

Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie (ENSP)
PROGRAMME DE FORMATION

(Les formations sont non contractuelles et le contenu peut être modifié par le Chef Formateur afin de vous offrir la meilleure formation possible en fonction de vos attentes)

Formation : WINTER FREEZE – GLACES D'HIVER, GOURMANDES POUR DES FÊTES A SUCCÈS

Date : Du lundi 25 octobre à 8h00 au mercredi 27 octobre 2021 à 13h00

Formateurs : Stéphane Augé, Meilleur Ouvrier de France Glacier

Public visé : Professionnels de la pâtisserie, chocolaterie, confiserie, boulangerie, glacerie, traiteur, restauration, cuisine

Nature de la formation : Perfectionnement dans l'emploi/ Développement des compétences et Acquisition de nouvelles connaissances

Prérequis : Aucun

Délais et modalités d'accès :

L'inscription aux sessions se fera en fonction de vos contraintes et des places disponibles. Nous vous recommandons de vous inscrire au plus tôt, afin d'assurer la disponibilité des places pour les formations souhaitées.

Délai d'accès : 1 jour ouvrable précédant le début de la formation

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Les aspects, l'accessibilité et le type de handicap au regard des modalités d'accompagnement pédagogiques sont à évoquer avant toute contractualisation afin de pouvoir orienter ou accompagner au mieux les personnes en situation de handicap

Objectifs : A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :

- Réaliser une gamme nouvelle et actuelle de glaces d'hiver pour les fêtes
- Identifier et reproduire les méthodes et techniques de travail rationnelles pour une rentabilité optimisée

Organisation : Lieu : Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie (ENSP)

125 Allée du Château de Montbarnier 43200 YSSINGEAUX

Durée : 22 heures sur 03 jours (lundi de 8h à 12h00 et de 13h30 à 17h00/mardi de 8h à 12h00 et de 13h30 à 17h00/mercredi de 6h à 13h)

Méthode pédagogique : Alternance entre théorie et pratique, Formation Action / Réalisation de différentes recettes par le stagiaire avec démonstration et explication des procédés et techniques par le Chef formateur et mise en application pratique par le stagiaire

Moyens pédagogiques : Un dossier de recettes est remis à chaque stagiaire en début de formation / Laboratoires très bien équipés (machines et matériel)

Programme/Contenu :

Fabrication de 10 à 20 recettes associant glaces réglementées ou non et bases pâtisseries adaptées à la glacerie
Valorisation d'une gamme adaptée à la fin d'année : bombes, entremets à partager, grands classiques, glaces aux liqueurs
Application de recettes clés en main pour une mise en œuvre immédiate

Contenu pédagogique :

- Production et fabrication d'un assortiment très large de produits glacés pour les fêtes de fin d'année
- Découverte et maîtrise des process de fabrication de la glace : méthodes de cuisson, pasteurisation, turbinage des produits glacés / Approche de la technologie de la glace appliquée aux recettes
- Travail sur les textures, les parfums variés, les finitions et décors
- Connaissance des règles d'usage, d'hygiène et d'étiquetage réglementaire des produits glacés selon les normes et législations en vigueur
- Méthodes de travail rationnelles pour une rentabilité optimisée

Suivi de l'exécution / Appréciation des résultats / Modalités d'évaluation

Tout au long de la formation : Le Chef formateur porte attention à la bonne intégration des connaissances, savoirs et techniques (appartant si nécessaire des rectifications) et à la progression du stagiaire

Evaluation au travers des échanges, observations, analyses critiques entre le Chef formateur et les stagiaires

En fin de formation : Dressage d'un buffet avec présentation des produits et dégustation finale

Fiche d'évaluation des stagiaires à compléter par le Chef formateur/Une attestation de fin de formation nominative est remise à chaque stagiaire mentionnant l'évaluation par le Chef formateur des acquis de la formation

Fiche de satisfaction à compléter par le stagiaire et par le Chef formateur

Feuilles d'émargement signées par le stagiaire et le Chef formateur

Un certificat de réalisation de l'action de formation est remis à chaque stagiaire

Post-formation : Questionnaire d'évaluation à froid à remplir par le stagiaire et par le chef d'entreprise

INFOS PRATIQUES 2021

Contact ENSP Géraldine DUPUY (Responsable Formations Professionnelles continues)

04 71 65 79 64 / 06 61 11 89 03

geraldine.dupuy@ecoleducasse.com

INSCRIPTION :

L'inscription se fait à l'aide du bulletin d'inscription présent téléchargeable sur notre site internet ecoleducasse.com.

Une fois complété, le bulletin d'inscription doit être retourné dès que possible par email à geraldine.dupuy@ecoleducasse.com puis par courrier à l'ENSP « École Nationale Supérieure de Pâtisserie, 125 Allée du Château de Montbarnier, 43200 Yssingeaux », accompagné du chèque de règlement correspondant aux frais pédagogiques de la formation.

Dès réception de votre bulletin d'inscription, nous vous envoyons par email ou par courrier le programme de la formation choisie et un exemplaire de la Convention de formation à retourner dûment signé par e-mail ou par courrier à l'ENSP. (Vous conserverez un exemplaire de cette Convention signée.)

Votre inscription ne sera définitive qu'à réception du bulletin d'inscription, du règlement (correspondant aux frais pédagogiques de la formation) et de la Convention de formation signée

TARIFS

Pour les formations programmées dans le Catalogue 2021, les tarifs en vigueur sont ceux indiqués sur le Catalogue 2021 et sur le bulletin d'inscription 2021 :

-Frais pédagogiques :

Formation de 22h (sur 3 jours): 1 166,67€ HT soit 1 400€ TTC

Formation 22h (sur 3 jours) Pièces cocktail salées ou Snacking : 1 320€ HT soit 1 584€ TTC

Les frais annexes à savoir les frais d'hébergement, de restauration (et éventuellement de transport si nous vous réservons un taxi) ne sont pas inclus.

Nos formations peuvent bénéficier d'une prise en charge.

-Hébergement et Restauration/Transport :

Contact : Service Accueil

04 71 65 72 58 / 06 07 09 49 15

accueil.ensp@ecoleducasse.com

Pour votre séjour nous nous occupons de tout. Nul besoin de se déplacer. Vous avez la possibilité d'être hébergé et restauré sur place dans notre Etablissement au sein du Château de Montbarnier.

Chambre individuelle : 55€ HT soit 66€ TTC par nuit

Chambre twin (2 lits) : 45€ HT soit 54€ TTC par nuit par personne

Le repas : 22,73€ HT soit 25€ TTC

Le petit déjeuner : 8,63€ HT soit 9,50€ TTC

Sur demande nous pouvons mettre en place un service de taxi, à vos frais, pour vous récupérer à votre arrivée à la gare ou à l'aéroport.

La TVA est applicable sur l'ensemble de nos prestations..

FINANCEMENT (N'hésitez pas à contacter l'ENSP pour toute information ou demande de prise en charge)

Chaque entreprise française a la possibilité de bénéficier d'une prise en charge pour le financement de ses formations.

- **Votre entreprise est répertoriée sous la branche professionnelle de la Pâtisserie (code naf 1071D), Boulangerie Pâtisserie (entreprises artisanales) (code naf 1071C), Confiserie, Chocolaterie (code naf 1082Z), biscuiterie (Détailants et Détaillants-Fabricants)...**

- Si le stagiaire est Chef d'entreprise non salarié : Merci de contacter l'ENSP pour toute demande de prise en charge.

- Si le stagiaire est Chef d'entreprise salarié ou Salarié : Vous dépendez de l'OPCO EP / ACTALIANS. Votre demande de prise en charge se fait uniquement en ligne sur le site opcoep.fr ou e.actaliens.fr. Vous pouvez joindre un conseiller OPCO EP au 01 53 00 86 00.

- **Votre entreprise est répertoriée sous la branche professionnelle des entreprises de l'Hôtellerie, de la Restauration, des Loisirs et des activités de Tourisme (codes NAF correspondants(5510Z, 5610A, 5610B, 5630Z, 5629A et 5629B, 5621Z, 5590Z,9311Z, 9604Z).**

-**Si le stagiaire est Chef d'entreprise Salarié ou Salarié** : Vous dépendez de AKTO FAFIH. Merci de consulter le site akto.fr ou fafih.com. Dans la rubrique "Entreprise" vous y retrouverez les coordonnées de vos contacts en région. Votre demande de prise en charge se fait uniquement en ligne..

-Si le stagiaire est Chef d'entreprise non Salarié : Vous dépendez de l'AGEFICE (Tél 01 44 69 80 10). Merci de consulter le site communication-agefice.fr sur lequel vous retrouvez les informations concernant votre demande de prise en charge, les critères de prise en charge et coordonnées de vos points d'accueil suivant votre région.

-**Votre entreprise dépend d'un autre code NAF (branche professionnelle).** Nous vous invitons à vous renseigner auprès de votre comptable ou de l'URSAFF pour connaître l'organisme financeur OPCO dont dépend votre branche professionnelle et auprès duquel vous cotisez au titre de la formation professionnelle. N'hésitez pas à consulter le site internet de cet OPCO pour connaître les critères de prise en charge, télécharger ou réaliser un dossier de prise en charge ou obtenir les coordonnées d'un correspondant suivant votre région.