

# FORMATIONS CONTINUES



2023



ÉCOLE DUCASSE

ÉCOLE NATIONALE  
SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE



FORMATIONS  
PROFESSIONNELLES  
CONTINUES 2023



ÉCOLE DUCASSE

ÉCOLE NATIONALE  
SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE

# SOMMIRE

Page 8 >

ÉCOLE NATIONALE  
SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE (ENSP)

Page 10 >

NOS FORMATIONS  
PROFESSIONNELLES CONTINUES

Page 13 >

NOS CHEFS INVITÉS

Page 21 >

CALENDRIER DES FORMATIONS

Calendrier des formations – ENSP 2023 P.22 >

Février	p.26 >
Mars	p.29 >
Avril	p.33 >
Mai	p.34 >
Juin	p.38 >
Septembre	p.46 >
Octobre	p.50 >
Novembre	p.54 >

Page 59 >

INFORMATIONS PRATIQUES

Page 65 >

CONTACT

Page 66 >

NOS PARTENAIRES

Page 67 >

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE



« Je me suis toujours efforcé de transmettre ma vision de la cuisine et de la pâtisserie. Je partage mon savoir-faire et mes expertises avec tous les jeunes désireux d'apprendre, les personnes en quête d'une reconversion ou les professionnels souhaitant renforcer leurs compétences et ce en ayant constamment à l'esprit : la pratique de l'excellence. »

OLIVIER DUCASSE



« Le perfectionnement et la bonne formation professionnelle demeurent pour tous la première chance de réussite et de succès. »

YVES THURIÈS

# ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE : DES FORMATIONS D'EXCELLENCE POUR VOUS PROFESSIONNELS

---

Depuis plus de trente-cinq ans, l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie est l'école de référence, en France et à l'international, pour les professionnels de la pâtisserie, boulangerie, chocolaterie, confiserie et glace.

Fondée en 1984 par la Confédération des Pâtisiers, l'école, depuis reprise par Yves Thuriès et Alain Ducasse, n'a cessé de grandir jusqu'à devenir une figure emblématique du monde pâtissier. Aujourd'hui, elle fait partie intégrante de l'École Ducasse, acteur incontestable en matière d'excellence pédagogique dans le domaine des arts culinaires et de la pâtisserie.

Chaque année, plus de 1 000 professionnels viennent se former auprès d'artisans comptant parmi les plus talentueux de leur profession. Grâce à un enseignement d'excellence, nous vous accompagnons au quotidien pour répondre à l'exigence de vos métiers, valoriser votre talent et cultiver votre identité.

Nos formations vous aideront à développer des produits de grande qualité et à les mettre en valeur auprès de votre clientèle.

Inspirez-vous des tendances et techniques de demain !

# NOS THÉMATIQUES TECHNIQUES ET CRÉATIVES

---



Pâtisserie

Chocolat et confiserie

Bean to bar

Desserts de restaurant

Glace

Pains et viennoiseries

Pièces de présentation

Sucre

Cuisine

Snacking

Traiteur

Impression 3D

et autres thèmes sur demande

## NOS FORMATIONS PROFESSIONNELLES CONTINUES

---

Conçues et animées par des artisans d'excellence (MOF, Champions du Monde et Chefs Pâtisseries de Palaces), nos formations de perfectionnement vous apporteront conseils, astuces et techniques de grands Chefs. Ces derniers vous feront découvrir des méthodes d'organisation et de travail rationnelles qui vous permettront de gagner du temps et d'optimiser votre chiffre d'affaires.

## NOS FORMATIONS « CATALOGUE » À L'ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE

---

Participez à des formations directement applicables dans votre entreprise, quel que soit le type de votre établissement.

Les formations ont lieu au sein de l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie, au Château de Montbarnier, demeure prestigieuse avec ses huit laboratoires ultra-modernes et bien équipés, son salon, ses chambres et son restaurant.

Durant votre séjour, nul besoin de se déplacer ; vous serez hébergé et restauré sur place. Vous pourrez profiter d'un lieu de partage, de rencontres et d'apprentissage où tous les Chefs et professionnels se retrouvent.

# NOS FORMATIONS SUR MESURE EN ENTREPRISE

---

À votre demande, l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie met en place un programme de formation dispensé directement sur votre lieu de travail et mis en pratique immédiatement par vous et vos équipes.

En s'adaptant à votre environnement technique et humain, aux effectifs et aux compétences de vos collaborateurs, nos professionnels mettent leur expérience à votre service et vous proposent un projet personnalisé. C'est vous qui choisissez le thème, le programme sera établi en fonction de vos besoins.

Profitez de formations sur mesure,  
dispensées chez vous, par nos experts.



# NOS CHEFS INVITÉS

## PÂTISSERIE



**THIERRY  
BAMAS**

Meilleur Ouvrier  
de France Pâtissier

Page 41 >



**MAXENCE  
BARBOT**

Chef Pâtissier  
« Shangri-la Hôtel »,  
Paris

Page 43 >



**LOÏC  
BÉZIAT**

Champion du Monde des  
Arts Sucrés, Chef Pâtissier  
« Béziat Frères », Cahors

Pages 26 > / 37 > / 46 >



**MATHIEU  
BLANDIN**

Champion du Monde  
de Pâtisserie

Page 34 >



**MICKAËL  
BOLAINGUE**

Chef Pâtissier « Maison  
Larher », Paris, Relais  
Desserts International

Page 49 >



**DAVID  
BRIAND**

Meilleur Ouvrier  
de France Pâtissier

Page 36 >



**ROMAIN  
CHALUMEAU**

Chef formateur  
ENSP

Pages 44 > / 56 >



**JÉRÔME  
CHAUCESSE**

Meilleur Ouvrier  
de France Pâtissier

Pages 38 > / 45 >



**JULIEN  
DUGOURD**

Chef Pâtissier  
Consultant International

Page 30 >

## PÂTISSERIE



**BASTIEN  
GIRARD**

Champion du Monde de  
Pâtisserie, Pâtisserie  
« Intense », Tournon-sur-Rhône

Pages 29 > / 44 >



**RICHARD  
HAWKE**

Chef Pâtissier  
Consultant

Page 32 >



**PATRICE  
IBARBOURE**

Meilleur Ouvrier  
de France Pâtissier

Pages 37 > / 51 >



**JONATHAN  
MOUGEL**

Meilleur Ouvrier  
de France Pâtissier

Page 50 >



**MATHIEU  
MOULIN**

Chef Formateur « Gaëtan Paris Conseil »,  
Monthuchon (Gaëtan Paris, Meilleur  
Ouvrier de France Boulanger)

Page 35 >



**YOAN  
PALAMARA**

Chef Pâtissier  
Consultant

Page 52 >



**JORDI  
PUIGVERT**

Chef Pâtissier  
Consultant

Page 55 >



**CHRISTOPHE  
RHEDON**

Meilleur Ouvrier  
de France Pâtissier

Page 39 >



**AURÉLIEN  
TROTTIER**

Chef Pâtissier « Artisan  
Passionné », Angers, Relais  
Desserts International

Pages 32 > / 52 >

## PÂTISSERIE



**CYRILLE  
VAN DER STUYFT**

Meilleur Ouvrier  
de France Boulanger

Page 54 >

## CHOCOLAT ET CONFISERIE



**LUC  
BAUDIN**

Chef Pâtissier Chocolatier, Consultant  
et Cofondateur de la Chocolaterie  
« La Mutinerie », Sézanne

Pages 28 > / 48 >



**RÉGIS  
BOUET**

Consultant Formateur International  
Maître Chocolatier-Confiseur  
et Conseiller en Production

Pages 40 > / 48 >

## CHOCOLAT ET CONFISERIE



**JEREMY  
DELTEIL**

Chef Formateur  
ENSP

Page 54 >



**VINCENT  
DURANT**

Meilleur Ouvrier  
de France Chocolatier

Pages 35 > / 43 >



**JOHAN  
GIACCHETTI**

Chef Chocolatier  
« Le Bristol »,  
Paris

Page 49 >



**FRÉDÉRIC  
HAWECKER**

Meilleur Ouvrier  
de France Chocolatier

Page 40 >



**EDOUARD  
MORAND**

Chef Chocolatier  
Confiseur Consultant  
International

Page 45 >



**PAUL  
OCCHIPINTI**

Meilleur Ouvrier  
de France Chocolatier

Pages 26 > / 38 > / 46 >

## DESSERTS DE RESTAURANT



**MICHAEL  
BARTOCETTI**

**Chef Pâtissier,  
Four Seasons Hotel  
George V, Paris**

Page 57 >



**ADRIEN  
BOZZOLO**

**Chef Pâtissier,  
« Mandarin Oriental Paris »,  
Hotel Group**

Page 28 >



**MATTHIEU  
CARLIN**

**Chef Pâtissier,  
« Hôtel de Crillon »,  
A Rosewood Hotel, Paris**

Page 55 >



**JORDI  
PUIGVERT**

**Chef Pâtissier  
Consultant**

Page 55 >



**CHRISTOPHE  
TULOUP**

**Chef Pâtissier  
Consultant Restaurant  
« Têtedoie », Lyon**

Page 57 >



**ERIC  
VERBAUWHEDE**

**Chef Pâtissier Exécutif,  
Restaurant « Anne-Sophie  
PIC », Valence**

Page 31 >

## GLACE



**STÉPHANE  
AUGÉ**

**Meilleur Ouvrier  
de France Glacier**

Pages 29 > / 34 > / 53 >



**ALAIN  
CHARTIER**

**Meilleur Ouvrier de France Glacier,  
Champion du Monde de Glace,  
Relais Desserts International**

Pages 31 > / 51 >



**LUC  
DEBOVE**

**Meilleur Ouvrier de  
France Glacier et Champion  
du Monde de Glace**

Page 36 >

## PDINS/VIENNOISERIES



**CÉDRIC  
BÉZIAT**

**Chef Boulanger, « Béziat  
Frères », Cahors**

Page 50 >



**JEAN-PIERRE  
BONNAIRE**

**Élu « médaille d'or de l'Hérault  
Gourmand » pour le Panettone, Chef  
Pâtissier « Maison Bonnaire », Montpellier**

Page 47 >



**CYRILLE  
VAN DER STUYFT**

**Meilleur Ouvrier  
de France Boulanger**

Pages 27 > / 39 >

## PIÈCES DE PRÉSENTATION



**CYRIL  
VIGOUROUX**

**Chef formateur  
ENSP**

Page 47 >



**MICKAËL  
BOLAINGUE**

**Chef Pâtissier « Maison  
Larher », Paris, Relais  
Desserts International**

Page 42 >



**JEREMY  
DELTEIL**

**Chef Formateur  
ENSP**

Page 42 >



**VINCENT  
DURANT**

**Meilleur Ouvrier  
de France Chocolatier**

Page 53 >



**JEAN-PHILIPPE  
WALSER**

**Vice-Champion de France  
Croquembouches/1<sup>er</sup> Prix  
International de Croquembouches**

Page 33 >

## SUCRE



**FANNY  
LE DUFF**

**Cheffe Formatrice  
ENSP**

Page 41 >



**GABRIEL  
LE QUANG**

**Chef Pâtissier  
Consultant**

Page 56 >



**JONATHAN  
MOUGEL**

**Meilleur Ouvrier  
de France Pâtissier**

Page 30 >

## SNACKING



**MATHIEU  
MOULIN**

**Chef Formateur « Gaëtan Paris Conseil »,  
Monthuchon (Gaëtan Paris, Meilleur  
Ouvrier de France Boulanger)**

Page 33 >

## TRAITEUR



**PIERRE  
KOCH**

**Chef Exécutif  
Consultant**

Page 27 >



**PASCAL  
TANGUY**

**Meilleur Ouvrier  
de France Traiteur**

Page 58 >



# CALENDRIER DES FORMATIONS

# CALENDRIER DES FORMATIONS PROFESSIONNELLES CONTINUES – ENSP 2023

---

## FÉVRIER >

**Loïc Béziat**

**Entremets et petits  
gâteaux >**

Date : 06 – 08 février  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

**Paul Occhipinti**

**Montages chocolats  
de pâques >**

Date : 06 – 08 février  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

**Pierre Koch**

**Plats cuisinés à emporter  
traiteur snacking >**

Date : 13 – 15 février  
Prix : 1 632 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

**Cyrille van der Stuyft**

**Pains et viennoiseries >**

Date : 13 – 15 février  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

**Luc Baudin**

**Sujets et produits  
chocolatés de pâques >**

Date : 20 – 22 février  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

**Adrien Bozzolo**

**Desserts à l'assiette  
et pré-desserts >**

Date : 20 – 22 février  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

**Stéphane Augé**

**Ma glaceronomie,  
la technologie de la glace  
en détail pour comprendre  
et performer >**

Date : 27 février – 01 mars  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

## MARS >

**Bastien Girard**

**Entremets, petits gâteaux  
et gâteaux de voyage >**

Date : 06 – 08 mars  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

**Julien Dugourd**

**Petits gâteaux >**

Date : 13 – 15 mars  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

**Jonathan Mougel**

**Mon sucre d'art >**

Date : 13 – 15 mars  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

**Eric Verbauwhede**

**Desserts à l'assiette >**

Date : 13 – 15 mars  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

**Alain Chartier**

**Préparez votre collection  
glaces printemps-été >**

Date : 20 – 22 mars  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

**Aurélien Trottier**

**Entremets et déclinaison  
en individuels >**

Date : 20 – 22 mars  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

**Richard Hawke**

**Gamme de petits  
fours 100 % vegan >**

Date : 27 – 29 mars  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

**Mathieu Moulin**

**Snacking >**

Date : 27 – 29 mars  
Prix : 1 632 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

## AVRIL >

**Jean-Philippe Walser**

**Wedding cakes /  
wedding croq' >**

Date : 17 – 19 avril  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

### Stéphane Augé

Été glacé, produits glacés  
pour une saison rythmée  
aux parfums saisonniers >

Date : 24 – 26 avril  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

### MAI >

#### Mathieu Blandin

Petits gâteaux et  
entremets d'été >

Date : 09 – 11 mai  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

#### Vincent Durant

Bonbons chocolat et  
snacking chocolaté >

Date : 09 – 11 mai  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

#### Mathieu Moulin

Goûters, cakes et  
gâteaux de voyage >

Date : 09 – 11 mai  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

#### David Briand

Petits gâteaux et  
entremets >

Date : 15 – 17 mai  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

### Luc Debove

Glaces et entremets  
individuels glacés >

Date : 15 – 17 mai  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

#### Patrice Ibarboure

Tartes modernes  
et élégantes >

Date : 15 – 17 mai  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

#### Loïc Béziat

Mignardises et buffet  
de réception >

Date : 22 – 24 mai  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

#### Paul Occhipinti

Confiserie moderne >

Date : 22 – 24 mai  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

#### Jérôme Chausse

Tartes et gâteaux  
de voyage >

Date : 30 mai – 01 juin  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

#### Christophe Rhedon

Petits gâteaux >

Date : 30 mai – 01 juin  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

### Cyrille van der Stuyff

Pains et viennoiserie >

Date : 30 mai – 01 juin  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

### JUIN >

#### Régis Bouet

Bean to bar >

Date : 05 – 08 juin  
Prix : 1 998 € TTC  
Durée : 4 jours / 31h

#### Frédéric Hawecker

Confiseries toute saison >

Date : 05 – 07 juin  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

#### Fanny le Duff

Initiation au sucre d'art >

Date : 05 – 07 juin  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

#### Thierry Bamas

Tartes, entremets et  
petits gâteaux d'été >

Date : 12 – 14 juin  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

## JUIN >

### Mickaël Bolaingue

#### Pièces et entremets de prestige >

Date : 12 – 14 juin  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

### Jeremy Delteil

#### Pièce artistique chocolat >

Date : 12 – 14 juin  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

### Maxence Barbot

#### Petits gâteaux >

Date : 19 – 21 juin  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

### Vincent Durant

#### Confiserie classique et moderne >

Date : 19 – 21 juin  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

### Bastien Girard

#### Tartes >

Date : 19 – 21 juin  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

### Romain Chalumeau

#### Pâtisseries raffinées sans gluten ni additifs >

Date : 26 – 28 juin  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

### Jérôme Chaucesse

#### Tea time >

Date : 26 – 28 juin  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

### Edouard Morand

#### Confitures et pâtes de fruits >

Date : 26 – 28 juin  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

## SEPTEMBRE >

### Loïc Béziat

#### Entremets et tartes >

Date : 04 – 06 septembre  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

### Paul Occhipinti

#### Le chocolat dans tous ses états >

Date : 04 – 06 septembre  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

### Jean-Pierre Bonnaire et Cyril Vigouroux

#### Panettone et viennoiseries formation à quatre mains >

Date : 11 – 13 septembre  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

### Régis Bouet

#### Bean to bar >

Date : 11 – 14 septembre  
Prix : 1 998 € TTC  
Durée : 4 jours / 31h

### Luc Baudin

#### Sujets et produits chocolâtés de Noël >

Date : 18 – 20 septembre  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

### Mickaël Bolaingue

#### Bûches et entremets des fêtes de fin d'année >

Date : 18 – 20 septembre  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

### Johan Giacchetti

#### Collection de sujets de Noël et bonbons chocolat >

Date : 25 – 27 septembre  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

### Jonathan Mougel

#### Petits gâteaux et tartes de saison >

Date : 25 – 27 septembre  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

## OCTOBRE >

### Cédric Béziat

#### Pains >

Date : 02 – 04 octobre  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

### Patrice Ibarboure

#### Entremets d'automne >

Date : 02 – 04 octobre  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

### Alain Chartier

#### Préparez les fêtes à venir >

Date : 09 – 11 octobre  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

### Aurélien Trottier

#### Bûches et entremets des fêtes de Noël >

Date : 09 – 11 octobre  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

### Yoan Palamara

#### Entremets et bûches >

Date : 16 – 18 octobre  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

### Vincent Durant

#### Pièces artistiques en chocolat >

Date : 16 – 18 octobre  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

### Stéphane Augé

#### Hiver givré, produits glacés pour la fin d'année, une saison encore à développer >

Date : 23 – 25 octobre  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

### Jeremy Delteil

#### Technologie du chocolat et équilibrage >

Date : 23 – 25 octobre  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

## NOVEMBRE >

### Cyrille van der Stuyft

#### Galettes >

Date : 06 – 08 novembre  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

### Jordi Puigvert

#### Pâtisserie contemporaine plus légère et moins calorique >

Date : 06 – 08 novembre  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

### Matthieu Carlin

#### Les desserts à l'assiette et après desserts >

Date : 13 – 15 novembre  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

### Romain Chalumeau

#### Pâtisseries raffinées sans gluten ni additifs >

Date : 13 – 15 novembre  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

### Gabriel le Quang

#### Sucre pièce artistique >

Date : 20 – 22 novembre  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

### Christophe Tuloup

#### Desserts de restaurant >

Date : 20 – 22 novembre  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

### Michael Bartocetti

#### Desserts de restauration en palace >

Date : 27 – 29 novembre  
Prix : 1 428 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h

### Pascal Tanguy

#### L'univers de la restauration boulangère >

Date : 27 – 29 novembre  
Prix : 1 632 € TTC  
Durée : 3 jours / 23h



## LOÏC BÉZIAT

### ENTREMETS ET PETITS GÂTEAUX

Champion du Monde des Arts Sucrés,  
Chef Pâtissier « Béziat Frères », Cahors

Lun. 06 – Mer. 08 février  
23h

Confection d'une dizaine de produits tirés de grands classiques et de créations originales.

Application de multiples recettes et techniques avec en objectifs élégance et productivité.

Partage de méthodologies pour innover et créer des pâtisseries modernes et authentiques.



## PDUL OCCHIPINTI

### MONTAGES CHOCOLATS DE PÂQUES

Meilleur Ouvrier de France  
Chocolatier

Lun. 06 – Mer. 08 février  
23h

Création de montages chocolats ludiques et attractifs pour les fêtes de Pâques.

Confection d'une gamme de bonbons chocolat savoureux et créatifs.

Mise en œuvre de toutes les techniques de travail du chocolat pour une rentabilité optimisée.

Partage de méthodologies et nouvelles idées pour faciliter la création de produits.



## PIERRE KOCH

PLATS CUISINÉS À  
EMPORTER TRAITEUR  
SNACKING

### Chef Exécutif Consultant

Lun. 13 – Mer. 15 février  
23h

Travail sur le métier de cuisinier dans l'évènementiel et en boutique.

Confection d'une gamme de recettes axées sur le goût : plats cuisinés à emporter ou plats pour buffets, traiteur, pièces cocktail et snacking.

Création de synergies entre les recettes et optimisation du temps de travail.

Méthodologie pour l'organisation et l'animation d'un buffet lors d'une réception.



## CYRILLE VDN DER STUYFT

PAINS ET VIENNOISERIES

### Meilleur Ouvrier de France Boulangier

Lun. 13 – Mer. 15 février  
23h

Création de plusieurs viennoiseries classiques et revisitées, de pains spéciaux et originaux pour perfectionner son savoir-faire.

Travail autour du goût et de la personnalisation des pains et viennoiseries pour diversifier votre offre.

Maîtrise de l'organisation de la production dans le cadre du respect des bonnes pratiques liées à l'hygiène et la sécurité au travail.



## LUC BOUDIN

### SUJETS ET PRODUITS CHOCOLATÉS DE PÂQUES

Chef Pâtissier Chocolatier, Consultant et  
Cofondateur de la Chocolaterie  
« La Mutinerie », Sézanne

Lun. 20 – Mer. 22 février  
23h

Création de sujets et montages commerciaux pour les fêtes de Pâques pouvant être réutilisés à toutes les périodes de l'année.

Réadaptation de packaging peu coûteux pour la mise en avant de sujets originaux.

Utilisation uniquement de colorants naturels, poudres de fruits ou épices.

Fabrication de pralinés variés, ganaches et confiseries permettant la réalisation de bouchées chocolatées, truffes et barres tout au long de l'année.

Approfondissement et maîtrise des techniques rapides liées au travail du chocolat (croquis, mise au point, moulage, façonnage, pulvérisation, etc.).



## ADRIEN BOZZOLO

### DESSERTS À L'ASSIETTE ET PRÉ-DESSERTS

Chef Pâtissier, « Mandarin Oriental Paris »,  
Hotel Group

Lun. 20 – Mer. 22 février  
23h

Réalisation de desserts à base de chocolat (décors fins en 3D, espuma ultra léger sans gélatine, glace, croustillant, sauce...) et de fruits de saison (fine meringue et coque croustillante ultra fine, espuma à base de fruit, sorbet, tuile ...) ainsi que de pré-desserts.

Techniques de dressage et optimisation de la mise en place et du service.



## STÉPHANE DUGÉ

MA GLACETRONOMIE®,  
LA TECHNOLOGIE DE LA  
GLACE EN DÉTAIL POUR  
COMPRENDRE ET PERFORMER

Meilleur Ouvrier de France  
Glacier

Lun. 27 février – Mer. 01 mars  
23h

Maîtrise des bases essentielles à la création de glaces et sorbets, facilement reproductibles en entreprise.

Fabrication d'une centaine de recettes permettant d'observer l'influence des ingrédients et paramètres.

Rectification des défauts et rééquilibrage à travers une analyse visuelle et gustative.



## BASTIEN GIRARD

ENTREMETS, PETITS  
GÂTEAUX ET GÂTEAUX  
DE VOYAGE

Champion du Monde de Pâtisserie,  
Pâtisserie « Intense », Tournon-sur-Rhône

Lun. 06 – Mer. 08 mars  
23h

Production d'entremets, petits gâteaux et gâteaux de voyage déclinés en format individuel et jouant sur les textures et associations.

Déclinaison de biscuits, croustillants, crémeux et mousses pouvant être associés à l'infini.

Application de multiples techniques : montage à l'envers, pochage, glaçage, décors, etc.

FÉV

MAR

AVR

MAI

JUN

SEPT

OCT

NOV



## JULIEN DUGOURD

### PETITS GÂTEAUX

Chef Pâtissier Consultant  
International

Lun. 13 – Mer. 15 mars  
23h

Mise en œuvre de techniques simples et adaptables à tout type d'établissement.

Revisite de desserts de type boutique afin d'allier excellence, créativité et efficacité.

Réalisation de différents petits gâteaux haut de gamme, à base de fruits ou chocolat.



## JONATHAN MOUGEL

### MON SUCRE D'ART

Meilleur Ouvrier de France  
Pâtissier

Lun. 13 – Mer. 15 mars  
23h

Montage d'une pièce artistique en sucre d'art autour d'un thème défini dans l'esprit d'une préparation de concours en direct.

Maîtrise du pastillage et des techniques de sucre tiré, soufflé, candi, patiné, paille et ruban.

Fabrication de moules minute et appréhension de la technologie de cuisson des sucres.



## ERIC VERBOUWHEDE

DESSERTS  
À L'ASSIETTE

Chef Pâtissier Exécutif, Restaurant  
« Anne-Sophie PIC », Valence

Lun. 13 – Mer. 15 mars  
23h

Échange sur le processus de création et d'élaboration de desserts de restaurant.

Mise en œuvre de plusieurs recettes inédites.

Compréhension de l'équilibre des textures et des associations de saveurs chères à la Maison comme le thé, le café, les agrumes, les épices, les herbes aromatiques, etc.

Maîtrise des techniques au service de l'esthétique et du goût, avec la réalisation de dressages singuliers et harmonieux.



## OULDIN CHORTIER

PRÉPAREZ VOTRE  
COLLECTION DE GLACES  
PRINTEMPS-ÉTÉ

Meilleur Ouvrier de France Glacier,  
Champion du Monde de Glace,  
Relais Desserts International

Lun. 20 – Mer. 22 mars  
23h

Élaboration d'une collection de produits estivaux : verrines glacées, éclairs, pots et barres glacées, bâtonnets glacés, nouveaux parfums tendances et une collection complémentaire spécial allergènes (végétale, allégée en sucre) ainsi que des entremets de saison.

Travail autour de la naturalité des produits avec des parfums aussi bien incontournables que tendances.

Compréhension de la technologie, des procédés de fabrication et de la réglementation liés à la création d'une gamme de glaces.

FÉV

MAR

AVR

MAI

JUN

SEPT

OCT

NOV



## DURÉLIEN TROTTIER

ENTREMETS ET  
DÉCLINAISON  
EN INDIVIDUELS

Chef Pâtissier « Artisan Passionné »,  
Angers, Relais Desserts International

Lun. 20 – Mer. 22 mars  
23h

Travail de formes et de couleurs modernes ainsi que de saveurs identifiables en passant par le chocolat et les fruits, sans oublier les compositions classiques.

Association de parfums et textures, de décors efficaces avec des lignes sobres et élégantes pour dynamiser ses ventes.

Confection d'une collection facilement intégrable dans une boutique, avec une pleine maîtrise des enjeux de gestion, rationalisation et optimisation de la production.



## RICHARD HAWKE

GAMME DE PETITS  
FOURS 100 % VEGAN

Chef Pâtissier  
Consultant

Lun. 27 – Mer. 29 mars  
23h

Réalisation d'une vingtaine de petits fours durant cette formation.

Certains produits seront sans gluten.

Travail avec un cahier des charges vegan de manière innovante : recettes sans margarine et sans crème végétale.

Travail sur les différentes textures (croustillant, biscuit, crémeux, mousse, glaçage), sur la protéine pour le foisonnement (biscuits et mousses), sur la stabilisation et intensification des recettes de mousses et coulis de fruits tout en réduisant la quantité de sucre, sur les couleurs naturelles (100 % sans colorant).

Découverte des alternatives à la gélatine et de l'utilisation des fibres dans les recettes.



## MATTHIEU MOULIN

SNACKING

Chef formateur « Gaëtan Paris Conseil »,  
Monthuchon (Gaëtan Paris, Meilleur  
Ouvrier de France Boulanger)

Lun. 27 – Mer. 29 mars  
23h

Confection d'une trentaine de sandwiches, tartines,  
quiches, tartes briochées salées, salades et wraps...

Réalisation des bases de pains, beurrés de garniture,  
pâtes de base et pâtes à brioche.

Appréhension des tendances et évolutions du  
snacking afin de diversifier et renouveler votre offre.

FÉV

MAR

AVR

MAI

JUN

SEPT

OCT

NOV



## JÉDON-PHILIPPE WÖLSER

WEDDING CAKES /  
WEDDING CROQ'

Vice-Champion de France Croquebouches,  
1<sup>er</sup> Prix International de Croquebouches

Lun. 17 – Mer. 19 avril  
23h

Montage de wedding cake à la française mélangé au  
croquebouche.

Apprentissage des bases de réalisation du  
croquebouche et application de ces bases dans la  
réalisation du wedding cake/wedding croq'.

Pour le croquebouche : maîtrise de la réalisation des  
différentes nougatines, du glaçage de petits choux et du  
montage (netteté et propreté du montage).

Pour le wedding cake : maîtrise des entremets à la  
française recouverts de pâte à sucre pour certains et  
élaboration de différents glaçages pour d'autres.

Travail du décor en chocolat et du sucre et en particulier  
des décors artistiques en sucre (sucre tiré, fleur, ruban)  
ainsi que du pastillage.

FÈV

MGR

DVR

MDI



## STÉPHANE DUGÉ

ÉTÉ GLACÉ, PRODUITS  
GLACÉS POUR UNE  
SAISON RYTHMÉE  
AUX PARFUMS  
SAISONNIERS

Meilleur Ouvrier de France  
Glacier

Lun. 24 – Mer. 26 avril  
23h

Création d'une douzaine de recettes adaptées à la saison estivale : esquimaux, cornets, coupes, verrines et portions.

Fabrication de mix, bases pâtisseries et décors afin de construire et étoffer ou améliorer son offre.

Maîtrise des bases essentielles à la création de glaces et sorbets, facilement reproductibles en entreprise.

JUIN

SEPT

OCT

NOV



## MATHIEU BLONDIN

PETITS GÂTEAUX ET  
ENTREMETS D'ÉTÉ

Champion du Monde de  
Pâtisserie

Mar. 09 – Jeu. 11 mai  
23h

Partage et découverte autour de l'univers des entremets et petits gâteaux.

Travail de différentes formes, textures, goûts et finitions.

Alliance de la productivité et de l'originalité tout en gardant une vision sur la rentabilité d'une production raisonnée.



## VINCENT DURDINT

BONBONS CHOCOLAT ET  
SNACKING CHOCOLATÉ

Meilleur Ouvrier de France  
Chocolatier

Mar. 09 – Jeu. 11 mai  
23h

Réalisation d'une large gamme de bonbons chocolats et de snackings chocolatés.

Maîtrise de différentes techniques de pralinés, ganaches, pâte d'amandes, massapain, pâte de fruits... afin de pouvoir les décliner et créer ses propres associations.



## MATTHIEU MOULIN

GOÛTERS, CAKES ET  
GÂTEAUX DE VOYAGE

Chef formateur « Gaëtan Paris Conseil »,  
Monthuchon (Gaëtan Paris, Meilleur  
Ouvrier de France Boulanger)

Mar. 09 – Jeu. 11 mai  
23h

Élaboration d'une gamme nouvelle de goûters, cakes et gâteaux de voyage.

### Au programme

Les cakes : cake fondant au chocolat, cake mendiant au caramel, cake chocolat au lait, cake noisette, cake orange passion, cake coco passion, cake citron, cake pistache framboise.

Les gâteaux de voyage : Terre de mars, gâteau breton aux abricots, gâteau aux pommes, pain d'épices, gâteau spéculoos framboise.

Les goûters : barre céréales abricots, gâteau pomme pruneaux, les petits choccos, les cannelés, les tigrés, les moelleux orange, les pastéis de nata.

FÉV

MAR

AVR

MAI

JUIN

SEPT

OCT

NOV

FÈV

MGR

DVR

MGI

JUIN

SEPT

OCT

NOV



## DAVID BRIND

### PETITS GÂTEAUX ET ENTREMETS

#### Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

Lun. 15 – Mer. 17 mai  
23h

Réalisation d'une dizaine d'entremets et petits gâteaux.

Travail approfondi autour des textures et de la mise en valeur du chocolat.

Application de différentes techniques permettant d'optimiser la production tout en l'adaptant à votre établissement.



## LUC DEBOVE

### GLACES ET ENTREMETS INDIVIDUELS GLACÉS

#### Meilleur Ouvrier de France Glacier et Champion du Monde de Glace

Lun. 15 - Mer. 17 mai  
23h

Réalisation d'une collection de près de 15 entremets et petits gâteaux individuels glacés.

Appréhension des nouvelles tendances à travers les textures, les saveurs et le design.

Appropriation des outils technologiques pour une maîtrise optimale des textures.

Mise en œuvre de techniques de travail efficaces afin de faciliter la création de votre nouvelle gamme d'entremets personnalisée.



## PATRICE IBOURBOURE

TARTES MODERNES  
ET ÉLÉGANTES

Meilleur Ouvrier de France  
Pâtissier

Lun. 15 – Mer. 17 mai  
23h

Réalisation de tartes modernes et élégantes.

Association de saveurs subtiles et généreuses.

Travail de différentes pâtes comme la pâte sucrée, la pâte feuilletée, la pâte sucrée cacao, la pâte brioche feuilletée.

Au programme : de nouvelles techniques modernes et surprenantes à s'approprier (telles que le sablé reconstitué ou bien encore la tarte aux pommes en cuisson sous vide...) pour de futures créations personnelles.



## LOÏC BÉZIAT

MIGNARDISES ET  
BUFFET DE RÉCEPTION

Champion du Monde des Arts Sucrés,  
Chef Pâtissier « Béziat Frères », Cahors

Lun. 22 mai – Mer. 24 mai  
23h

Confection d'une dizaine de produits adaptés aux réceptions et de leurs socles de présentation en sucre, chocolat ou pastillage.

Application de multiples recettes et techniques pour créer un buffet harmonieux sur un thème précis mettant en valeur les mignardises.

Partage de méthodologies pour innover et créer des mignardises modernes et élégantes.

FÉV

MDR

QVR

MDI

JUIN

SEPT

OCT

NOV

FÈV

MGR

DVR

MGI

JUN

SEPT

OCT

NOV



## PDUL OCCHIPINTI

CONFISERIE MODERNE

Meilleur Ouvrier de France  
Chocolatier

Lun. 22 mai – Mer. 24 mai  
23h

Découverte de l'univers de la confiserie française avec des créations mises au goût du jour (guimauves, pâtes de fruits, nougat, Négus de Nevers, fourrés aux fruits, roc, etc.).

Approche moderne de la confiserie avec des recettes vegan, caramels purs fruits, sucettes tube, etc.



## JÉRÔME CHDUCESSE

TARTES ET GÂTEAUX  
DE VOYAGE

Meilleur Ouvrier de France  
Pâtissier

Mar 30 mai – Jeu. 01 juin  
23h

Méthodes de réflexion pour la conception d'une gamme de desserts simples et efficaces dans un souci de rationalité.

Réalisation de différentes recettes traditionnelles mises au goût du jour et de nouvelles créations.

Au programme : une gamme de tartes à base de fruits cuits et/ou crus ou à base de chocolat sous des formes différentes et parfois inattendues, les dernières créations du Chef comme le flan parisien « double texture » et granola, le cookie choco-pistache, les gâteaux de voyage...le tout selon la vision du Chef : Design et Élégance au service du Goût.

Conseils techniques et échange d'idées afin d'adapter les recettes du Chef à votre environnement professionnel.



## CHRISTOPHE RHEDON

PETITS GÂTEAUX

Meilleur Ouvrier de France  
Pâtissier

Mar 30 mai – Jeu. 01 juin  
23h

Création d'une gamme de petits gâteaux.

Alliance de goûts simples (chocolat ou fruits) et originaux tels que la vanille au yuzu ou l'abricot à la dragée.

Équilibre entre rationalité et originalité, tant sur la forme des pâtisseries que sur leurs finitions.

Échanges de nouvelles idées et apprentissage de techniques efficaces facilement reproductibles en entreprise.



## CYRILLE VAN DER STUYFT

PAINS ET VIENNOISERIE

Meilleur Ouvrier de France  
Boulangier

Mar 30 mai – Jeu. 01 juin  
23h

Création de plusieurs viennoiseries classiques et revisitées, de pains spéciaux et originaux pour perfectionner son savoir-faire.

Travail autour du goût et de la personnalisation des pains et viennoiseries pour diversifier votre offre.

Maîtrise de l'organisation de la production dans le cadre du respect des bonnes pratiques liées à l'hygiène et la sécurité au travail.

FÉV

MAR

AVR

MAI

JUIN

JUIN

JUIN

JUIN

FÈV

MGR

DVR

MGI

JUN

SEPT

OCT

NOV



## RÉGIS BOUET

BEAN TO BAR

Consultant Formateur International  
Maître Chocolatier-Confiseur et  
Conseiller en Production

Lun. 05 – Jeu. 08 juin  
31h

Appréhension des étapes nécessaires à la fabrication du chocolat au travers d'une multitude de procédés : achat des fèves, choix et optimisation du matériel, interactions des matières premières, évolution de la production.

Réalisation de votre propre chocolat, noir ou au lait, à travers 12 recettes mises au point pour cet atelier unique.

Compréhension des processus vous permettant de choisir la composition de vos recettes.



## FRÉDÉRIC HWWECKER

CONFISERIES  
TOUTE SAISON

Meilleur Ouvrier de France  
Chocolatier

Lun. 05 – Mer. 07 juin  
23h

Création d'une gamme complète de confiseries afin de booster vos ventes additionnelles et saisonnières.

Confection de nougats, caramels, guimauves, pâtes de fruits (moulées, cadrées et bicouches), caramels mous, fudges, réglisses, bonbons gélifiés, fruits confits, liqueurs, sucres cuits (rocks, praliné feuilleté, sucre paille), bonbons dragéifiés, modelages en pâte d'amandes.

Réalisation d'une gamme rationnelle et commerciale facilement reproductible en entreprise.



## FANNY LE DUFF

### INITIATION AU SUCRE D'ART

#### Cheffe Formatrice ENSP

Lun. 05 – Mer. 07 juin  
23h

Initiation au montage et à la conception d'une pièce artistique.

Apprentissage des cuissons du sucre.

Approche des techniques de sucre tiré (ruban, fleurs) et coulé.

Travail sur l'harmonisation des couleurs et des mouvements.

Réalisation d'une pièce par stagiaire.



## THIERRY BDMDS

### TARTES, ENTREMETS ET PETITS GÂTEAUX D'ÉTÉ

#### Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

Lun. 12 – Mer. 14 juin  
23h

Création d'une nouvelle gamme en tenant compte des problématiques liées à votre entreprise.

Approfondissement et maîtrise de techniques traditionnelles et aisément reproductibles.

Réalisation de tartes, entremets et petits gâteaux estivaux, rationnels et rentables.



## MICKAËL BOLDINGUE

### PIÈCES ET ENTREMETS DE PRESTIGE

Chef Pâtissier « Maison Larher », Paris,  
Relais Desserts International

Lun. 12 – Mer. 14 juin  
23h

Réalisation de belles pièces de réception pour le plaisir de tous :

Croquebouches, pied central, cascades d'entremets et confection de wedding cakes retravaillés façon « Maison Larher » c'est à dire réalisés à base d'entremets de la prestigieuse Maison.

Création d'une gamme complète d'entremets aux saveurs et textures différentes.

Travail sur les socles en polystyrène des pièces pour la présentation des entremets, sur les techniques de montage, les décors (petits décors en sucre commercial, travail de la pâte à sucre et des fleurs en pâte à sucre...) et les glaçages.

Rationalité et simplicité dans l'exécution du travail et application de méthodes de travail adaptées à la production boutique.

Travail sur la gestion du transport.



## JEREMY DELTEIL

### PIÈCE ARTISTIQUE CHOCOLAT

Chef Formateur ENSP

Lun. 12 – Mer. 14 juin  
23h

Conception et réalisation de pièces en chocolat originales pour un buffet ou pour dynamiser votre vitrine.

Utilisation de différentes techniques de moulage, de modelage et de finitions afin d'obtenir des formes et des effets de matière variés.

Un stage où chaque stagiaire réalisera sa propre pièce.



## MAXENCE BDRBOT

PETITS GÂTEAUX

Chef Pâtissier « Shangri-la Hôtel », Paris

Lun. 19 – Mer. 21 juin  
23h

Réalisation de 10 à 12 petits gâteaux.

Au programme : des créations classiques comme le Paris Brest, le Savarin... mais aussi des créations plus originales avec un design et un visuel différents comme l'éclair feuilleté...

Mise en valeur des produits et fruits de saison tels que la fraise et la rhubarbe.



## VINCENT DURANT

CONFISERIE CLASSIQUE  
ET MODERNE

Meilleur Ouvrier de France  
Chocolatier

Lun. 19 – Mer. 21 juin  
23h

Appropriation des techniques fondamentales classiques afin de pouvoir les décliner et développer des produits modernes au fil des saisons.

Réalisation de confiseries modernes et classiques à base de différents parfums : caramels tendres, nougat, Négus, pâtes de fruits, pâte d'amandes, bonbons fourrés, candissage, guimauves, liqueurs, fondants au fruit.

FÉV

MAR

AVR

MAI

JUN

SEPT

OCT

NOV



## BASTIEN GIRARD

### TARTES

Champion du monde de Pâtisserie,  
Pâtisserie « Intense », Tournon-sur-Rhône

Lun. 19 - Mer. 21 juin

23h

Création d'une gamme de tartes et tartelettes adaptée à la production en boutique, facilement applicable et rentable.

Travail sur les associations de goûts et de textures.

Mise en application de multiples techniques : fonçage, pochage, glaçage, décors, etc.



## ROMDIN CHDLUMEDU

### PÂTISSERIES RAFFINÉES SANS GLUTEN NI ADDITIFS

Chef Formateur ENSP

Lun. 26 - Mer. 28 juin

23h

Création de pâtisseries sans gluten, sans additifs, parfois sans lactose, et minimisant l'usage du sucre.

Déclinaison de produits variés : entremets, tartes modernes et revisitées, pains, gâteaux de voyage, pâte à choux, etc.

Explications techniques et compréhension des allergies ou intolérances au gluten, lactose et autres allergènes.



## JÉRÔME CHDUCESSÉ

### TEA TIME

#### Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

Lun. 26 – Mer. 28 juin  
23h

Le célèbre « Afternoon tea » à la française selon la vision du Chef : Design et Élégance au service du Goût.

Méthodes de réflexion pour la conception d'une gamme de desserts simples et efficaces dans un souci de rationalité.

Réalisation d'une gamme de petits gâteaux sous des formes différentes et parfois inattendues pour une saison et arrière-saison gourmande.

Conseils techniques et échange d'idées afin d'adapter les recettes du Chef à votre environnement professionnel.



## EDOUARD MORAND

### CONFITURES ET PÂTES DE FRUITS

#### Chef Chocolatier Confiseur Consultant International

Lun. 26 – Mer. 28 juin  
23h

Création d'une gamme de confitures de fruits de saison : classiques, allégées, originales ou spécialités.

Connaissances des matières premières et du choix des ingrédients.

Compréhension de la technologie, des procédés de fabrication et des méthodes de cuisson.

Connaissance de la législation, des contraintes réglementaires et des techniques de conservation (règles d'hygiène, emballage et étiquetage...).

Réalisation de pâtes de fruits classiques et revisitées.



## LOÏC BÉZIDT

ENTREMETS  
ET TARTES

Champion du Monde des Arts Sucrés,  
Chef Pâtissier « Béziat Frères », Cahors

Lun. 04 – Mer. 06 septembre  
23h

Confection d'une dizaine de produits, à savoir entremets et tartes à partager, tirés de grands classiques et de créations originales.

Application de multiples recettes et techniques avec pour objectif élégance et productivité.

Partage de méthodologies pour innover et créer des pâtisseries modernes et authentiques.



## PDUL OCCHIPINTI

LE CHOCOLAT DANS  
TOUS SES ÉTATS

Meilleur Ouvrier de France  
Chocolatier

Lun. 04 – Mer. 06 septembre  
22h

Réalisation de tous types d'intérieurs chocolatés : ganache moussée, coulée, moulée, pochée, pralinée.

Création de confiseries chocolatées : fourrés chocolat, nougats et caramels au chocolat.

Approche technologique pour calculer les intérieurs destinés à la vente en boutique et à l'export.



JEAN-PIERRE  
BONNAIRE

ET CYRIL  
VIGOUROUX

PANETTONE ET  
VIENNOISERIES  
FORMATION À  
QUATRE MAINS

Jean-Pierre BONNAIRE, élu « médaille d'or de l'Hérault Gourmand » pour le Panettone, Chef Pâtissier « Maison Bonnaire », Montpellier

Cyril VIGOUROUX, Chef formateur ENSP

Lun. 11 – Mer. 13 septembre  
23h

#### Jean-Pierre BONNAIRE

Appréhension de tous les aspects de la production du panettone avec des recettes très savoureuses :

Le panettone traditionnel, chocolat, praline, marrons.

Le pandoro feuilleté ainsi qu'une version du panettone salé.

Utilisation par le Chef d'un levain naturel de 70 ans qui lui a été transmis d'Italie.

Partage des connaissances et du savoir-faire du Chef sur les techniques d'utilisation et de conservation du levain naturel.

#### Cyril VIGOUROUX

Au programme : création de plusieurs viennoiseries classiques, modernes et originales pour diversifier votre gamme de produits.

Réalisations à base de différentes pâtes (levée feuilletée, brioche, pâte colorée, brioche feuilletée) avec différentes garnitures pour des produits gourmands.

Échange et partage des différentes méthodes et techniques du Chef autour de la viennoiserie.



## RÉGIS BOUET

BEAN TO BAR

Consultant Formateur International  
Maître Chocolatier-Confiseur  
et Conseiller en Production

Lun. 11 – Jeu. 14 septembre  
31h

Appréhension des étapes nécessaires à la fabrication du chocolat au travers d'une multitude de procédés : achat des fèves, choix et optimisation du matériel, interactions des matières premières, évolution de la production.

Réalisation de votre propre chocolat, noir ou au lait, à travers 12 recettes mises au point pour cet atelier unique.

Compréhension des processus vous permettant de choisir la composition de vos recettes.



## LUC BDUDIN

SUJETS ET PRODUITS  
CHOCOLATÉS DE NOËL

Chef Pâtissier Chocolatier, Consultant  
et Cofondateur de la Chocolaterie  
« La Mutinerie », Sézanne

Lun. 18 – Mer. 20 septembre  
23h

Création de sujets et montages commerciaux pour les fêtes de Noël pouvant être réutilisés à toutes les périodes de l'année.

Réadaptation de packaging peu coûteux pour la mise en avant de sujets originaux.

Utilisation uniquement de colorants naturels, poudres de fruits ou épices.

Fabrication de pralinés variés, ganaches et confiseries permettant la réalisation de bouchées chocolatées, truffes et barres tout au long de l'année.

Approfondissement et maîtrise des techniques rapides liées au travail du chocolat (croquis, mise au point, moulage, façonnage, pulvérisation, etc.).



## MICKAËL BOLDINGUE

BÛCHES ET ENTREMETS  
DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Chef Pâtissier « Maison Larher »,  
Paris, Relais Desserts International

Lun. 18 – Mer. 20 septembre  
23h

Découverte du savoir-faire historique de la « Maison Lahrer » et de ses recettes uniques.

Réalisation d'une gamme de bûches et entremets adaptés aux fêtes de fin d'année.

Maîtrise des jeux de textures et de saveurs et application de méthodes de travail adaptées à la production boutique.



## JOHN GIDCCHETTI

COLLECTION DE  
SUJETS DE NOËL  
ET BONBONS CHOCOLAT

Chef Chocolatier « Le Bristol », Paris

Lun. 25 – Mer. 27 septembre  
23h

Création de petits montages commerciaux ludiques sur le thème de Noël réalisables à partir de formes telles que les sphères ou les œufs.

Création d'une gamme de bonbons chocolat axée sur les saveurs de Noël (orange, agrumes, spéculoos...).

Apprentissage de multiples techniques du travail du chocolat avec pour objectif une application directe et rationnelle en entreprise.

FÉV

MAR

AVR

MAI

JUIN

SEPT

OCT

NOV



## JONATHAN MOUGEL

PETITS GÂTEAUX ET  
TARTES DE SAISON

Meilleur Ouvrier de France  
Pâtissier

Lun. 25 – Mer. 27 septembre  
23h

Confection d'une dizaine de recettes.

Retour aux techniques fondamentales de la pâtisserie de manière nouvelle et innovante.

Application de méthodes de rationalisation et travail poussé sur les textures et le goût.



## CÉDRIC BÉZIAT

PAINS

Chef Boulanger, « Béziat Frères »,  
Cahors

Lun. 02 – Mer. 04 octobre  
23h

Fabrication de produits authentiques et créatifs.

Échanges sur les méthodes de la boulangerie actuelle et acquisition de nouvelles techniques dans un esprit de rationalisation adapté à l'univers de l'entreprise.

Au programme, près d'une vingtaine de produits :

- Tourte de seigle auvergnate
- Pain au khorasan
- Tourte de meule au levain
- Pain au petit épeautre
- Pain du Père Jouvent
- Pain aux noix à la coupe
- Pain norvégien
- Etc.



## PATRICE IRBOURE

ENTREMETS  
D'AUTOMNE

Meilleur Ouvrier de France  
Pâtissier

Lun. 02 – Mer. 04 octobre  
23h

Production d'une douzaine d'entremets traditionnels et contemporains aux fruits, aux agrumes et au chocolat, adaptés à la saison.

Travail autour de recettes abouties, élégantes et gourmandes en petite et grande taille.

Mise en œuvre de techniques et méthodes rationnelles facilement reproductibles en laboratoire.



## ALAIN CHARTIER

PRÉPAREZ LES  
FÊTES À VENIR

Meilleur Ouvrier de France Glacier,  
Champion du Monde de Glace, Relais  
Desserts International

Lun. 09 – Mer. 11 octobre  
23h

Création d'une gamme complète de produits glacés autour de moments forts de l'année : Noël, Saint-Sylvestre, galette des rois et Saint-Valentin.

Maîtrise et adaptation des méthodes de cuisson, pasteurisation et turbinage selon les besoins et règles en vigueur.

FÉV

MAR

AVR

MAI

JUN

SEPT

OCT

NOV

FÉV

MGR

DVR

MGI

JUN

SEPT

OCT

NOV



## DURÉLIEN TROTTIER

### BÛCHES ET ENTREMETS DES FÊTES DE NOËL

Chef Pâtissier « Artisan Passionné »,  
Angers, Relais Desserts International

Lun. 09 – Mer. 11 octobre  
23h

Réalisation d'une gamme complète de bûches et produits festifs entre tradition et modernité.

Application de techniques de cuisson, assemblage, glaçage, pochage, tourage, etc.

Travail de produits gourmands et créatifs facilement reproductibles en entreprise.



## YODN PDLMDRC

### ENTREMETS ET BÛCHES

Chef Pâtissier Consultant

Lun. 16 – Mer. 18 octobre  
22h

Confection d'une gamme complète d'entremets et bûches dans l'air du temps.

Mise en œuvre de techniques adaptées à une production de boutique rentable et organisée.



## VINCENT DURRANT

PIÈCES ARTISTIQUES  
EN CHOCOLAT

Meilleur Ouvrier de France  
Chocolatier

Lun. 16 – Mer. 18 octobre  
23h

Création d'une pièce artistique en chocolat pour un concours, un buffet ou une vitrine.

Compréhension de la conception d'une pièce : harmonie, solidité, proportions, volumes.

Utilisation de différentes techniques de moulage, sculpture, modelage et finitions.



## STÉPHANE DUGÉ

HIVER GIVRÉ, PRODUITS  
GLACÉS POUR LA FIN  
D'ANNÉE, UNE SAISON  
ENCORE À DÉVELOPPER

Meilleur Ouvrier de France  
Glacier

Lun. 23 – Mer. 25 octobre  
23h

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.

FÉV

MAR

AVR

MAI

JUN

SEPT

OCT

NOV



## JEREMY DELTEIL

### TECHNOLOGIE DU CHOCOLAT ET ÉQUILIBRAGE

#### Chef formateur ENSP

**Lun. 23 – Mer. 25 octobre**  
23h

Toutes les solutions et clés pour comprendre et équilibrer vos ganaches.

Les différents points technologiques de réalisation des ganaches seront abordés et mis en pratique.

Au programme :

- Technologie des ingrédients : les produits sucrants et édulcorants ; les produits laitiers (le lait, la crème, le beurre) ; les chocolats (les couvertures, les chocolats ganaches) ; les liquides ; les additifs.
- L'équilibrage et la pratique des ganaches : équilibrer une ganache via logiciel ; influence de l'AW ; réalisations d'intérieurs vegan ; émulsion ; chablonnage ; cadrage ; enrobage.
- Hygiène et conservation : législation, congélation, décongélation, point de rosée.



## CYRILLE VDN DER STUYFT

### GALETTES

#### Meilleur Ouvrier de France Boulangier

**Lun. 06 – Mer. 08 novembre**  
23h

Travail du feuilletage inversé.

Explication et choix des farines et matières premières.

Réalisation d'inserts différents à base de frangipane ou à base de gâteau de semoule.

Optimisation pour l'entreprise avec entre autres le recyclage des chutes.

Réalisation d'une collection de galettes classiques et originales : galette frangipane, galette à la praline rose, galette myrtille fleur d'oranger, galette semoule pomme rôtie au sucre muscovado, etc.



## JORDI PUIGVERT

PÂTISSERIE  
CONTEMPORAINE  
PLUS LÉGÈRE ET  
MOINS CALORIQUE

Chef Pâtissier Consultant

Lun. 06 – Mer. 08 novembre  
23h

Création d'une pâtisserie plus légère et faible en calories. Utilisation des sucres alternatifs (faibles en calories, à faible pouvoir édulcorant) ainsi que d'autres ingrédients (tels que les fibres destinées à remplacer totalement ou partiellement les graisses, les protéines, les gélifiants, les épaississants et amidons, les stabilisants, etc.) afin de réduire la teneur en sucre et en matières grasses.

Apprentissage et maîtrise de la technologie des ingrédients utilisés afin de pouvoir créer ses recettes personnalisées et adaptées à la demande de sa clientèle.

Réalisation d'entremets et de petits gâteaux mais aussi de desserts à l'assiette avec des recettes rationnelles pouvant être applicables à la fois à la pâtisserie boutique et aux desserts de restaurant.

Réalisation de quelques recettes végétaliennes et sans certains allergènes tels que le lactose, les œufs...



## MATTHIEU CORLIN

LES DESSERTS  
À L'ASSIETTE ET  
APRÈS DESSERTS

Chef Pâtissier, « Hôtel de Crillon »,  
A Rosewood Hotel, Paris

Lun. 13 – Mer. 15 novembre  
23h

Compréhension de l'élaboration d'un dessert à l'assiette en respectant la saisonnalité et les produits.

Développement de votre créativité et découverte d'associations originales autour des fruits, du chocolat, des épices et des herbes.

Maîtrise de techniques simples pour sublimer les goûts et les textures des desserts à l'assiette et libérer votre identité culinaire.

Conception et réalisation des après desserts pour apporter de la fraîcheur en fin de repas.

FÉV

MAR

AVR

MAI

JUN

SEPT

OCT

NOV

FÈV

MGR

DVR

MGI

JUN

SEPT

OCT

NOV



## ROMDIN CHDLUMEDU

PÂTISSERIES RAFFINÉES  
SANS GLUTEN NI ADDITIFS

Chef Formateur ENSP

Lun. 13 – Mer. 15 novembre  
23h

Création de pâtisseries sans gluten, sans additifs, parfois sans lactose, et minimisant l'usage du sucre.

Déclinaison de produits variés : entremets, tartes modernes et revisitées, pains, gâteaux de voyage, pâte à choux, etc.

Explications techniques et compréhension des allergies ou intolérances au gluten, lactose et autres allergènes.



## GDBRIEL LE QUING

SUCRE PIÈCE  
ARTISTIQUE

Chef Pâtissier Consultant

Lun. 20 – Mer. 22 novembre  
23h

Conception d'une pièce originale, utilisant toutes les techniques de travail du sucre.

Création de son propre moule silicone.

Développement de son sens artistique à travers la personnalisation de sa pièce.



## CHRISTOPHE TULOUP

DESSERTS DE  
RESTAURANT

Chef Pâtissier Consultant,  
Restaurant « Têtedoie », Lyon

Lun. 20 – Mer. 22 novembre  
23h

Appréhension des différentes facettes de la pâtisserie de restauration avec une gamme de 8 à 10 desserts axés sur les fruits de saison ou le chocolat.

Découverte d'associations de saveurs et de textures afin de concevoir vos propres desserts par la suite.

Application de techniques de dressage pour un style élégant, adapté à l'assemblage minute ou aux banquets.



## MICHEL BDRTOCETTI

DESSERTS DE  
RESTAURATION  
EN PALACE

Chef Pâtissier, Four Seasons  
Hotel George V, Paris

Lun. 27 – Mer. 29 novembre  
23h

Élaboration de desserts de restaurant et mise en valeur des produits de saison.

Utilisation de la technique au service du goût pour réaliser des desserts élégants et sublimer un produit sans le dénaturer.

Conception de desserts avec précision, justesse d'assaisonnement et de cuisson.

Mise en avant du sourcing des produits, de producteurs et de finitions sans artifices dispensables.



## PDSCDL TDNGUY

L'UNIVERS DE LA  
RESTAURATION  
BOULANGÈRE

Meilleur Ouvrier de France  
Traiteur

Lun. 27 – Mer. 29 novembre  
23h

Création de produits Snacking afin de répondre à une demande croissante de la clientèle Snacking et augmenter votre panier moyen de vente.

- Sandwichs froids et chauds (différentes gammes : sandwich végétarien, avec sauces personnalisées, gamme pour rotation, permanente...)
- Burgers (mise en place froide, présenté fini au magasin [végétarien, poisson, émincé de boeuf...])
- Paninis

Réalisation d'une gamme de plats cuisinés attrayante, sans grande connaissance culinaire, destinée à la restauration « nomade » ou assise.

Optimisation des coûts de matières premières en utilisant les produits issus de la gamme sandwich (émincé de volaille, tranchette de bœuf, saumon cuit,...).

Au programme : Pavé de saumon et pleurotes au citron vert, Émincé de volaille à l'estragon, Tranchette de bœuf aux champignons, Gratin de légumes, Pâtes...

# INFORMATIONS PRATIQUES

# INSCRIPTION

---

**ÉTAPE 1 :** L'inscription se fait à l'aide du document d'inscription présent dans le catalogue et également téléchargeable sur notre site Internet ([ecoleducasse.com](http://ecoleducasse.com)) : bulletin d'inscription et fiche d'évaluation des besoins.

Une fois complété, signé et tamponné, le document doit être retourné dès que possible par e-mail à [geraldine.dupuy@ecoleducasse.com](mailto:geraldine.dupuy@ecoleducasse.com) ou par courrier à « École Nationale Supérieure de Pâtisserie, 125 Allée du Château de Montbarnier, 43200 Yssingeaux », accompagné du chèque de règlement (à l'ordre de ENSP) correspondant aux frais pédagogiques de la formation.

**ÉTAPE 2 :** Dès réception, nous enverrons à l'entreprise/la personne en charge du dossier par mail ou courrier la convention de formation, le programme de la formation choisie. Un exemplaire signé et tamponné de la convention doit être impérativement retourné à l'ENSP afin de pouvoir confirmer votre accès à la formation. Le document devra être apporté le jour de la formation.

**ÉTAPE 3:** Nos équipes vous conseillent sur les possibilités de prise en charge auprès des organismes de financement.

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 (sous réserve de place disponible et de la validation de l'évaluation de vos besoins).

# FORMATIONS PROFESSIONNELLES CONTINUES

---

**PUBLIC VISÉ :** Professionnels de la pâtisserie, chocolaterie, confiserie, boulangerie, glacerie, traiteur, restauration, cuisine.

**PREREQUIS :** Aucun.

(Il appartient à l'entreprise de valider que le profil/niveau de la personne concernée par le stage est adapté à la formation. Voir le programme de formation détaillé pour plus d'information)

**NATURE DE LA FORMATION :** Développement des compétences/Acquisition, entretien ou perfectionnement des connaissances/Perfectionnement dans l'emploi.

**DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS AUX FORMATIONS :** L'inscription aux sessions se fera en fonction de vos attentes 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 ouvré précédant le début de la formation.

L'inscription et l'accès aux inscriptions sont sous réserve de places disponibles et de la validation de l'évaluation de vos besoins.

Nos formations peuvent être accessibles aux personnes en situation de handicap. Les aspects, l'accessibilité et le type de handicap au regard des modalités d'accompagnement pédagogique sont à évoquer avant toute contractualisation afin de pouvoir orienter et accompagner au mieux les stagiaires. Veuillez contacter le 04 71 65 79 64 ou [admissionsfpc@coleducasse.com](mailto:admissionsfpc@coleducasse.com)

**OBJECTIFS GÉNÉRAUX :** À l'issue de toute formation, le stagiaire sera capable de réaliser une gamme nouvelle et actuelle de produits correspondant au thème et au programme de formation concerné. Il sera capable d'identifier et reproduire les méthodes et techniques de travail rationnelles pour une rentabilité optimisée.

### **MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :**

#### **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).
- La tenue professionnelle complète (veste, pantalon, chaussures de sécurité) est exigée quelle que soit la formation suivie.

### **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.

L'évaluation se fait 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.
- Évaluation du stagiaire à compléter par le Chef formateur sur l'attestation de fin de formation nominative.
- 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.

# TARIFS FORMATIONS CATALOGUE

---

Les tarifs en vigueur sont ceux figurant sur notre calendrier et catalogue en cours. Ils comprennent l'ensemble des frais de formation à l'exclusion des frais d'hébergement, de restauration et de transport.

## FRAIS PÉDAGOGIQUES

### **Formation de 23h (sur 3 jours) :**

1 190 € HT / 1 428 € TTC

### **Formation de 23h (sur 3 jours) Snacking et Traiteur :**

1 360 € HT / 1 632 € TTC

### **Formation de 31h (sur 4 jours) Bean to Bar :**

1 665 € HT / 1 998 € TTC

Les frais d'hébergement, de restauration et de transport ne sont pas inclus (voir tarifs pages 63 et 64).

# FINANCEMENT

---

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

**Merci de vous rapprocher de l'ENSP afin de connaître toutes les informations concernant les critères de prise en charge et les remboursements des formations.**

**Votre entreprise est répertoriée sous la branche professionnelle de la Pâtisserie (code NAF 1071D), Boulangerie/Pâtisserie (code NAF 1071C) (Entreprises artisanales), Confiserie/Chocolaterie (code NAF 1082Z), Biscuiterie (Détailants et Détailants-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 [www.opcoep.fr](http://www.opcoep.fr). Vous pouvez joindre un conseiller OPCO EP au 01 53 00 86 00/01 53 00 86 01.

**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 [www.aktto.fr](http://www.aktto.fr). 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 [www.communication-agefice.fr](http://www.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. Vous trouverez tous les renseignements sur Internet.

## HÉBERGEMENT

---

Afin de rendre votre séjour le plus agréable possible, l'ENSP vous offre la possibilité de résider au sein du Château de Montbarnier, qui dispose de 24 chambres confortables et modernes. Il est également possible de venir accompagné de votre conjoint.

**Chambre individuelle :**

58,34 € HT / 70 € TTC par nuit / par personne

**Chambre twin (2 lits) :**

50 € HT / 60 € TTC par nuit / par personne

# RESTAURATION

---

Le restaurant de l'ENSP est ouvert à l'ensemble de nos stagiaires et vous accueille au petit-déjeuner, déjeuner et dîner dans une ambiance chaleureuse et familiale. Notre chef vous fera découvrir une cuisine savoureuse et généreuse, mettant à l'honneur des produits frais et régionaux.

**Petit-déjeuner** : 8,63 € HT / 9,50 € TTC par personne / par repas

**Déjeuner/Dîner** : 25,46 € HT / 28 € TTC par personne / par repas

# SITUATION

---

## ADRESSE

École Nationale Supérieure de Pâtisserie  
125 Allée du Château de Montbarnier,  
43 200 Yssingaux

**Saint-Étienne** : 50 km (30 minutes environ)

**Lyon** : 110 km

**Clermont-Ferrand** : 150 km

## TRANSPORT

### Depuis Paris :

TGV Paris Gare de Lyon/Saint-Étienne  
Châteaueux/2h40 : [voyages-sncf.com](http://voyages-sncf.com)

Vol Paris/Lyon : [parisaeroport.fr](http://parisaeroport.fr)

Vol Paris Orly Sud/Le Puy-en-Velay  
[hexair.com](http://hexair.com)

### Depuis Lyon :

TGV ou TER Lyon/Saint-Étienne  
Châteaueux/30 minutes : [oui.sncf](http://oui.sncf)

Un service de car ou de taxi peut être assuré par une entreprise yssingelaise à votre demande.



Nos équipes sont à votre disposition pour toute question concernant les formations, le financement ou pour toute demande de devis.

**Formations à l'ENSP ou hors catalogue, sur mesure en Entreprise :**

Contactez Géraldine Dupuy au +33 (0)6 61 11 89 03 / +33 (0)4 71 65 79 64  
geraldine.dupuy@ecoleducasse.com / admissionsfpc@ecoleducasse.com

**Hébergement, restauration ou transport :**

Contactez l'accueil au +33 (0)4 71 65 72 58  
accueil.ensp@ecoleducasse.com

## QUELQUES CHIFFRES SUR L'ANNÉE 2021

---

**Formations à l'ENSP :**

- 38 formations réalisées
- 319 stagiaires
- Taux de satisfaction de 88 %

**Formations « sur mesure en entreprise » :**

- 79 formations réalisées
- 464 stagiaires
- Taux de satisfaction de 87 %

**L'ENSP EST UN ÉTABLISSEMENT PRIVÉ  
D'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR TECHNIQUE.**

**LE CATALOGUE EST ÉGALEMENT TÉLÉCHARGEABLE  
SUR NOTRE SITE INTERNET ECOLEDUCASSE.COM**

**POUR PLUS D'INFORMATIONS NOUS VOUS INVITONS À VOUS  
RÉFÉRER À NOTRE SITE INTERNET ECOLEDUCASSE.COM**

# NOS PARTENAIRES

---

**Alimat**  
**Tremblay**

BRAGARD

**BRAD**  
PROUD

Capfruit

GELATO  
UNIVERSITÄT  
CARRIZANI

CRUZILLES

de BUYER

DEGRENE

ECALARD  
LA MAISON DE LA GLACE ET DE LA CRÈME

KOMA  
ELBOMA

Electrolux  
PROFESSIONAL

Evangelist sa

Gris  
Fabrique En France

hengel

IMBERT  
VIN DE FRANCE

imbert

ital gel

Martellato  
MADE IN ITALY

mealplak

EMMENTAL  
SAISON 2018

PONTHIER

PROVA  
SPECIAL

Puratos  
Partenaireur de l'industrie

PV Lab Concept

Rhum  
NEGRITA

robot à coupe

SELMA INDUSTRIES

Sevarome

SICOLY  
Produit de France

silikowart

Tropicana

VALRHONA

VALRHONA  
SIGNATURE

les vergers  
bolton

LIJESHEI

# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

---

**Numéro de déclaration d'activité de formation auprès du Préfet de Région Auvergne Rhône Alpes – 83 43 03161 43 . Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.**  
**N° TVA Intracommunautaire : FR 85 500 616 313**  
**N° SIRET : 500 616 313 000 10**  
**Code NAF : 8559 A**

## CLAUSE GÉNÉRALE

Toute inscription à une ou plusieurs formations implique de votre part l'acceptation des présentes conditions et le respect par le stagiaire du règlement intérieur de l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie (ci-après dénommé ENSP) consultable avant la formation sur simple demande. De ce fait, aucune clause contraire, additionnelle ou modificative ne pourra être opposée à l'ENSP sauf si l'ENSP l'a expressément acceptée.

## OBJET

Les présentes conditions générales s'appliquent à une ou plusieurs formations dispensées par les équipes de l'ENSP, sous forme de sessions destinées aux professionnels des métiers de bouche et réalisées dans les locaux de l'ENSP. Il appartient à l'entreprise de valider le fait que le profil/niveau de la personne concernée par le stage est adapté à la formation.

**Formations « catalogue » :** le contenu, la forme, les prix ainsi que les planifications de ces formations sont définis dans le catalogue de formation de l'ENSP en vigueur au moment où il est procédé à l'inscription (sauf offres spéciales ponctuelles). Le contrat entre l'ENSP et l'entreprise est constitué par les présentes conditions générales, le bulletin d'inscription, le devis/la convention de formation signée des deux parties.

**Formations « sur mesure/hors catalogue/intra-entreprises » :** le contenu, la forme et les prix des formations intra-entreprises feront l'objet de propositions particulières de l'ENSP sur demande expresse. Pour les stages hors catalogue, l'accord commercial entre l'ENSP et l'entreprise sert de base à la contractualisation mais ne remplace pas le contrat. Le contrat entre l'ENSP et l'entreprise est constitué par les présentes conditions générales, le bulletin d'inscription, le devis/la convention de formation signée des deux parties et le programme de formation qui précisent les modalités de la formation spécifique.

## DURÉE ET VALIDITÉ DE LA PROPOSITION

La validité des propositions de formations issues du catalogue est identifiée par les dates de session de formation prévues pour chaque produit de formation dans ce support. Sauf stipulation contraire dans la proposition commerciale, la durée de validité des propositions de l'ENSP pour les stages hors catalogue est de 30 jours à compter de la date figurant sur la proposition.

## PROCÉDURES D'INSCRIPTION ET MODALITÉS DE RÈGLEMENT

Votre inscription ou celle d'un de vos collaborateurs sera effectuée à l'aide du bulletin d'inscription et de la fiche d'évaluation des besoins. Le bulletin d'inscription constituant un bon de commande devra être retourné à l'ENSP, accompagné d'un chèque d'acompte correspondant au coût pédagogique, au moins 30 jours avant le commencement du stage (sauf cas exceptionnel). L'école accusera réception de votre inscription et vous transmettra la convention de formation et le programme du stage choisi. Cet accusé de réception tiendra lieu de convocation. La réception de l'acompte valide votre inscription (sous réserve de place disponible et de la validation de l'évaluation de vos besoins).

## **REPORT ET ANNULATION PAR LE STAGIAIRE**

Si pour quelque raison que ce soit, vous êtes obligé d'annuler votre réservation ou celle d'un collaborateur, aucuns frais ne vous seront facturés si cette annulation intervient dans un délai supérieur à 15 jours avant le début de la formation. À défaut, il vous sera facturé :

- 50 % du montant du stage si l'annulation intervient moins de 15 jours avant le début du stage (pour les personnes ayant versé des acomptes, ceux-ci seront conservés),
- 100 % du montant du stage si le stagiaire n'est pas présent le matin du stage.

En cas de force majeure ou présentation d'un certificat médical, l'intégralité de l'acompte versé vous sera retournée. Tout stage commencé est facturé à plein tarif, y compris en cas d'abandon du stage par le stagiaire pendant sa durée pour quelque cause que ce soit. Si pour quelque raison que ce soit, vous êtes obligé de reporter votre réservation, aucuns frais ne vous seront facturés si ce report intervient plus de 15 jours avant le début de la formation.

## **REPORT ET ANNULATION PAR L'ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE**

L'école se réserve le droit d'annuler ou de reporter une formation dans la semaine qui précède la date de démarrage du stage, lorsque le nombre de participants est jugé insuffisant. En cas de force majeure ou d'annulation tardive d'un client entraînant un nombre insuffisant de participants, l'ENSP se réserve le droit d'annuler la formation. En cas d'annulation par l'ENSP, tout acompte reçu pour le paiement de la formation sera restitué et en cas de report de la formation, l'entreprise pourra maintenir son inscription pour une date ultérieure. Cette annulation ou ce report seront clairement notifiés par courrier à l'entreprise en expliquant les raisons de cette annulation ou de ce report.

## **CONTENU DU STAGE**

Les stages sont non contractuels. Les formateurs se réservent le droit de modifier le contenu de leur cours. Les réalisations effectuées au cours de formations restent la propriété de l'ENSP.

## **TARIFS**

Les tarifs en vigueur sont ceux qui figurent sur notre programme de formation en cours au moment de votre inscription à la formation (sauf offres spéciales ponctuelles). Les paiements doivent être effectués en euros (€). Ils comprennent l'ensemble des frais de formation à l'exclusion des frais d'hébergement, de transport et des frais de repas. En formation hors catalogue et / ou intra-entreprises, le prix facturé est celui de la proposition commerciale qui sert de base à la contractualisation.

## **MODALITÉS DE RÈGLEMENT**

Les frais de formation s'acquittent uniquement en euros (€). Le règlement peut s'effectuer par chèque, carte bancaire ou virement bancaire. Les règlements en espèces ne sont pas acceptés. L'acompte que vous avez versé à la réservation sera déduit du montant total de la facture-convention-attestation. Le solde devra être réglé à la fin de la formation. Si l'ENSP a reçu, au préalable, une prise en charge de la formation, elle établira la facture des coûts pédagogiques auprès de l'organisme financeur. Dans tous les cas, les frais liés à l'hébergement et à la restauration doivent être réglés à l'issue de la formation. Conformément aux articles L. 441-6, L. 441-3 et D. 441-5 du code de commerce, des pénalités de retard, au taux annuel de 20 %, et une indemnité de 40 € sont dues à défaut de règlement le jour suivant la date de paiement figurant sur la facture.

## **CERTIFICAT DE RÉALISATION**

L'ENSP remet à chaque stagiaire, à l'issue de la formation, un certificat de réalisation de l'action de formation.

## **HÉBERGEMENT-BAGAGES**

L'hébergement peut être assuré par l'ENSP dans la limite des places disponibles. Au-delà, les stagiaires pourront être hébergés dans un hôtel proche. Les chambres sont mises à disposition des clients à 19 heures le jour de leur arrivée. Elles doivent être libérées à 11 heures le jour du

départ ; si tel n'est pas le cas, une nuit supplémentaire sera facturée. Pour les séjours de longue durée, la chambre ne sera pas faite après 12 heures. Toute dégradation faite par le client dans la chambre ou les espaces communs lors de son séjour sera facturée. Toute clé non restituée sera facturée au prix de remplacement. L'hôtel ne pourra être tenu responsable de vol, perte ou détérioration de bagages entreposés par les clients dans les parties communes de l'hôtel, dans la chambre non fermée à clef ou dans la voiture sur le parking. Les animaux ne sont pas acceptés.

### **PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE**

Le dossier de recettes comprenant notamment les recettes effectuées pendant la formation est remis en début de stage et n'est édité qu'en un seul exemplaire. En cas de perte ou de vol, aucun autre exemplaire ne sera fourni. L'ENSP reste détentrice, sauf clause contraire, des droits patrimoniaux de la conception de la formation (documents, logiciels, réalisations matérielles, etc.). Le stagiaire et / ou l'entreprise dont il dépend ne pourra utiliser le nom « ENSP » que pour informer éventuellement les tiers qu'il a suivi un stage de formation auprès de l'ENSP. Toute reproduction, modification ou divulgation à des tiers de tout ou partie de ces formations ou documents, sous quelque forme que ce soit, est interdite sans l'accord préalable écrit de l'ENSP.

### **RESPONSABILITÉ**

L'obligation souscrite par l'ENSP dans le cadre de ses formations est une obligation de moyens et non une obligation de résultats. L'ENSP ne pourra en aucun cas être tenue responsable si un dommage corporel intervient lors des exercices pratiques effectués au sein des formations et dont un stagiaire serait victime. De plus, l'ENSP ne sera pas responsable de tout dommage, vol, détérioration ou perte des objets et effets personnels apportés par les stagiaires.

### **RÉSOLUTION DES LITIGES**

Les présentes conditions sont régies par la loi française. Tout litige relatif à leur interprétation ou à leur application sera de la compétence du Tribunal de Commerce du Puy-en-Velay, même en cas de pluralité des défendeurs.

### **CESSION DU DROIT D'IMAGE**

Par le présent contrat, le « stagiaire » cède à l'ENSP les droits qu'il détient sur son image telle que reproduite sur les photographies et vidéos réalisées dans le cadre de la formation, et ce, sans contrepartie financière, sans aucune limitation de durée et dans le monde entier.

En conséquence, le « stagiaire » autorise l'ENSP à fixer, reproduire, communiquer et modifier par tout moyen technique les photographies et films réalisés dans le cadre du présent contrat. Les photographies pourront être reproduites en partie ou en totalité sur tout support (papier, numérique, magnétique, tissu, plastique, etc.) et intégrées à tout autre matériel (photographie, dessin, illustration, peinture, vidéo, animations, etc.) connu et à venir.

Les images filmées pourront être diffusées dans le cadre de tout reportage et / ou séquence que l'ENSP serait amenée à produire et / ou à diffuser. Le « stagiaire » autorise l'ENSP à exploiter ou à autoriser l'exploitation de ces enregistrements, en tout ou partie, tant dans le secteur commercial que non commercial, public que privé, par tous modes et procédés connus ou inconnus à ce jour, analogique et / ou numérique, notamment par diffusion sur Internet, mais aussi par télédiffusion (voie hertzienne, satellite, etc.), en vue de la réception dans les lieux privés et / ou publics, quels que soient les récepteurs de visualisation (téléviseurs, téléphones mobiles, ...) par communication au public par tous réseaux numériques interactifs ou non, par télécommunication, par reproduction à des fins commerciales ou non sur tous supports connus ou inconnus à ce jour (vidéocassettes, DVD, CD-ROM, etc.).

Le « stagiaire » autorise l'utilisation de son image dans tous les contextes liés à la présentation ou promotion des formations au sein de l'ENSP. Le « stagiaire » reconnaît par ailleurs qu'il n'est lié à aucun contrat exclusif sur l'utilisation de son image ou de son nom.

Toutefois, le stagiaire peut à tout moment se rétracter sur la cession de son droit à l'image. Pour se faire, il doit adresser une demande écrite par e-mail [admissionsfpc@coleducasse.com](mailto:admissionsfpc@coleducasse.com) ou par courrier à École Nationale Supérieure de Pâtisserie, 125 Allée du Château de Montbarrier, 43200 Yssingeaux en précisant sa demande et la date de la formation.

## **DROITS APPLICABLES ET JURIDICTION**

L'ENSP s'interdit expressément de procéder à une exploitation des images susceptible de porter atteinte à la vie privée du « stagiaire » ou à sa réputation, ou d'utiliser les images dans tout support à caractère pornographique, raciste, xénophobe ou toute exploitation préjudiciable. Le « stagiaire » renonce à toute action à l'encontre de L'ENSP du fait des exploitations visées ci-dessus en tout ou partie quelle qu'en soit la date ou la forme. Toute contestation relative à l'interprétation et / ou l'exécution des dispositions du présent contrat sera exclusivement portée devant les tribunaux compétents du Puy-en-Velay statuant en droit français.

## **CONFIDENTIALITÉ**

Conformément à la loi « Informatique et libertés » n°78-17 du 06 janvier 1978, tout stagiaire dispose d'un droit d'accès, de rectification des informations nominatives le concernant, et d'opposition à l'utilisation des données personnelles à des fins de prospection. Pour exercer ces droits, le stagiaire peut s'adresser à l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie, 125 Allée du Château de Montbarnier, 43200 Yssingeaux, France.



RETROUVEZ NOTRE CATALOGUE SUR NOTRE SITE  
INTERNET AVEC ACCÈS AU DOCUMENT D'INSCRIPTION



RETROUVEZ NOS VIDÉOS SUR  
NOTRE CHÂÎNE YOUTUBE



ÉCOLE NATIONALE  
SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE

125 Allée du Château de Montbarnier  
43200 Yssingaux, France

+33 (0)4 71 65 79 64 / +33 (0)6 61 11 89 03  
geraldine.dupuy@ecoleducasse.com  
admissionsfpc@ecoleducasse.com

ecoleducasse.com

V 16.08.2022