



Escoffier
Ritz
PARIS

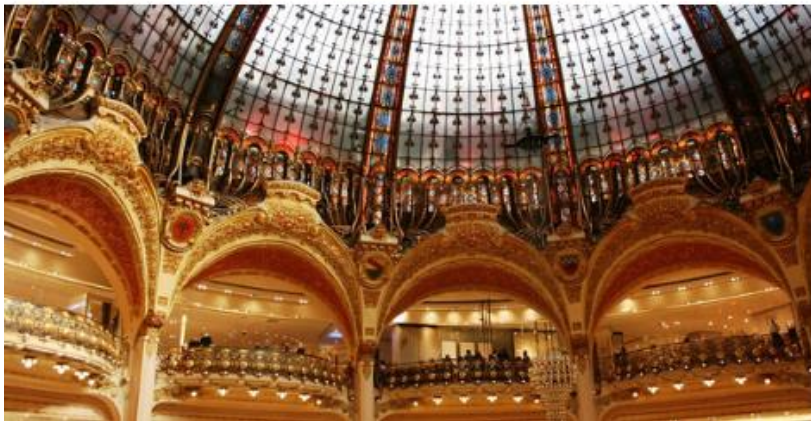
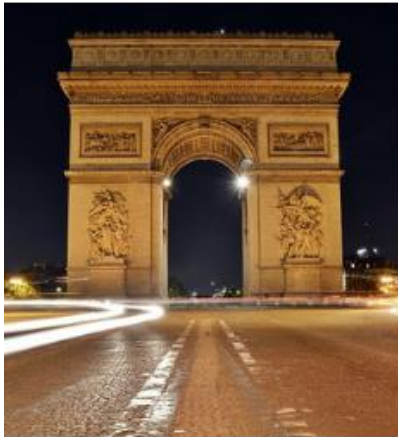


❖ Presentación general

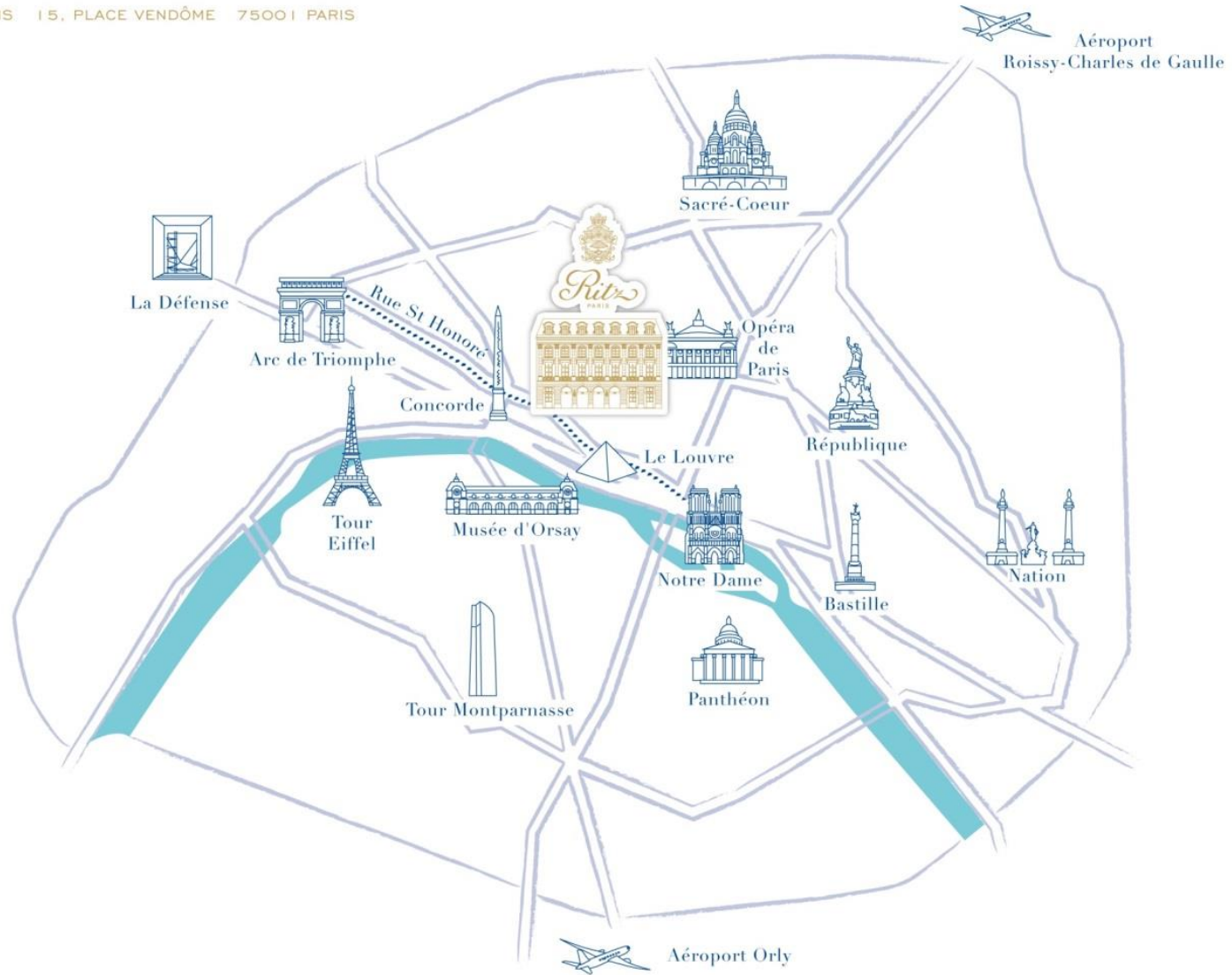
❖ Actividades principales

- ✓ Clases para aficionados
- ✓ Eventos privados
- ✓ Diplomados en Cocina y Pastelería
 - ✓ Cursos cortos
- ✓ Consulting

❖ Informaciones clave

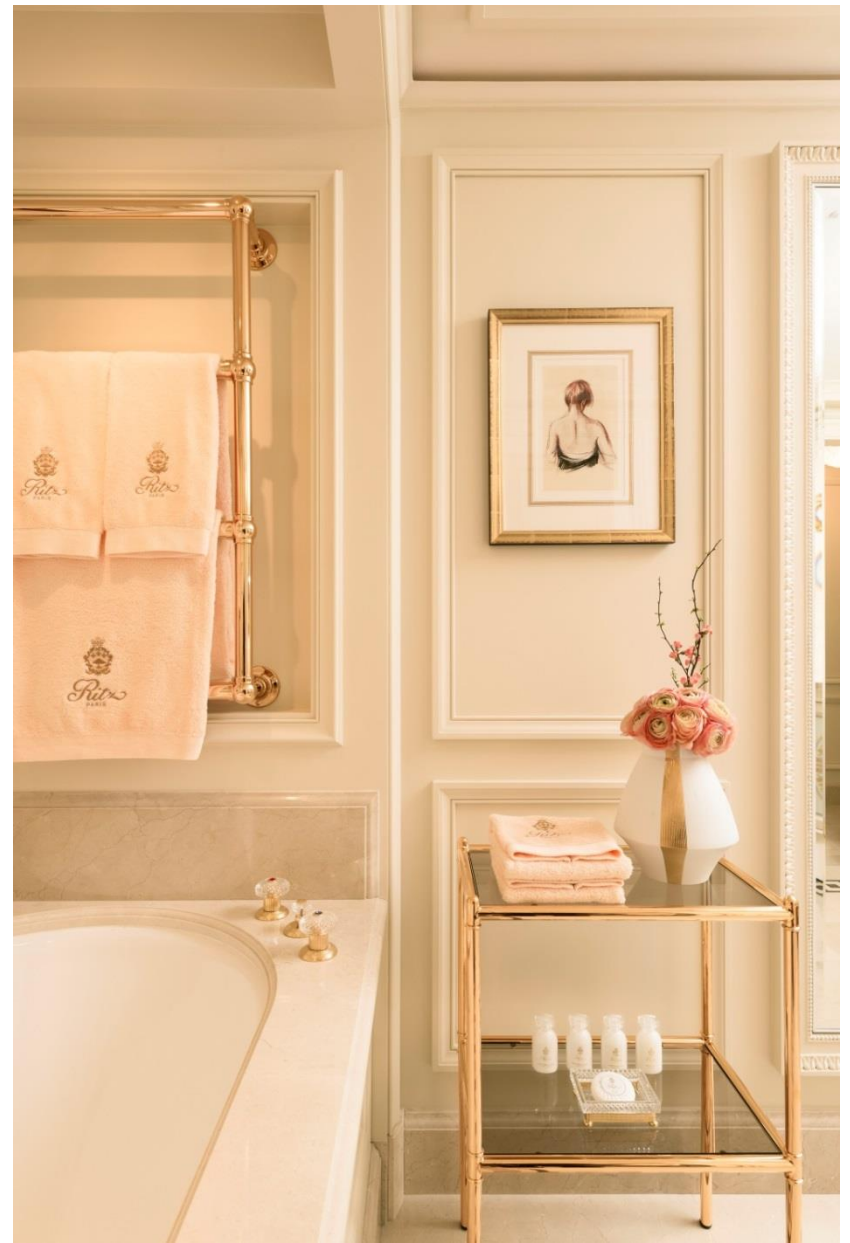


RITZ PARIS 15, PLACE VENDÔME 75001 PARIS









ECOLE RITZ ESCOFFIER





Pionero de la cocina moderna,
Auguste Escoffier fue el primer Chef
Ejecutivo del Ritz Paris.

Desde 1988, la Escuela Ritz Escoffier,
creada en su honor, ha venido transmitiendo
fielmente y con pasión los valores
que le eranpreciados:

Habilidad

Creatividad

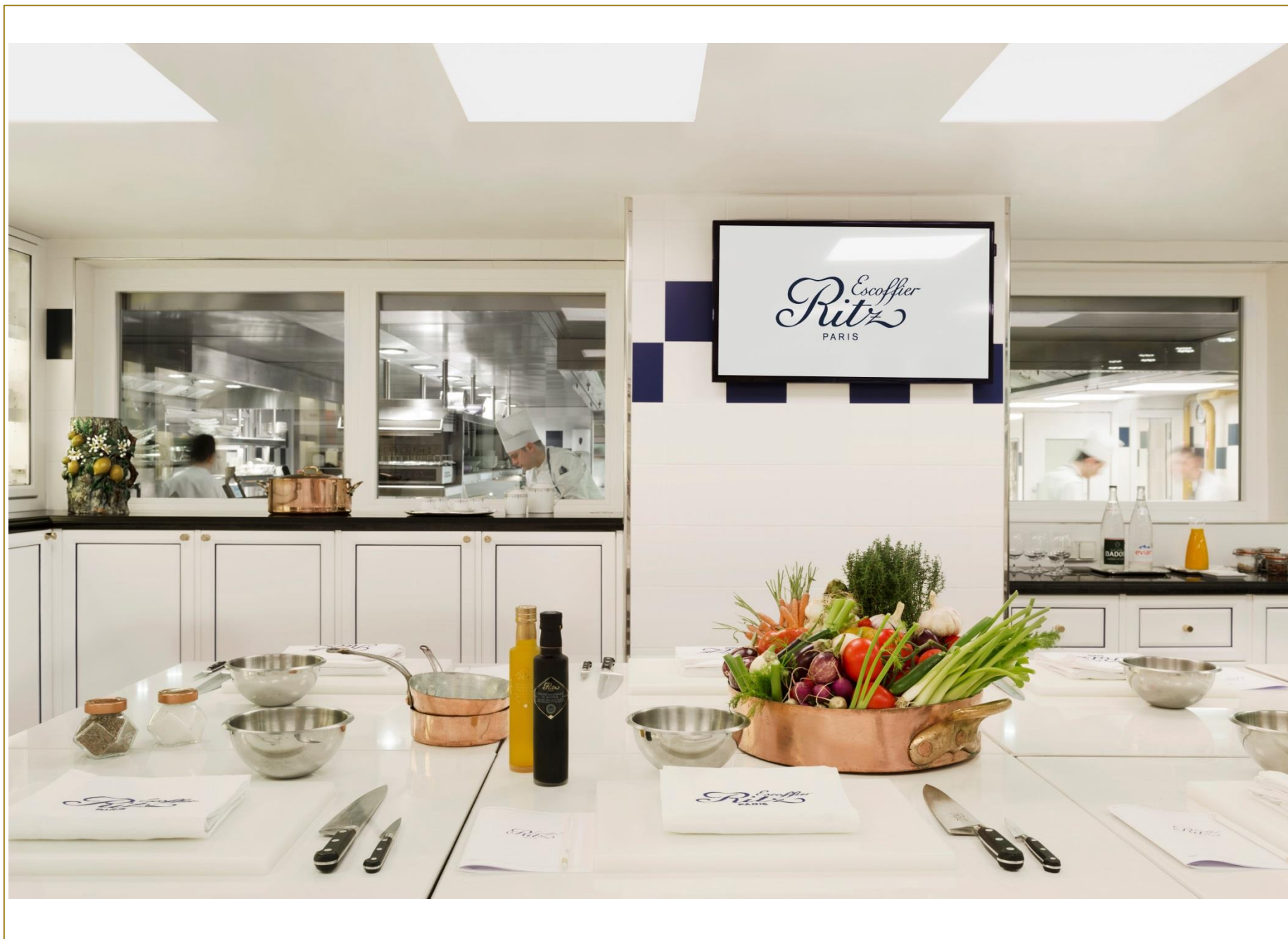
Búsqueda de la Excelencia



ESPACIOS



Coquelin





Réjane





Melba





NUESTRAS ACTIVIDADES



Cursos para aficionados

- Cocina & Pastelería
- Adultos y niños à partir de 6 años
- Talleres :
 - ✓ Wine tasting
 - ✓ Clases de cocteles
- A partir de 2hrs hasta 3 días
- Desde EUR110,00 hasta EUR890,00
- Gift cards
- Incluido: mandil, recetario, certificado de participación











Eventos privados

- Viajes gastronómicos
- Team buildings
- Empresas
- Clientes individuales





Diplomados de Cocina y Pastelería





French Cuisine

	Introductory Level	Intermediate Level	Advanced Level
Duration	5 weeks	5 weeks	2 weeks
Number of hours	175 hours	175 hours	70 hours
Rate	10,500€ (VAT incl.)	10,500€ (VAT incl.)	4,400€ (VAT incl.)

Ritz Escoffier Culinary Diploma

Duration	12 weeks
Number of hours	420 hours
Rate	25,400€ (VAT incl.)





French Pastry

	Introductory Level	Intermediate Level	Advanced Level
Duration	5 weeks	5 weeks	2 weeks
Number of hours	175 hours	175 hours	70 hours
Rate	8,900€ (VAT incl.)	9,200€ (VAT incl.)	3,800€ (VAT incl.)

Ritz Escoffier Pastry Diploma

Duration	12 weeks
Number of hours	420 hours
Rate	21,900€ (VAT incl.)



RITZ ESCOFFIER

Complete Culinary Arts Diploma

This diploma combines all of our fundamental training programs:

French Cuisine – Introductory Level

French Cuisine – Intermediate Level

French Cuisine – Advanced Level

French Pastry – Introductory Level

French Pastry – Intermediate Level

French Pastry – Advanced Level

Duration	24 weeks
Number of hours	840 hours
Rate	40,200€ (VAT incl.)





Cursos cortos para profesionales





Cocina

- Alta gastronomía:
Cocina de
« Palace »
- Buffet y piezas de
cóctel

Pastelería

- Tartas y « petits
gâteaux » de viaje
- Panadería y
viennoiseries
- Repostería fina
- Bizcochos para tea
time & brunch



Consulting

- Formaciones personalizadas: aficionados y profesionales
- Semanas de inmersión para estudiantes : programas sobre medida
- Acompañamiento en proyectos de apertura : boutiques, salones de te, cambio de conceptos, de menús, etc.
- Master Classes en el extranjero con nuestros chefs



Experiencias Ritz Paris...



SALON PROUST



RESTAURANTE
GASTRONOMICO « L'ESPADON »



RITZ PARIS



INFORMACIONES CLAVE

- ❖ 3 ciclos escolares en el año: enero, abril y agosto
- ❖ Clases 5 días a la semana, 7 horas por día
- ❖ Método de enseñanza : 100% practica
- ❖ 4 alumnos mínimo por grupo y 8 máximo
- ❖ Uniforme, recetario y utensilios de cocina incluidos
- ❖ Clases impartidas en idioma francés y traducidas consecutivamente en ingles
- ❖ Localización en el centro de la ciudad
- ❖ Almuerzo incluido
- ❖ Practicas incluidas en las cocinas del Ritz Paris
- ❖ Obtención de Certificados y/o Diplomas Ritz Escoffier



Nuestra actualidad en línea:

- Programa y reservas :
www.ritzescoffier.com
- Instagram:
 - @ecole_ritzescoffier
 - @laine_olivier
 - @coindre_ritzescoffier
- Facebook: EcoleRitzEscoffier
- LinkedIn: EcoleRitzEscoffier



Rendez-vous à Paris!

