

*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 :** AUTOUR DU GOÛTER

**Date :** Du lundi 27 septembre à 8h00 au mercredi 29 septembre 2021 à 13h00

**Formateurs :** Nicolas BACHEYRE, Chef Pâtissier « Un Dimanche à Paris », Paris

**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 gâteaux de voyage
- 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 :**

Confection d'une gamme complète autour du goûter : cakes marbrés, cakes citron, madeleines, cookies, financiers, barres chocolatées, pâtes à tartiner, cannelés, flan vanille et caramel, gâteau basque, etc.

Travail autour de techniques et de recettes rationnelles qui ne nécessitent pas de conservation au frais et ayant durée de conservation allongée

**Contenu pédagogique :**

- Compréhension des fondamentaux de la pâtisserie
- Travail autour du chocolat, autour des fruits et des produits frais de saison
- Réalisation des pâtes, biscuits, intérieurs, compotées de fruits
- Travail sur les différentes textures et sur l'association et équilibre des textures et des saveurs
- Travail sur les finitions et visuels
- Mise en œuvre de 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 (apportant 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](mailto:geraldine.dupuy@ecoleducasse.com)

### **INSCRIPTION :**

L'inscription se fait à l'aide du bulletin d'inscription présent téléchargeable sur notre site internet [ecoleducasse.com](http://ecoleducasse.com).

Une fois complété, le bulletin d'inscription doit être retourné dès que possible par email à [geraldine.dupuy@ecoleducasse.com](mailto:geraldine.dupuy@ecoleducasse.com) puis par courrier à l'ENSP « École Nationale Supérieure de Pâtisserie, 125 Allée du Château de Montbarnier, 43200 Yssingaux », 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](mailto: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 (Détaillants 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](http://opcoep.fr) ou [e.actaliens.fr](http://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 NAFS 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](http://akto.fr) ou [fafih.com](http://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](http://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.