



Manager les étoiles



CULINARY ARTS
SCHOOL

La Luxury Hotelschool Paris et l'École des Arts Culinaire Lenôtre allient leurs expertises et lancent un programme de formation professionnelle inédit

ARTS CULINAIRES & HÔTELLERIE DE LUXE

Paris, le 26 novembre 2024 - La Luxury Hotelschool Paris et l'École des Arts Culinaires Lenôtre viennent de signer ce jour un partenariat inédit pour faire rayonner leurs savoir-faire en France et à l'international.

La première pierre de ce partenariat permet de proposer **une formation professionnelle qui allie le meilleur de la gastronomie française et le management des établissements hôteliers haut de gamme.**

Elle est destinée :

- Aux professionnels souhaitant améliorer leurs compétences en leadership et en gestion, élargir leurs connaissances en cuisine, pâtisserie ou boulangerie, ou simplement développer leur propre activité,
- Aux employés ou managers en transition ou reconversion professionnelle souhaitant renforcer leur expérience et développer de nouvelles pratiques managériales et opérationnelles,
- Et aux étudiants, futurs professionnels souhaitant se reconvertir ou renforcer leurs connaissances pour booster leur carrière vers des activités de management.

Ce certificat de management opérationnel **Arts Culinaires & Hôtellerie de Luxe** propose ainsi une formation complète opérationnelle de 15 semaines pour une prise de poste rapide.

Cette formation a été spécialement conçue pour permettre aux personnes formées d'occuper ensuite des postes à responsabilité tels que :

- Responsable de Restaurant
- Responsable F&B
- Directeur d'Hôtel
- Responsable Service Restauration



« L'union de nos 2 expertises permet de proposer un programme exceptionnel pour permettre à nos diplômés de gagner en performance et en qualité de prestations tout en leur donnant les clés de l'adaptation rapide aux évolutions des secteurs du tourisme et de la gastronomie. »

Bérangère Aubin, Directrice
École des Arts Culinaires Lenôtre

« Il est pertinent de créer cette synergie en gestion hôtelière de luxe et en haute gastronomie pour offrir un programme de formation d'excellence - en France comme à l'international où notre savoir-faire aux standards de qualité élevés à la française dans ces 2 domaines d'excellence est particulièrement reconnu et recherché. »

Olivier Deveaud, Directeur général
Luxury Hotelschool Paris



Le programme conjoint de 15 semaines comprend 8 modules délivrés conjointement par les 2 écoles :



4 MODULES EN 7 SEMAINES

1. La pâtisserie
2. La cuisine
3. La boulangerie
4. Immersion professionnelle

4 MODULES EN 8 SEMAINES

1. Explorer le monde du luxe
2. Gestion opérationnelle et marketing
3. Gestion des ressources humaines
4. Gestion financière

OBJECTIFS RESPECTIFS & COMPLEMENTAIRES :

- Découvrir les bases de la gastronomie française
- Développer ses connaissances à travers des ateliers et des cours pratiques
- Comprendre les différents métiers de la cuisine
- Acquérir les connaissances sur les dernières tendances culinaires
- Maitriser les nouvelles tendances de l'hôtellerie de luxe
- Être capable de gérer l'expérience client
- Comprendre le management de leadership et l'interculturalité
- Maitriser les clés de la finance et des indicateurs de performances (KPI)

Pour en savoir plus sur la formation : <https://www.luxuryhotelschool.fr/decouvrir/parteneriat-lenotre/>

À PROPOS DU GROUPE LENÔTRE

Depuis 1957, nous célébrons les petits et grands moments de votre vie, dans nos boutiques, lors d'événements sur mesure et au sein de notre école. Pionniers de l'excellence française engagée, les femmes, les hommes et les chefs de la maison Lenôtre s'unissent à leurs clients, pour leur faire vivre des émotions intenses, que seules nos créations peuvent susciter.

À PROPOS DE LA LUXURY HOTELSCHOOL PARIS

Établie il y a plus de trois décennies et située au cœur du quartier de l'Opéra, Luxury Hotelschool Paris est la première institution internationale exclusivement dédiée à la formation en gestion hôtelière de luxe, spécialisée dans les hôtels 5 étoiles et de luxe.

Son engagement envers l'excellence, l'innovation et l'expérience pratique en fait le choix privilégié des futurs professionnels de l'hôtellerie de luxe.

Aux salariés de l'industrie hôtelière et aux collaborateurs des entreprises de services et de l'accueil, la Luxury Hotelschool propose des formations professionnelles sur mesure pour mieux appréhender les nouvelles tendances de la relation client et ainsi maîtriser les codes spécifiques garantissant l'optimisation du parcours et de l'expérience client.

L'école est reconnue internationalement, avec plus de 300 partenaires (hôtels de luxe, boutiques-hôtels, resorts et groupes internationaux).

Pour plus d'informations, visitez www.luxuryhotelschool.fr, ou connectez-vous sur :

[LinkedIn](#) | [Instagram](#) | [X](#) | [Facebook](#) | [YouTube](#) | [TikTok](#)

CONTACTS MEDIAS

Pour la Luxury Hotelschool

Valérie Buridans – 06 20 33 07 29
valerie.buridans@lh.school

<https://luxuryhotelschool.fr/presse/>

Pour l'École Culinaire Lenôtre

Anissa Deblaoui – 07 78 32 46 11
anissa.deblaoui@lenotre.fr