





# SOMMAIRE

- A propos de nous..... 3
- Nos programmes ..... 4
- Prix ..... 7
- Rentrées ..... 9
- Stages ..... 10
- Logement ..... 11



# A PROPOS DE NOUS

## **UNE ECOLE NEE DE LA PASSION**

L'institut Gastronomicom est une école culinaire international 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.

Ensemble nous avons partagé nos savoirs et nos compétences pour développer des programmes spécialisés consolidés par les meilleures méthodes d'enseignement.

Nos programmes, vous permettront d'apprendre les Arts de la Cuisine et de la Pâtisserie françaises à un niveau d'Étoile Michelin (la meilleure référence de qualité dans le monde des Hôtels-Restaurants et Restaurants).

Gastronomicom s'est agrandi et a ouvert un second campus à Miami en septembre 2016. Un campus flambant neuf et très bien équipé, comprenant deux laboratoires (90m2 chacun) : un pour la cuisine et un pour la pâtisserie. Plus d'infos sur : [www.culinaryschool.us](http://www.culinaryschool.us).

## **POURQUOI CHOISIR CE NIVEAU DE FORMATION ?**

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

Notre école est localisée à Agde, ville avec beaucoup de charme. Agde est une ville touristique très connue et se situe à 50km de Montpellier (une demi-heure en train) et à 120 km de la côte Espagnole (une heure en bus).

Le climat Méditerranéen est très doux et nous profitons en moyenne de 300 jours ensoleillés.





# NOS PROGRAMMES

Tous nos cours de pâtisserie et de cuisine sont des cours pratiques.

## Conditions d'inscription

- Avoir une forte motivation pour la gastronomie française
- Être majeur

---

## PROGRAMME GOURMET:

1 mois de cours (4 semaines)

### 3 possibilités :

- **Cuisine gastronomique + pâtisserie gastronomique**  
4 semaines de cours composées de 15 heures de cours de cuisine par semaine + 15 heures de cours de pâtisserie par semaine, soit un total de 120 h de cours pour tout le programme
- **Cuisine gastronomique**  
4 semaines de cours de cuisine (15 heures/semaine), soit un total de 60 h de cours pour tout le programme.
- **Pâtisserie gastronomique**  
4 semaines de cours de pâtisserie (15 heures/semaine), soit un total de 60 h de cours pour tout le programme.

### Le Module Cuisine de 4 semaines inclut :

- 1ère semaine : Les entrées froides
- 2ème semaine : Les entrées chaudes
- 3ème semaine : Les poissons et leurs sauces
- 4ème semaine : Les viandes et leurs sauces

### Le Module Pâtisserie de 4 semaines inclut :

- 1ère semaine : Pains, pâtes, viennoiseries
- 2ème semaine : Gâteaux et entremets
- 3ème semaine : Les desserts à l'assiette
- 4ème semaine : Les chocolats

### Détails supplémentaires

- Tous les week-ends sont libres



---

#### **PROGRAMME EPICURE :**

2 mois de cours

#### **3 possibilités :**

- **Cuisine gastronomique + pâtisserie gastronomique**  
8 semaines de cours composées de 15 heures de cours de cuisine par semaine + 15 heures de cours de pâtisserie par semaine, soit un total de 240 h de cours pour tout le programme.
- **Cuisine gastronomique**  
8 semaines de cours de cuisine (15 heures/semaine), soit un total de 120 h de cours pour tout le programme.
- **Pâtisserie gastronomique**  
8 semaines de cours de pâtisserie (15 heures/semaine), soit un total de 120 h de cours pour tout le programme.

#### **Détails supplémentaires :**

- Le programme est séparé en 2 modules d'un mois chacun.  
Le programme de chaque module est similaire au programme gourmet, mais le niveau monte le deuxième mois!
- Tous les week-ends sont libres et 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 gastronomique + pâtisserie gastronomique**  
8 semaines de cours composées de 15 heures de cours de cuisine par semaine + 15 heures de cours de pâtisserie par semaine, soit un total de 240 h de cours pour tout le programme
- **Cuisine gastronomique**  
8 semaines de cours de cuisine (15 heures/semaine), soit un total de 120 h de cours pour tout le programme
- **Pâtisserie gastronomique**  
8 semaines de cours de pâtisserie (15 heures/semaine), soit un total de 120 h de cours pour tout le programme

#### **Détails supplémentaires :**

- Le programme est divisé en 3 modules d'un mois chacun.  
Le programme de chaque module est similaire au programme gourmet, mais le niveau monte chaque mois !
- Tous les week-ends sont libres et en fonction du programme et de la rentrée choisie, vous pouvez bénéficier d'une semaine de vacances.



## **PROGRAMME COMPLET (7 MOIS) : 3 mois de cours + 4 mois de stage**

### **3 possibilités :**

- **3 mois de cours de cuisine gastronomique et de pâtisserie gastronomique + 4 mois de stage :**  
12 semaines de cours composées de 15 heures de cours de cuisine par semaine + 15 heures de cours de pâtisserie par semaine, soit un total de 360 h de cours pour tout le programme.  
4 mois de stage logé, nourri et rémunéré 554 € par mois dans un restaurant gastronomique Français à l'issue du premier module de 3 mois.
- **3 mois de cours de cuisine gastronomique + 4 mois de stage :**  
12 semaines de cours de cuisine (15 h/semaine), soit un total de 180 h de cours pour tout le programme.  
4 mois de stage logé, nourri et rémunéré 554 € par mois dans un restaurant gastronomique Français à l'issue du premier module de 3 mois.
- **3 mois de cours de pâtisserie gastronomique + 4 mois de stage :**  
12 semaines de cours de pâtisserie (15 h/semaine), soit un total de 180 h de cours pour tout le programme.  
4 mois de stage logé, nourri et rémunéré 554 € par mois dans un restaurant gastronomique Français à l'issue du premier module de 3 mois.

### **Détails supplémentaires :**

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

---

## **PROGRAMME D'UN AN :**

### **Contenu du programme**

- 2 sessions de 3 mois de cours de Cuisine **ET/OU** de Pâtisserie à l'école
- 6 mois de stage dans un Restaurant Gastronomique Français

---

## **PROGRAMME MIAMI/AGDE (CUISINE ET PATISSERIE) 12 MOIS :**

### **Contenu du programme :**

- **3 mois de formation à Gastronomicom Miami (Cuisine OU Pâtisserie)**  
12 semaines avec 4H de cours pratiques par jour, 5 jours par semaine.
- **3 mois de formation à Gastronomicom Agde (Cuisine et Pâtisserie).** 12 semaines avec 6H de cours pratiques, 5 jours par semaine.
- **6 mois de stages en France**, logé, nourri et rémunéré 554 € par mois dans un restaurant ou hôtel-restaurant référencé au Guide Michelin.



# TARIFS

Programme	Frais de formation	Frais d'inscription	Logement	Total
<b>Gourmet 1 mois</b> <b>2 matières</b> (cuisine + pâtisserie)	3 580 €	240 €	380 €	4 200 €
<b>Gourmet 1 mois</b> <b>1 matière</b> (cuisine ou pâtisserie)	2 100 €	240 €	380 €	2 720 €
<b>Epicure 2 mois</b> <b>2 matières</b> (cuisine + pâtisserie)	5 590 €	240 €	760 €	6 590 €
<b>Epicure 2 mois</b> <b>1 matière</b> (cuisine ou pâtisserie)	3 500 €	240 €	760 €	4 500 €
<b>Gastronomique 3 mois</b> <b>2 matières</b> (cuisine + pâtisserie)	7 510 €	240 €	1 140 €	8 890 €
<b>Gastronomique 3 mois</b> <b>1 matière</b> (cuisine ou pâtisserie)	4 500 €	240 €	1 140 €	5 880 €
<b>Complet 7 mois</b> <b>2 matières</b> (Cuisine + pâtisserie)	9 200 €	240 €	1 140 €	10 580 €
<b>Complet 7 mois 1 matière</b> (Cuisine ou pâtisserie)	5 500 €	240 €	1 140 €	6 880 €
<b>1 an</b>	17 330 €	240 €	2 280 €	19 850 €
<b>Programme Miami/Agde</b> <b>12 MOIS</b>	16 100 €	240 €	1 140 € (Gastronomicom Agde uniquement)	17 480 €



**POUR VOUS INSCRIRE: INSCRIPTION EN LIGNE ([HTTP://GASTRONOMICOM.FR/FR/INSCRIPTION-EN-LIGNE/](http://gastronomicom.fr/fr/inscription-en-ligne/))**

Procédure de paiement

- 1<sup>er</sup> paiement : 40% des frais de formation, afin de bloquer votre place + frais d'inscription
- 2<sup>e</sup> paiement : 30% des frais de formation 2 mois avant le début du programme
- 3<sup>e</sup> paiement : 30% des frais de formation 15 jours avant votre arrivée

### **PROCEDURES D'ANNULATION**

Les frais d'inscription ne sont pas remboursables.

En cas d'annulation ayant lieu minimum 2 mois avant le début des cours, les frais de formation déjà payés seront remboursés.

Entre 1 mois et 2 mois avant le début du programme seuls 50% des frais de scolarité seront remboursés.  
Moins d'un mois avant le début des cours aucun remboursement ne sera effectué.

En cas de refus de visa, un remboursement sera effectué uniquement si la raison de ce refus ne vient pas de l'étudiant (ex : problème lié au Pays).

Une fois les cours culinaires 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.

**Pour toute question concernant nos programmes mais aussi les prix proposés, n'hésitez pas à nous contacter : [olivier@gastronomicom.fr](mailto:olivier@gastronomicom.fr)**







# RENTREES

Nom du programme / Date de début	Gourmet Débutant 1 mois (1 ou 2 matières)	Gourmet Intermédiaire 1 mois (1 ou 2 matières)	Gourmet Avancé 1 mois (1 ou 2 matières)	Epicure 2 mois (1 ou 2 matières)	Gastronomique 3 mois (1 ou 2 matières)	Complet 3 mois + 4 mois de stage	1 an 6 mois + 6 mois de stage	Programme Miami/Agde 12 MOIS
Rentrée d'Octobre :		✓		✓				
Rentrée de Novembre			✓					
Rentrée de Janvier :	✓			✓	✓	✓	✓	✓
Rentrée de Février :		✓		✓				
Rentrée de Mars :			✓					✓
Rentrée d'Avril :	✓			✓	✓	✓	✓	
Rentrée de Mai :		✓		✓				
Rentrée de Juin :			✓					
Rentrée de Septembre :	✓			✓	✓	✓	✓	✓



# STAGES

Vous souhaitez vous inscrire pour un programme complet (7 mois), un programme d'un an ou le programme Miami/Agde 12 mois, nous vous offrons la possibilité de réaliser un stage après votre formation qui vous permettra d'affiner vos compétences en pâtisserie comme en cuisine.

C'est une incroyable opportunité pour vous, nos étudiants sont envoyés dans des établissements de niveau 1 étoile Michelin. L'école s'occupe de trouver l'établissement où les étudiants sont envoyés et ils sont de plus logés, nourris et rémunérés.

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

## **NOS PROGRAMMES INCLUANT UN STAGE**

3 programmes comprennent des stages :

- Le programme complet (3 mois de cours + 4 mois de stage)
- Le programme d'un an (6 mois de cours + 6 mois de stage)
- Le programme Miami/Agde 12 mois (3 mois de cours à Miami + 3 mois de cours à Agde + 6 mois de stage en France)

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 CARRIERE EN CUISINE**

Grâce à nos 10 années d'expérience et notre excellente réputation, nous collaborons uniquement avec de luxueux Hôtels-Restaurants ou Restaurants français comme les Relais-Châteaux, les Leadings Hotels of the World 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.

Le stage dans le secteur choisi commencera immédiatement à la fin des cours afin que l'étudiant n'ait pas besoin de se loger ailleurs en attendant le début du stage.

Pendant le stage l'étudiant sera logé et nourri par l'Hôtelier ou le restaurateur et il recevra une indemnité de 554 € par mois.

Les stages sont très importants pour les étudiants, ils sont la clé d'une formation réussie. Ils permettent aux étudiants de prendre conscience de la réalité du métier de Chef.

Un stage dans une maison prestigieuse représente un atout majeur dans votre C.V.



# LOGEMENT



## CAP D'AGDE

Le Cap d'Agde, grande station touristique et dynamique du Languedoc 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.

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.

## LA RESIDENCE

Les étudiants sont logés dans des appartements, avec deux chambres (2 étudiants par appartement), un salon salle à manger comprenant une cuisine toute équipée permettant à chacun de cuisiner ses plats en fonction de ses préférences culinaires, une salle de bain, WC séparés, et une terrasse pour manger dehors. La télévision est incluse dans le prix. Le prix est de 360 euros par mois et par étudiant.

Une superbe piscine est à votre disposition de mars à fin octobre.

Une connexion WiFi gratuite est fournie dans l'École.

Il est possible de réserver un appartement individuel. Dans ce cas, merci de nous contacter pour de plus amples informations.

A votre arrivée, la résidence vous demandera une caution de 500 euros pour l'appartement ainsi qu'un montant forfaitaire de 35 euros/personne pour le nettoyage final du logement.



## Gastronomicom France

8, rue des Moulins à Huile  
34300 Agde | France

T: +33 4 67 32 15 07  
olivier@gastronomicom.fr  
[www.gastronomicom.fr](http://www.gastronomicom.fr)

## Rejoignez-nous :

