



GASTRONOMICOM
- FRANCE -

FORMATIONS EN CUISINE ET EN PÂTISSERIE
NIVEAU 1 ÉTOILE MICHELIN
COURS + STAGES PROFESSIONNELS



**PROGRAMMES COURTS
ET LONGS
POUR PROFESSIONNELS
ET DÉBUTANTS**



ACADÉMIE INTERNATIONALE DE GASTRONOMIE
8, RUE DES MOULINS À HUILE | 34300 AGDE | FRANCE
T : +33 4 67 32 15 07 | OLIVIER@GASTRONOMICOM.FR

GASTRONOMICOM.FR



Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au
titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

SOMMAIRE

• A propos de nous.....	3
• Nos programmes	4
Programme Epicure (2 mois).....	5
Programme Gastronomique (3 mois).....	6
Programme 7 mois.....	7
Programme 1 an	8
• Comment s'inscrire ?.....	9
• Les tarifs	10
• Les rentrées	11
• Les professeurs	12
• Les stages	14
• Le logement	15
• Contact.....	16



A PROPOS DE NOUS

Une école née de la passion

L'institut Gastronomicom est une école culinaire internationale créée en 2005 par Martine Lessault, une grande professionnelle de l'Hôtellerie et de la restauration de luxe. Tous nos professeurs ont plusieurs années d'expérience derrière eux et ont travaillé dans des Hôtels-Restaurants et restaurants prestigieux.

Nos programmes vous permettront d'apprendre les Arts de la Cuisine et de la Pâtisserie françaises à un niveau 1 Étoile Michelin. **Ils s'adressent à tous : amateur passionné de gastronomie ou professionnel souhaitant monter en compétence.** La limitation volontaire du nombre d'étudiants par classe (18 maximum pour un laboratoire de 110 m²) permet un enseignement individualisé.

Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Des certificats ou des diplômes sont délivrés à l'issue de chaque formation. Après plus de 16 ans d'expérience ils sont maintenant reconnus et appréciés des professionnels (futurs employeurs potentiels des étudiants).



Pourquoi choisir ce niveau de formation ?

Faire une formation dans notre école culinaire vous ouvrira de nombreuses portes que ce soit en France ou à l'étranger. De plus, dans de nombreux pays, notamment en France, le personnel qualifié manque dans l'industrie alimentaire et spécialement dans les grandes maisons.

Notre organisme de formation est situé à Agde, ville très touristique avec beaucoup de charme, dotée d'une gare SNCF. Agde se situe à 50 km de Montpellier (une demi-heure en train) et à 120 km de la côte Espagnole (une heure en bus).

DES PROGRAMMES POUR TOUS

Gastronomicom propose une gamme variée de programmes, s'étendant sur des périodes différentes (de 1 mois à 1 an) en fonction de leur complexité.

Nos programmes s'adressent aussi bien aux débutants désirant découvrir la gastronomie haut de gamme qu'aux professionnels souhaitant monter en compétence et accéder à un niveau «1 étoile Michelin».

Tous nos cours de pâtisserie et de cuisine sont des cours pratiques : la démonstration du Chef suivie de la réalisation de la recette de A à Z par l'étudiant lui-même avec le conseil du professeur.

Chaque mois les recettes changent et le niveau augmente afin de permettre aux étudiants de continuer à progresser, tout en voyant chaque jour le résultat de leur travail.

Tous les week-ends sont libres (sauf pendant les stages).

Grâce à un partenariat avec la résidence Odalys au Cap d'Agde, une solution de logement est proposée pendant toute la durée de formation (voir p15), à 15 mn en bus de l'école.



Conditions d'inscription :

- Avoir une forte motivation pour la gastronomie française
- Avoir minimum 18 ans

L'inscription à nos formations s'effectue sur le site Internet de l'école : gastronomicom.fr



En juillet 2021, Gastronomicom (raison sociale Chef and Wine) obtient la certification Qualiopi. C'est la certification qualité des prestataires d'action de formation qui garantit la qualité de la formation pour les entreprises et les stagiaires. Elle permet aussi à notre organisme de formation de travailler en soutien avec Pôle Emploi, l'État, et d'autres structures publiques ou mutualisées.

Qualiopi
processus certifié

 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

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

ACTIONS DE FORMATION



Programme Epicure (2 mois de cours)

3 possibilités :

Cuisine	Cuisine et Pâtisserie	Pâtisserie
4 300 €	6 300 €	4 300 €
✓ 8 semaines de cours	✓ 8 semaines de cours	✓ 8 semaines de cours
✓ 15H de cuisine/semaine	✓ 15H de cuisine/semaine	✓ 15H de pâtisserie/semaine
✓ 120H de cours au total	✓ 15H de pâtisserie/semaine	✓ 15H de pâtisserie/semaine
✓ certificat de cuisine gastronomique	✓ 240H de cours au total	✓ 120H de cours au total
	✓ certificat de cuisine et de pâtisserie gastronomiques	✓ certificat de pâtisserie gastronomique

Module de cuisine :

- 1^{ère} semaine : les entrées froides
- 2^e semaine : les entrées chaudes
- 3^e semaine : les poissons et leurs sauces
- 4^e semaine : les viandes et leurs sauces

Module pâtisserie :

- 1^{ère} semaine : boulangerie (pains, pâtes, viennoiserie)
- 2^e semaine : gâteaux et entremets
- 3^e semaine : les desserts à l'assiette
- 4^e semaine : les chocolats

■ Tous les week-ends sont libres. En fonction du programme et de la rentrée choisie, vous pouvez bénéficier d'une semaine de vacances.





Programme Gastronomique (3 mois de cours)

3 possibilités :

Cuisine	Cuisine et Pâtisserie	Pâtisserie
5 200 €	8 300 €	5 200 €
✓ 12 semaines de cours	✓ 12 semaines de cours	✓ 12 semaines de cours
✓ 15H de cuisine/semaine	✓ 15H de cuisine/semaine	✓ 15H de pâtisserie/semaine
✓ 180H de cours au total	✓ 15H de pâtisserie/semaine	✓ 15H de pâtisserie/semaine
✓ certificat de cuisine gastronomique	✓ 360H de cours au total	✓ 180H de cours au total
	✓ certificat de cuisine et de pâtisserie gastronomiques	✓ certificat de pâtisserie gastronomique

Module de cuisine :	Module pâtisserie :
1^{ère} semaine : les entrées froides 2^e semaine : les entrées chaudes 3^e semaine : les poissons et leurs sauces 4^e semaine : les viandes et leurs sauces	1^{ère} semaine : boulangerie (pains, pâtes, viennoiserie) 2^e semaine : gâteaux et entremets 3^e semaine : les desserts à l'assiette 4^e semaine : les chocolats

■ Tous les week-ends sont libres. En fonction du programme et de la rentrée choisie, vous pouvez bénéficier d'une semaine de vacances.





Programme 7 mois (3 mois de cours + 4 mois de stage)

3 possibilités :

Cuisine + stage	Cuisine et Pâtisserie + stage	Pâtisserie + stage
6 200 €	10 100 €	6 200 €
✓ 12 semaines de cours	✓ 12 semaines de cours	✓ 12 semaines de cours
✓ 15H de cuisine/semaine	✓ 15H de cuisine/semaine	✓ 15H de pâtisserie/semaine
✓ 180H de cours au total	✓ 15H de pâtisserie/semaine	✓ 15H de pâtisserie/semaine
✓ 4 mois de stage logé, nourri et rémunéré près de 550 € par mois	✓ 360H de cours au total	✓ 180H de cours au total
✓ malette de couteaux professionnels	✓ 4 mois de stage logé, nourri et rémunéré près de 550 € par mois	✓ 4 mois de stage logé, nourri et rémunéré près de 550 € par mois
✓ diplôme de cuisine gastronomique	✓ malette de couteaux professionnels	✓ malette de couteaux professionnels
	✓ diplôme de cuisine ou de pâtisserie gastronomiques	✓ diplôme de pâtisserie gastronomique

Module de cuisine :

- 1^{ère} semaine : les entrées froides
- 2^e semaine : les entrées chaudes
- 3^e semaine : les poissons et leurs sauces
- 4^e semaine : les viandes et leurs sauces

Module pâtisserie :

- 1^{ère} semaine : boulangerie (pains, pâtes, viennoiserie)
- 2^e semaine : gâteaux et entremets
- 3^e semaine : les desserts à l'assiette
- 4^e semaine : les chocolats

■ Les 3 mois de cours correspondent au programme Gastronomique 3 mois. A ce programme se rajoutent 4 mois de stage dans un restaurant ou hôtel-restaurant référencé dans le Guide Michelin.

■ Tous les week-ends sont libres (sauf pendant le stage). En fonction du programme et de la rentrée choisie, vous pouvez bénéficier d'une semaine de vacances.





Programme complet **12 mois** (6 mois de cours + 6 mois de stage)

Cuisine et Pâtisserie + stage

19 300 €

- ✓ 24 semaines de cours
- ✓ 15H de cuisine/semaine
- ✓ 15H de pâtisserie/semaine
- ✓ 720H de cours au total
- ✓ 6 mois de stage logé, nourri et rémunéré près de 550 € par mois
- ✓ malette de couteaux professionnels
- ✓ diplôme de cuisine ou de pâtisserie gastronomiques

Module de cuisine :

- 1^{ère} semaine : les entrées froides
- 2^e semaine : les entrées chaudes
- 3^e semaine : les poissons et leurs sauces
- 4^e semaine : les viandes et leurs sauces

Module pâtisserie :

- 1^{ère} semaine : boulangerie (pains, pâtes, viennoiserie)
- 2^e semaine : gâteaux et entremets
- 3^e semaine : les desserts à l'assiette
- 4^e semaine : les chocolats

■ Pour les rentrées de janvier et septembre un stage unique de 6 mois maximum est réalisé. Pour la rentrée d'avril 2 stages sont réalisés pour un total de 6 mois maximum.

■ Tous les week-ends sont libres (sauf pendant le stage). En fonction du programme et de la rentrée choisie, vous pouvez bénéficier d'une ou deux semaines de vacances.



COMMENT S'INSCRIRE ?

Conditions d'inscription :

- Avoir une forte motivation pour la gastronomie française
- Avoir minimum 18 ans



Les étapes pour s'inscrire :

- Lisez attentivement les informations figurant dans la brochure ou sur le site Web (<https://gastronomicom.fr>) afin de choisir le programme qui correspond à votre objectif.
- Remplissez le formulaire d'inscription en ligne : <https://gastronomicom.fr/fr/inscription-en-ligne/>
- Vous recevrez un mail dans les 48 heures. Répondez à cet e-mail en envoyant votre CV et votre lettre de motivation (texte expliquant pourquoi vous souhaitez étudier la gastronomie française ? Pourquoi dans notre institut ?)
- Vous saurez si vous êtes accepté dans les 48 heures. Si vous l'êtes, vous pourrez faire le premier versement (40% des frais de scolarité pour bloquer votre place + 300 € de frais d'inscription). Ces frais d'inscription bloqueront votre place et lanceront la procédure de visa si vous en avez besoin.
- Deux mois avant le début du programme, vous devrez effectuer le deuxième versement (30% des frais de scolarité).
- 15 jours avant le début du programme, vous devrez effectuer le troisième versement (30% des frais de scolarité).
- A votre arrivée, vous paierez le logement (si vous avez besoin d'un logement) et les frais supplémentaires (uniforme, assurance-maladie pour les étrangers, etc.).

Procédures d'annulation :

Les frais d'inscription ne sont pas remboursables.

1/ Trois mois avant le début des cours

En cas d'annulation 3 mois avant le début des cours, l'intégralité des frais de formation déjà payés sera remboursée, sauf si le programme a été reporté une fois. Exception : pour ceux qui ont reçu des documents officiels afin d'obtenir un visa, ils doivent nous remettre un document officiel de l'Ambassade de France prouvant qu'ils n'ont pas utilisé le document officiel que nous leur avons remis.

2/ Moins de trois mois avant le début des cours

Moins de 3 mois avant le début du programme, les frais de formation ne sont pas remboursés. En cas de refus de visa, un remboursement sera effectué (uniquement si un visa est strictement nécessaire pour venir pendant toute la durée du programme).

Une fois les cours commencés aucun remboursement ne sera effectué.

En cas d'exclusion pour le non-respect du règlement intérieur de l'école (signé dès votre arrivée) aucun remboursement ne sera effectué.

Le logement

Gastronomicom propose une solution de logement. Toutefois, si vous souhaitez trouver votre propre logement ailleurs, vous devez en informer l'école au minimum un mois avant le début du programme. Veuillez noter que si vous changez d'avis en cours de programme et choisissez de déménager ailleurs, les frais d'hébergement ne pourront pas être remboursés.

Pour toute question concernant nos programmes ou pour une demande de devis, n'hésitez pas à nous contacter : olivier@gastronomicom.fr

LES TARIFS

Programme	Frais de formation	Frais d'inscription	Total	Logement (option)
Epicure 2 mois 2 matières (cuisine + pâtisserie)	6 000 €	300 €	6 300 €	800 €
Epicure 2 mois 1 matière (cuisine ou pâtisserie)	4 000 €	300 €	4 300 €	800 €
Gastronomique 3 mois 2 matières (cuisine + pâtisserie)	8 000 €	300 €	8 300 €	1 200 €
Gastronomique 3 mois 1 matière (cuisine ou pâtisserie)	4 900 €	300 €	5 200 €	1 200 €
7 mois 2 matières (Cuisine + pâtisserie)	9 800 €	300 €	10 100 €	1 200 €
7 mois 1 matière (Cuisine ou pâtisserie)	5 900 €	300 €	6 200 €	1 200 €
1 an (Cuisine + pâtisserie)	19 000 €	300 €	19 300 €	2 400 €



LES RENTRÉES

Programme Rentrée	Epicure 2 mois	Gastronomique 3 mois	7 mois (3 mois de cours + 4 mois de stage)	1 an (6 mois de cours + 6 mois de stage)
Septembre	✓	✓	✓	✓
Octobre	✓			
Janvier	✓	✓	✓	✓
Février	✓			
Avril	✓	✓	✓	✓
Mai	✓			



LES PROFESSEURS

Les enseignants de Gastronomicom sont de grands professionnels de la gastronomie ayant acquis leurs compétences dans de prestigieux établissements étoilés Michelin ou dans des écoles culinaires en France et à l'étranger.

Fabrice AMAR PROFESSEUR DE CUISINE

Formation :

- Formation sur le LUXE «Hôtel restaurant 5 étoiles»
- Formation HACCP HYGIENE niveau 1 et 2
- Formation de MANAGEMENT
- CAP CUISINE option A Hôtelière Beliard School (PARIS)

Expérience Professionnelle :

- Chef exécutif, Le Petit Jardin restaurant, Montpellier. Deux fourchettes rouges au Guide Michelin
- Chef du restaurant l'OUSTAU DE L'ISLE, Isle sur la Sorgue. Deux fourchettes rouges et Bib Gourmand au Guide Michelin
- Chef exécutif SPORT BEACH CAFE, Marseille. Bib Gourmand au Guide Michelin
- Sous-Chef exécutif Sofitel vieux port ***** luxe, Marseille, Restaurant Les Trois Forts , Chef Dominique Frérard, Maître cuisinier de France
- Chef de cuisine Hostellerie Bérard***, 1 Etoile Michelin, Chef René Bérard – Maître cuisinier de France
- Chef de cuisine Hôtel SOFITEL, Strasbourg
- Premier Sous-chef Restaurant LA MAISON BLANCHE, Paris
- Chef de cuisine HOSTELLERIE ST GEORGES, Gruyères (Switzerland)
- Sous-chef de cuisine Relais Château VILLA FLORENTINE, Lyon. 1 Etoile Michelin
- Executive chef APPOLO CHIP CHANDLERS Miami (Florida) ***** Luxe

Langues parlées : Français, Espagnol et Anglais



Poï BERTHOLET PROFESSEUR DE PÂTISSERIE

Formation :

- Brevet de Maîtrise pâtissier chocolatier
- Médaille d'argent au ACF Ben E. Keith, Show piece competition 2014, Houston Texas
- Silver Medal Ben E. Keith Show piece competition 2013, Houston Texas
- CAP de pâtissier chocolatier glacier confiseur
- CAP de cuisine - Participation au concours du « meilleur apprenti de France cuisinier » 3e régional
- Meilleur apprenti cuisinier du Puy-de-Dôme

Expérience professionnelle :

- Chef Pâtissier Instructeur, Ecole Ritz Escoffier, Le Ritz Paris
- Chef Pâtissier, Delice Capy – David Capy «Meilleur Ouvrier de France 2007» Nanjing, Jiangsu Province, Chine
- Chef Pâtissier Instructeur, Culinary Institute LeNotre – Houston, Texas USA
- Chef pâtissier, Constance Moofushi Resort – Maldives
- Chef pâtissier exécutif, Labourdonnais Waterfront Hotel et Le Suffren Hotel et Marina, Port Louis – Île Maurice
- Chef pâtissier, O plaisir des mets – Saint-Paul, Île de la Réunion
- Pâtissier, Mercure Hotel – Accor. Clermont Ferrand

Langues parlées : Français et Anglais



Johanna LE PAPE PROFESSEUR DE PÂTISSERIE (CONSULTANTE)

Formation :

- **Championne du Mondial des Arts Sucrés 2014, binôme Gaëtan Fiard**
- ENSP – Certification Perfectionnement de Pâtisserie
- CFA Corot – CAP Pâtissier

Formation et expérience professionnelle :

- Chef consultante, JLP Consulting
- Pastry Consultant, Johanna Le Pape
- Instructor Pastry Chef, Culinary school Alain Ducasse
- Pastry Commis, Le Meurice
- Pastry Demi leader, Lutétia

Langues parlées : Français et Anglais



DIRECTEUR

Olivier CANTAUT, PRESIDENT-DIRECTEUR

Formation et expérience professionnelle :

- Bac+4
- Directeur de Gastronomicom France depuis décembre 2014
- Directeur commercial du service Groupes CREMONINI
- Directeur Commercial BtoB 2LO SA (Marque Coffret INFINI)
- Responsable commercial GRAS SAVOYE
- Commercial / agent de voyage SWITCH
- Direction Artistique Etincelles
- Superviseur TRADER COM

Langues parlées : Français, Anglais et Portugais



L'école comprend six salariés : **Olivier Cantaut**, Président-directeur, **Fabrice Amar**, professeur de cuisine, **Pol Bertholet**, professeur de pâtisserie, **Stéphane Massin**, professeur de français, **Clarisse BOLON**, secrétaire responsable de la scolarité et des stages, et **Emmanuel Wiss**, responsable de la communication et comptabilité.

LES STAGES : UN VRAI PLUS PROPOSÉ PAR GASTRONOMICOM



Gastronomicom vous offre la possibilité de réaliser un stage après votre formation qui vous permettra d'affiner vos compétences en pâtisserie ou en cuisine.

C'est une incroyable opportunité pour vous. Les étudiants sont envoyés dans des établissements référencés au Guide Michelin. L'école s'occupe de trouver l'établissement. **Pendant le stage l'étudiant sera logé et nourri par l'Hôtelier ou le restaurateur et il recevra une indemnité de près de 550 € par mois.**

Vous vivrez au rythme de l'entreprise et découvrirez la vie de chef sur le terrain.

Nos programmes incluant un stage :

- **Le programme 7 mois** (3 mois de cours + 4 mois de stage)
- **Le programme Un an** (6 mois de cours + 6 mois de stage)

Il est impossible de ne réaliser que le stage, la période de cours est obligatoire (d'après la loi française et dans votre intérêt pour que notre choix soit en accord avec votre niveau).

Un tremplin pour votre carrière en cuisine

Grâce à plus de 15 années d'expérience et notre excellente réputation, nous collaborons uniquement avec de luxueux Hôtels-Restaurants ou Restaurants français comme les Relais-Châteaux ou bien des Hôtels 4 et 5 étoiles ayant un restaurant gastronomique.

Le choix de l'établissement sera fait après plusieurs réunions avec les professeurs afin de déterminer le niveau de capacité de chaque étudiant, ce qui permettra de l'affecter dans un établissement qui corresponde à son niveau et à sa motivation.

Les stages sont très importants pour les étudiants, ils sont la clé d'une formation réussie. Un stage dans une maison prestigieuse représente un atout majeur dans votre CV.



LE LOGEMENT

Le Cap d'Agde, grande station touristique et dynamique en Occitanie vous offre 14 km de plages de sable fin, un port de plaisance de 3000 anneaux, toutes les activités nautiques et sportives, un golf de 27 trous et le club international de tennis. <https://www.capdagde.com/>



La résidence

Le Domaine Saint Loup est situé au cœur d'un écrin de 4 hectares de verdure, à 5 min de la plage et du port. **Une ligne de bus (avec un arrêt devant la résidence) fait le lien entre la résidence, l'école, la gare et le centre-ville.** Les étudiants sont logés dans des appartements, avec deux chambres (2 étudiants par appartement), un salon salle à manger comprenant une cuisine équipée, une salle de bain, WC, et une terrasse pour manger dehors. La télévision est incluse dans le prix. **Le prix est de 400 € par mois et par étudiant pour un appartement partagé.** Une superbe piscine est à votre disposition de mars à fin octobre.

A votre arrivée, la résidence vous demandera une caution de 500€ en espèces en cas de dommages matériels. Rendue le jour du départ.

Logement	Détails	Prix
Appartement partagé avec un autre étudiant	Env. 46 m ² , rez-de-chaussée ou 1 ^{er} étage. Séjour avec canapé gigogne 2 lits (80x190), kitchenette équipée (plaque vitrocéramique, micro-ondes, lave-vaisselle, frigo/congélateur), 2 chambres avec 2 lits (80x190), salle de bains, WC séparé, coffre-fort, balcon ou terrasse	400 € par étudiant et par mois
Studio	Env. 18 m ² , 1 ^{er} étage uniquement. Séjour avec canapé convertible (140x190), kitchenette équipée (plaque vitrocéramique, micro-ondes, frigo), salle de douche avec WC, coffre-fort, balcon	550 € par mois
Appartement 1 chambre	Env. 39 m ² , rez-de-chaussée ou 1 ^{er} étage, séjour avec canapé gigogne 2 lits (80x190), kitchenette équipée (plaque vitrocéramique, four, micro-ondes, lave-vaisselle, frigo), chambre avec 2 lits (80x190), salle de bains, WC séparé, coffre-fort, balcon ou terrasse	650 € par mois
Appartement 2 chambres	Env. 46 m ² , rez-de-chaussée ou 1 ^{er} étage. Séjour avec canapé gigogne 2 lits (80x190), kitchenette équipée (plaque vitrocéramique, micro-ondes, lave-vaisselle, frigo/congélateur), 2 chambres avec 2 lits (80x190), salle de bains, WC séparé, coffre-fort, balcon ou terrasse	800 € par mois



NOUS CONTACTER

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

ACTIONS DE FORMATION



ZAE des 7 Fonts - 8, rue des Moulins à Huile

34300 Agde | France

T: +33 4 67 32 15 07

olivier@gastronomicom.fr

gastronomicom.fr



ZAE des 7 Fonts - 8, rue des Moulins à Huile 34300 AGDE - France
T: +33 4 67 32 15 07 - olivier@gastronomicom.fr - gastronomicom.fr