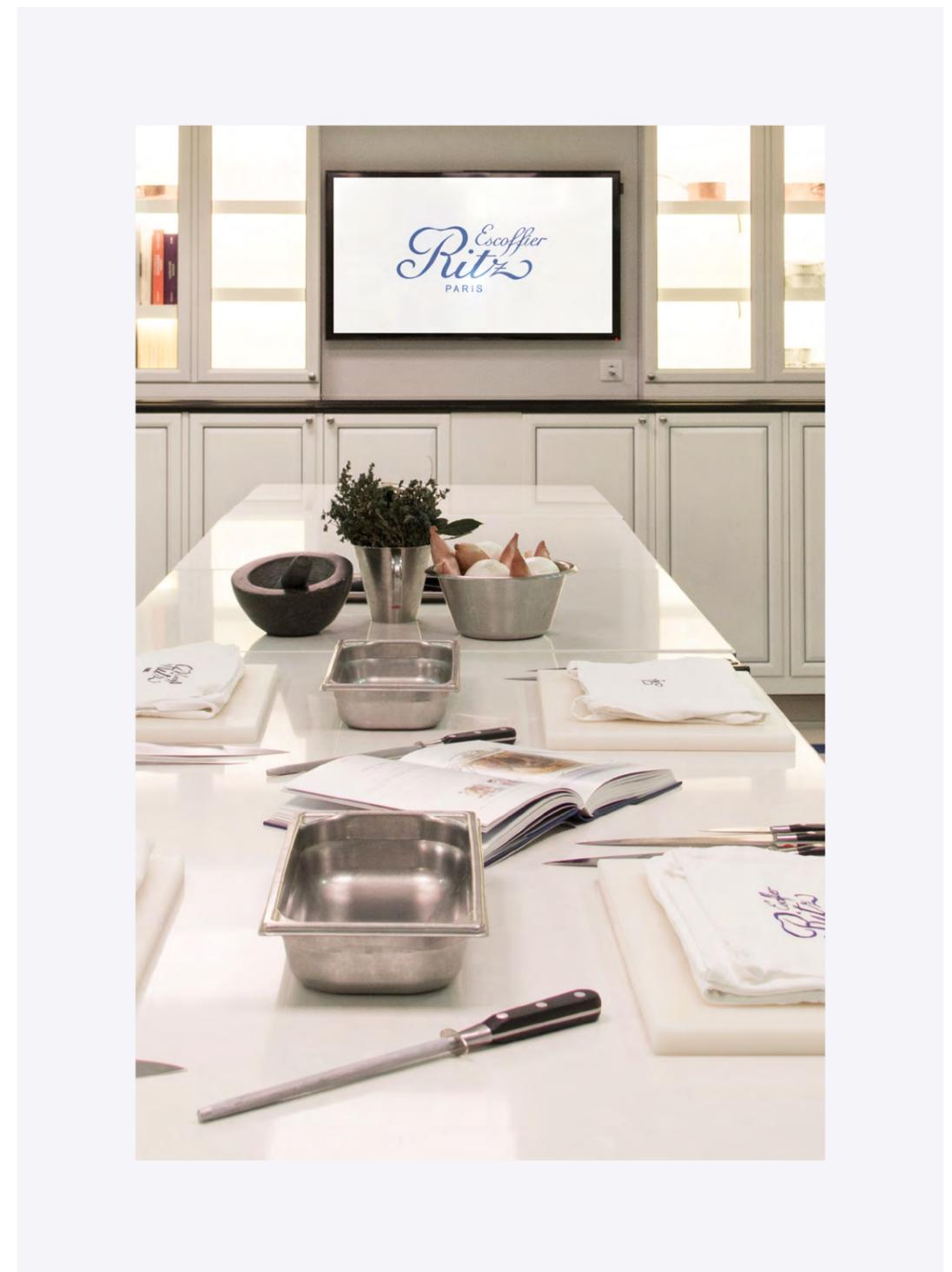
Master classes

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 :
yuli.fernandez@ritzparis.com



Contact

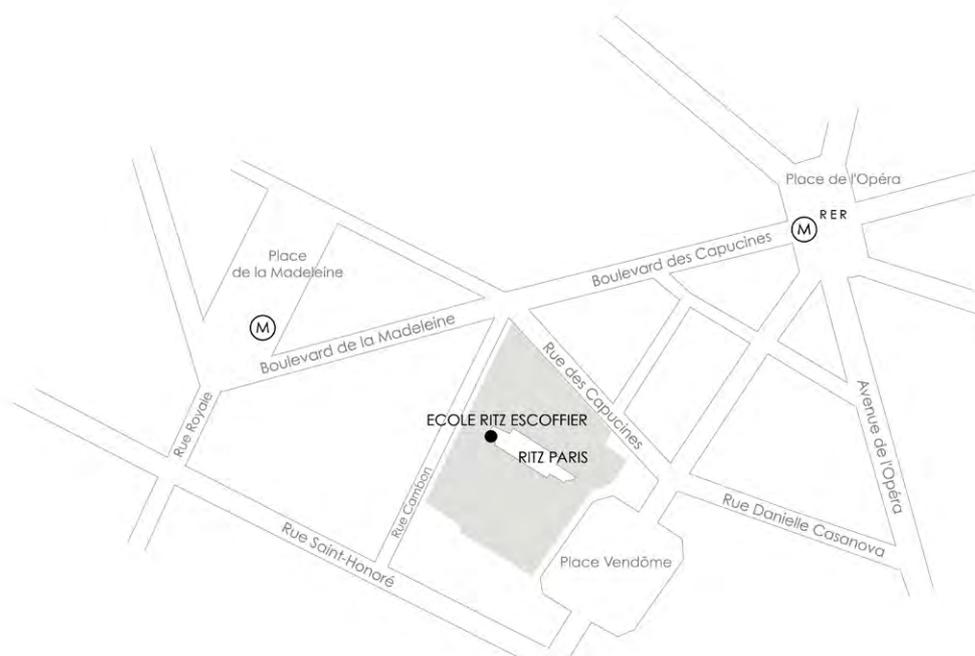
ÉCOLE RITZ ESCOFFIER – RITZ PARIS

15 Place Vendôme 75001 Paris

T +33 1 43 16 30 50

ecole@ritzparis.com

RITZESCOFFIER.COM



Qualiopi
processus certifié

 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

La certification qualité a été délivrée
au titre de la catégorie d'action
suivante : Action de formation

Elle vous permet une prise en charge
des formations par des fonds publics
ou mutualisés (Pôle emploi, OPCO,
OPCA).