

FORMATIONS CONTINUES



2021



ÉCOLE DUCASSE

ÉCOLE NATIONALE
SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE

FORMATIONS CONTINUES

2021



SOMMUAIRE

- Annexe -

BULLETAI D'INSCRIPTION

- Page 9 -

L'ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE
DE PÂTISSERIE

- Page 15 -

NOS FORMATIONS PROFESSIONNELLES
CONTINUES

- Page 19 -

NOS FORMATIONS SUR-MESURE
EN ENTREPRISE

- Page 23 -

NOS CHEFS INVITÉS

- Page 43 -

CALENDRIER DES FORMATIONS

Février	p.44
Mars	p.56
Avril	p.66
Mai	p.76
Juin	p.88
Septembre	p.100
Octobre	p.112
Novembre	p.122

- Page 133 -

INFOS PRATIQUES

- Page 141 -

CONTACT

- Page 142 -

NOS FOURNISSEURS
ET PARTENAIRES OFFICIELS

- Page 144 -

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

INDIN



DUCCISSE

« 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. »



L'ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE

DES FORMATIONS D'EXCELLENCE POUR VOUS PROFESSIONNELS

Depuis plus de trente-cinq ans, L'ENSP 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 !

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

YVES THURIÈS



NOS THÉMATIQUES TECHNIQUES ET CRÉATIVES



Pâtisserie

Chocolat & confiserie

Desserts de restaurant

Pièces de présentation

Glace

Sucre

Traiteur

Snacking

Pains & viennoiseries



NOS FORMATIONS PROFESSIONNELLES CONTINUES

NOS FORMATIONS PROFESSIONNELLES CONTINUES

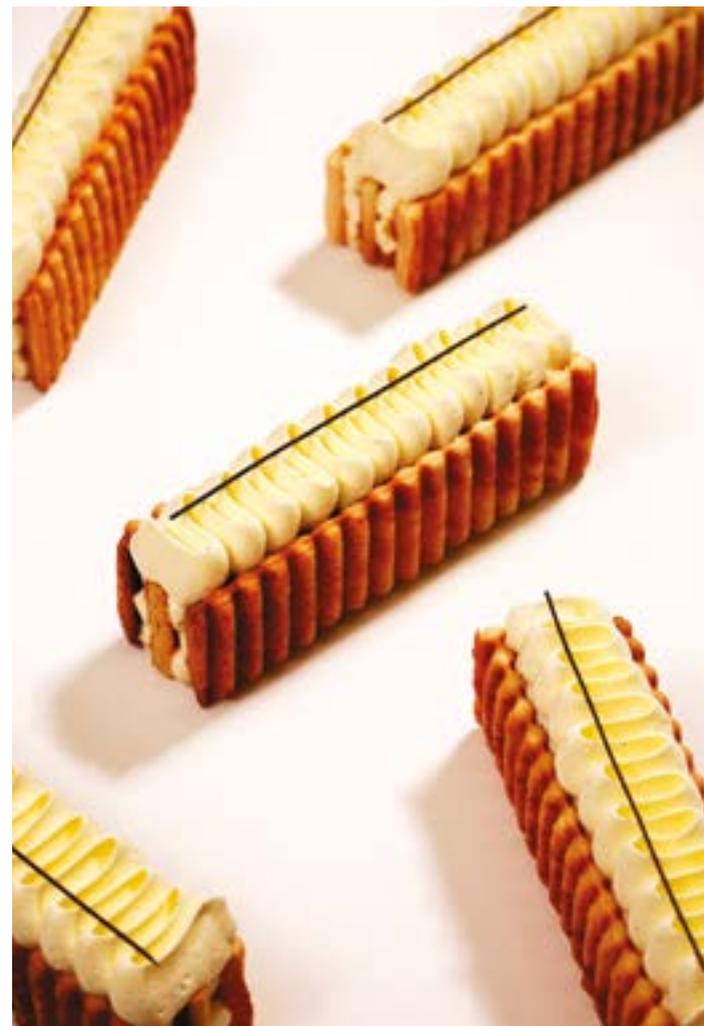
Conçues et animées par des artisans d'excellence (MOF, Champions du Monde et Chefs Pâtissiers de Palaces), nos formations de perfectionnement vous apporteront conseils, astuces et techniques de grands Chefs.

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.

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'ENSP à Yssingeaux 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

NOS FORMATIONS SUR-MESURE EN ENTREPRISE



À votre demande, l'ENSP 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

Pâtisserie



NICOLAS BACHEYRE
PAGE 93, PAGE 109



LUC BALAVOINE
PAGE 58



LOÏC BEZIAT
PAGE 73



MICKAËL BOLAINGUE
PAGE 81, PAGE 118



THIERRY BAMAS
PAGE 86



LUC BAUDIN
PAGE 84



FRÉDÉRIC BOURSE
PAGE 125



DAVID BRIAND
PAGE 80

Pâtisserie



ROMAIN CHALUMEAU
PAGE 51, PAGE 126



JÉRÔME CHAUSSE
PAGE 97



BASTIEN GIRARD
PAGE 47



CÉDRIC GROLET
PAGE 92



LUC DEBOVE
PAGE 82



MAËLIG GEORDELIN
PAGE 85



PATRICE IBARBOURE
PAGE 78



JÉRÔME LANGILLIER
PAGE 68, PAGE 79

Pâtisserie

Pâtisserie



GABRIEL LE QUANG
PAGE 102



ETIENNE LEROY
PAGE 52, PAGE 108



PIERRE MATHIEU
PAGE 70



JONATHAN MOUGEL
PAGE 69

Pâtisserie

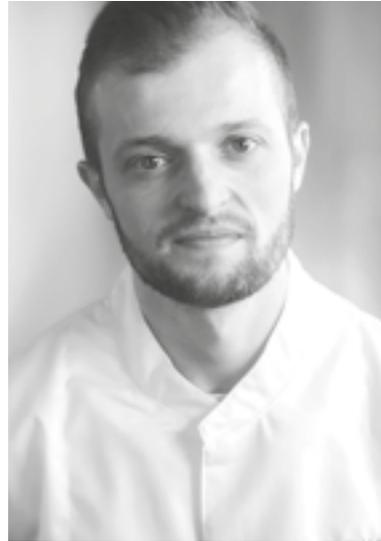


CHRISTOPHE RHEDON
PAGE 94, PAGE 116



AURÉLIEN TROTTIER
PAGE 61, PAGE 115

Chocolat et confiserie



LUC BAUDIN
PAGE 50



RÉGIS BOUET
PAGE 124



VINCENT DURANT
PAGE 95



SERGE GRANGER
PAGE 119



YVAN CHEVALIER
PAGE 49, PAGE 83, PAGE 110.



FABIEN DEAL
PAGE 107



FRÉDÉRIC HAWECKER
PAGE 90



PIERRE MIRGALET
PAGE 87

Chocolat et confiserie

Chocolat et confiserie



PAUL OCCHIPINTI
PAGE 74, PAGE 103



STÉPHAN PERROTTE
PAGE 98

Desserts de restaurant



GRÉGOIRE BERGER
PAGE 48



JÉRÔME CHAUSSE
PAGE 46



JULIEN DUGOURD
PAGE 62



JULIEN RIVES TORRENS
PAGE 130

Desserts de restaurant

Glace



CHRISTOPHE TULOUP
PAGE 128



STÉPHANE AUGÉ
PAGE 53, PAGE 72, PAGE 120



ALAIN CHARTIER
PAGE 60, PAGE 114



LUC DEBOVE
PAGE 61

Pains et viennoiseries



GAËTAN PARIS
PAGE 106



THOMAS SUBRIN
PAGE 54, PAGE 117



ETIENNE LEROY
PAGE 64



JONATHAN MOUGEL
PAGE 131



CYRILLE VAN DER STUYFT
PAGE 71, PAGE 129

Sucre

Pièces de présentation



VINCENT DURANT
PAGE 127



JÉRÔME LANGILLIER
PAGE 63

Traiteur



LUC BALAVOINE
PAGE 104



PIERRE KOCH
PAGE 59, PAGE 105

Snacking



MATHIEU MOULIN
PAGE 65, PAGE 91





CALENDRIER DES FORMATIONS

LUN. 01 - MER. 03 FÉVRIER

Desserts de restaurant
Jérôme Chaucesse

Entremets, petits gâteaux, gâteaux de voyage
Bastien Girard

LUN. 08 - MER. 10 FÉVRIER

Desserts à l'assiette gastronomiques et petits fours
Grégoire Berger

Montages de Pâques
Yvan Chevalier

LUN. 15 - MER. 17 FÉVRIER

Sujets et chocolats de Pâques
Luc Baudin

Pâtisseries raffinées, sans gluten ni additifs
Romain Chalumeau

Petits gâteaux et entremets
Etienne Leroy

LUN. 22 - MER. 24 FÉVRIER

Techno'Ice - Ma Glacetronomie
Stéphane Augé

Pains et viennoiseries
Thomas Subrin

F É V R I E R

FÉV

01
L U N . / M E R .
03

- JÉRÔME CHOUCESSÉ -

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

DESSERTS DE RESTAURANT

22 H

Conception d'une carte de desserts simple, efficace et rationnelle selon la vision du chef : design et élégance au service du goût.

Voyage dans l'univers de la Haute Gastronomie et réalisation de desserts et petits fours à base de fruits ou de chocolat, sous différentes formes inattendues.

01
L U N . / M E R .
03

- BASTIEN GIRARD -

Champion du Monde de Pâtisserie

ENTREMETS, PETITS GÂTEAUX, GÂTEAUX DE VOYAGE

22 H

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.

08
L U N . M E R .
10

- GRÉGOIRE BERGER -

Chef du restaurant "Ossiano"
à l'Atlantis The Palm, Dubaï

DESSERTS À L'ASSIETTE GASTRONOMIQUES ET PETITS FOURS

22 H

Construction d'une carte de desserts de restaurant respectant la saison, la structure et l'harmonie d'un menu.

Réalisation de desserts à base de produits et techniques multiples : fruits, chocolat, glaces, ganaches, sucre, flocage, etc.

Travail autour du visuel et du graphisme pour des desserts modernes et singuliers.

08
L U N . M E R .
10

- YVON CHEVALIER -

Meilleur Ouvrier de France Chocolatier

MONTAGES DE PÂQUES

22 H

Travail autour de l'œuf de Pâques pour le transformer en œuvre d'art gourmande et attractive.

Création d'une gamme de produits innovants et humoristiques alliant plaisir et rentabilité.

Réalisation d'une dizaine de sujets et de nombreuses bouchées et œufs fourrés texturés.

15
L U N .
M E R .
17



- LUC BUDIN -

Chef Pâtissier-Chocolatier, Consultant et Co-fondateur de la chocolaterie "La Mutinerie", Sézanne

SUJETS ET CHOCOLATS DE PÂQUES

22 H

Création de sujets et de petits montages commerciaux pour Pâques ou pouvant être utilisés toute l'année.

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

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

15
L U N .
M E R .
17



- ROMDIN CHDLUMEDU -

Chef formateur ENSP

PÂTISSERIES RAFFINÉES, SANS GLUTEN NI ADDITIFS

22 H

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.

15
L U N . M E R .
17



- ETIENNE LEROY -

Champion du Monde de Pâtisserie

PETITS GÂTEAUX ET ENTREMETS

22 H

Découverte de l'univers gourmand et esthétique du chef, de ses techniques et de son savoir-faire.

Réalisation d'une dizaine de petits gâteaux et entremets alliant classicisme et modernité.

Travail sur le choix des matières premières, des associations de parfums et de textures.

22
L U N . M E R .
24



- STÉPHANE DUGÉ -

Meilleur Ouvrier de France Glacier

TECHNO'ICE - MA GLACETRONOMIE

22 H

Technologie et atelier expérimental autour de la glace

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.

22
L U N . M E R .
24



- THOMAS SUBRIN -

Meilleur Ouvrier de France Boulanger

PAINS ET VIENNOISERIES

22 H

Confection d'une vingtaine de recettes : pains classiques et originaux, viennoiseries, brioches, snacks, etc.

Travail de différents types de farine, de fermentation (poolish, levain, etc.) et de process (pousse lente, pointage retardé, etc.)

Échange sur les méthodes de la boulangerie actuelle et acquisition de nouvelles techniques.



LUN. 01 - MER. 03 MARS

Petits fours et pièces cocktail sucrées
Luc Balavoine

Pièces cocktail salées
Pierre Koch

LUN. 08 - MER. 10 MARS

Glaces - Nouveautés d'été : Plaisir santé - Clean label
Alain Chartier

Vitrine d'un artisan pâtissier
Aurélien Trottier

LUN. 15 - MER. 17 MARS

Desserts à l'assiette
Julien Dugourd

Croquembouches
Jérôme Langillier

LUN. 22 - MER. 24 MARS

Sucre
Etienne Leroy

Snacking
Mathieu Moulin

M
D
R
S

MCR

01
L U N . M E R .
03



- LUC BDLVOINE -

Chef Pâtissier "Brach", Paris

PETITS FOURS ET PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

22 H

Confection d'une large gamme de produits sucrés (tartelettes, choux, verrines, sucettes, moelleux, entremets, sphères) dans le cadre d'un buffet traiteur.

Réalisation des différentes bases et utilisation de techniques avec pour objectif une finition haut de gamme.

Travail de la mise en scène de la production.

01
L U N . M E R .
03



- PIERRE KOCH -

Chef Executif "Maison Dalloyau", Paris

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

22 H

Travail de produits frais, de saison et utilisation de techniques et de moules variés pour une déclinaison infinie.

Confection d'une large gamme de pièces cocktail salées, adaptées à différents niveaux de prix.

Animation et mise en scène des produits à l'aide de différents supports pour réceptions.

08
L U N . M E R .
10



- ALAIN CHARTIER -

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

GLACES - NOUVEAUTÉS D'ÉTÉ : PLAISIR SANTÉ - CLEAN LABEL

22 H

Élaboration d'une douzaine de produits estivaux :
verrines, pots gourmands, gâteaux à partager,
barres glacées, bâtonnets, bacs, etc.

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

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

08
L U N . M E R .
10



- AURÉLIEN TROTTIER -

Chef Pâtissier "Artisan Passionné", Angers,
Relais Desserts International

VITRINE D'UN ARTISAN PÂTISSIER

22 H

Appréhension du champ des possibles des produits
constituant une vitrine d'artisan pâtissier.

Réalisation d'une quinzaine de biscuits, viennoiseries
feuilletées, dragéifiés chocolat, petits gâteaux,
tartes aux fruits et grands entremets gourmands
et créatifs.

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

15
L U N . M E R .
17



- JULIEN DUGOURD -

Chef Pâtissier "La Chèvre d'Or", Eze

DESSERTS À L'ASSIETTE

22 H

Mise en oeuvre 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 desserts à l'assiette haut-de-gamme, à base de fruits ou chocolat.

15
L U N . M E R .
17



- JÉRÔME LONGILLIER -

Champion du Monde de Pâtisserie

CROQUEBOUCHES

22 H

Compréhension de la conception d'une pièce : du travail de la symbolique et du style à la gestion du transport.

Apprentissage de différentes techniques : cuissons, isomalt, pastillage, découpe, etc.

Réalisation de croquebouches élégants et personnalisés selon la thématique.

22
L U N . M E R .
24



- ETIENNE LEROY -

Champion du Monde de Pâtisserie

SUCRE

22 H

Apprentissage des techniques du sucre d'art : sucre tiré, coulé, soufflé, patiné, etc.

Création d'une pièce artistique mettant en valeur vos buffets de présentation.

Réalisation et montage d'une pièce artistique par stagiaire.

22
L U N . M E R .
24



- MATTHIEU MOULIN -

Formateur "Gaëtan Paris Conseil", Monthuchon
(Gaëtan Paris, Meilleur Ouvrier de France Boulanger)

SNACKING

22 H

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

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.

LUN. 12 - MER. 14 AVRIL

Pâtisseries sans allergènes
Jérôme Langillier

Pâtisserie innovante - Les petits gâteaux
Jonathan Mougel

LUN. 19 - MER. 21 AVRIL

Petits gâteaux et petits fours frais
Pierre Mathieu

Pains et viennoiseries
Cyrille Van Der Stuyft

LUN. 26 - MER. 28 AVRIL

Summer Breeze
Stéphane Augé

Entremets et petits gâteaux
Loïc Beziat

Confiserie moderne
Paul Occhipinti

D
V
R
I
L

DVR

12 / 14
L U N . M E R .



- JÉRÔME LONGILLIER -

Champion du Monde de Pâtisserie

PÂTISSERIES SANS ALLERGÈNES

22 H

Connaissance des familles d'allergènes et des ingrédients adaptés à l'élaboration de recettes respectant leurs contraintes.

Réalisation de bases sans gluten, sans fruits à coques, sans lactose et/ou sans oeufs.

Fabrication de toutes les matières premières de base et gestion de la mise en place pour une réactivité optimale.

12 / 14
L U N . M E R .



- JONATHAN MOUGEL -

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

PÂTISSERIE INNOVANTE - LES PETITS GÂTEAUX

22 H

Confection d'une dizaine de recettes dont certaines issues de la finale du concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France » 2019.

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.

19
L U N . M E R .
21



- PIERRE MATHIEU -

Chef Pâtissier "PM Pâtissier Bordelais", Bordeaux

PETITS GÂTEAUX ET PETITS FOURS FRAIS

22 H

Confection de pâtisseries individuelles et de petits fours sucrés adaptés à l'univers boutique.

Optimisation des techniques de travail pour des créations rationnelles à partir de recettes déclinables.

Appréhension de la vision du chef avec une formation axée sur le goût, la qualité, la rigueur et le partage.

19
L U N . M E R .
21



- CYRILLE VAN DER STUYFT -

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

PAINS ET VIENNOISERIES

22 H

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.

26
L U N . M E R .
28



- STÉPHANE DUGÉ -

Meilleur Ouvrier de France Glacier

SUMMER BREEZE

22 H

Glace plaisir pour se rafraîchir tout l'été au soleil.

Création d'une douzaine de recettes adaptées à la saison estivale : Exkimos®, 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.

26
L U N . M E R .
28



- LOÏC BEZIOT -

Champion du Monde des Arts Sucrés

ENTREMETS ET PETITS GÂTEAUX

22 H

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.

26
L U N .
M E R .
28



- PAUL OCCHIPINTI -

Meilleur Ouvrier de France Chocolatier

CONFISERIE MODERNE

22 H

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.



CVR

CVR

LUN. 03 - MER. 05 MAI

Tartes - L'univers sucré de Patrice Ibarboure
Patrice Ibarboure

Snacking sucré et tartes
Jérôme Langillier

LUN. 10 - MER. 12 MAI

Petits gâteaux et entremets
David Briand

Entremets, petits gâteaux et tartes
Mickaël Bolaingue

LUN. 17 - MER. 19 MAI

Au coeur des glaces
Luc Debove

Bonbons chocolat, gourmandises, confiseries et sujets
Yvan Chevalier

MAR. 25 - JEU. 27 MAI

Pâtisserie saine et légère
Luc Baudin

Entremets et petits gâteaux
Maëlig Georgelin

LUN. 31 MAI - MER. 02 JUIN

Tartes, entremets et petits gâteaux d'été
Thierry Bamas

Confiseries et chocolats
Pierre Mirgalet

I
D
M

MDI

03
L U N . M E R .
05



- PATRICE IBARBOURE -

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

TARTES - L'UNIVERS SUCRÉ DE PATRICE IBARBOURE

22 H

Production d'une douzaine de tartes traditionnelles et contemporaines aux fruits, aux agrumes et au chocolat, adaptées 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.

03
L U N . M E R .
05



- JÉRÔME LONGILLIER -

Champion du Monde de Pâtisserie

SNACKING SUCRÉ ET TARTES

22 H

Approfondissement des techniques contemporaines pour une maîtrise des contrastes de texture et de saveur.

Conception d'une gamme de tartes fruitées et ensoleillées ainsi que de club sandwiches, burgers et sablés sucrés.

Fabrication de toutes les matières premières de base et gestion de la mise en place pour une réactivité optimale.

10
L U N . M E R .
12



- DAVID BRIND -

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

PETITS GÂTEAUX ET ENTREMETS

22 H

Réalisation d'une dizaine d'entremets et petits gâteaux dont des recettes pratiquées lors du concours « Un des Meilleurs Ouvrier de France ».

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.

10
L U N . M E R .
12



- MICKËL BOLDINGUE -

Chef Pâtissier "Maison Larher", Paris,
Relais Desserts International

ENTREMETS, PETITS GÂTEAUX ET TARTES

22 H

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

Réalisation d'une gamme complète de desserts boutique avec un éventail d'entremets, petits gâteaux, tartes et cakes.

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

17
L U N . M E R .
19



- LUC DEBOVE -

Meilleur Ouvrier de France Glacier
et Champion du Monde de Glace

AU CŒUR DES GLACES

22 H

Création d'une trentaine de glaces sucrées et salées avec leur montage, à la fois de grands classiques et des glaces vegan.

Sensibilisation aux nouvelles techniques et aux nouvelles attentes de la clientèle.

Application de tables analytiques en respectant les normes et législations en vigueur.

17
L U N . M E R .
19



- YVON CHEVLIER -

Meilleur Ouvrier de France Chocolatier

BONBONS CHOCOLAT, GOURMANDISES, CONFISERIES ET SUJETS

22 H

Réalisation de ganaches, pralinés, snacks gourmands, bouchées, dragées, caramels, pâtes de fruits, nougats, etc.

Création de sujets commerciaux permettant d'animer les vitrines tout au long de l'année.

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

25
M O R . / J E U .
27



- LUC BUDIN -

Chef Pâtissier-Chocolatier, Consultant et Co-fondateur
de la chocolaterie "La Mutinerie", Sézanne

PÂTISSERIE SAINE ET LÉGÈRE

22 H

Découverte d'une nouvelle pâtisserie saine, gourmande et esthétique, répondant à la demande grandissante de la clientèle.

Utilisation de substituts naturels du sucre, de farines riches en fibres naturelles et de matières grasses à acides gras insaturés.

Organisation d'une mise en place optimale pour favoriser la fraîcheur et le goût des produits.

25
M O R . / J E U .
27



- MŒLIG GEORGELIN -

Chef Pâtissier "Au Petit Prince",
Etel, Relais Desserts International

ENTREMETS ET PETITS GÂTEAUX

22 H

Création d'une gamme d'une vingtaine de desserts individuels ou de grands gâteaux à proposer tout au long de l'année.

Déclinaison de recettes modernes et créatives incluant celles présentées dans l'émission « Le Meilleur Pâtissier Professionnel ».

Production rationnelle adaptée à des fabrications de petites séries ou à des volumes plus importants.

31
L U N . M E R .
02



- THIERRY BODDES -

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

TARTES, ENTREMETS
ET PETITS GÂTEAUX D'ÉTÉ

22 H

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.

31
L U N . M E R .
02



- PIERRE MIRGILET -

Meilleur Ouvrier de France Chocolatier

CONFISERIES ET CHOCOLATS

22 H

Création d'une gamme de confiseries apportant une valeur ajoutée à votre offre tout au long de l'année.

Confection de caramels, pâtes de fruits, nougats, gélifiés, guimauves, fourrés fruits, etc.

Mise en œuvre de méthodes rationnelles et présentations innovantes pour toutes sortes d'occasions.

LUN. 07 - MER. 09 JUIN

Confiserie à la folie
Frédéric Hawecker

Snacking
Mathieu Moulin

LUN. 14 - MER. 16 JUIN

La Pâtisserie de Cédric Grolet
Cédric Grolet

Tartes et petits gâteaux tendances
Nicolas Bacheyre

Tea-time
Christophe Rhedon

LUN. 21 - MER. 23 JUIN

Confiserie classique et moderne
Vincent Durant

Gâteaux de voyage
Maëlig Georgelin

LUN. 28 - MER. 30 JUIN

Petits gâteaux, entremets et gâteaux de voyage
Jérôme Chaucesse

Confitures - Développer une nouvelle gamme de produits
Stéphan Perrotte

N

I

U

J

J

07 / 09
L U N . M E R .



- FRÉDÉRIC HILDECKER -

Meilleur Ouvrier de France Chocolatier

CONFISERIE À LA FOLIE

22 H

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

Confection de nougats, caramels, guimauves, pâte de fruits, réglisses, bonbons gélifiés, fruits confits, liqueurs, sucres cuits (rocks, praliné feuilleté, sucre paille), bonbons dragéifiés.

07 / 09
L U N . M E R .



- MATTHIEU MOULIN -

Formateur "Gaëtan Paris Conseil", Monthuchon
(Gaëtan Paris, Meilleur Ouvrier de France Boulanger)

SNACKING

22 H

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

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.

14 / 16
L U N . M E R .



- CÉDRIC GROLET -

Chef Pâtissier « Le Meurice »
et « Cédric Grolet Opéra », Paris

LA PÂTISSERIE DE CÉDRIC GROLET

22 H

Transmission de la vision du Chef et partage de son savoir-faire dans le cadre d'une formation en amphithéâtre.

Appréhension de techniques classiques et nouvelles avec pour objectif simplicité et efficacité.

Découverte de différentes recettes phares : fruits sculptés, saint-honoré, tartes, éclairs, etc.

14 / 16
L U N . M E R .



- NICOLAS BICHEYRE -

Chef Pâtissier « Un Dimanche à Paris », Paris

TARTES ET PETITS GÂTEAUX TENDANCES

22 H

Création d'une gamme de biscuits et de pâtisseries fines et élégantes respectant la saisonnalité (incluant des recettes sans gluten).

Adaptation de recettes rationnelles tant dans l'exécution que dans le choix des matières premières.

Travail autour de techniques, astuces et méthodologies de création facilement reproductibles.

14
L U N .
M E R .
16



- CHRISTOPHE RHEDON -

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

TEA-TIME

22 H

Création d'une quinzaine de produits mettant en valeur de multiples textures ainsi que des parfums classiques et originaux grâce à l'utilisation de fruits frais, secs, séchés ou encore d'épices.

Application de techniques de décors et finitions à la fois techniques et rationnelles, répondant aux exigences des boutiques.

21
L U N .
M E R .
23



- VINCENT DURAND -

Meilleur Ouvrier de France Chocolatier

CONFISERIE CLASSIQUE ET MODERNE

22 H

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'amande, bonbons fourrés, candissage, guimauves, liqueurs, fondants fruit.

21 / 23
L U N . M E R .



- MÖELIG GEORGELIN -

Chef Pâtissier "Au Petit Prince", Etel,
Relais Desserts International

GÂTEAUX DE VOYAGE

22 H

Réalisation de cakes, moelleux et croustillants à proposer tout au long de l'année en complément des viennoiseries.

Découverte du développement de manière rationnelle d'une gamme de produits complémentaires et tendances permettant d'augmenter les ventes additionnelles.

28 / 30
L U N . M E R .



- JÉRÔME CHDUCESSE -

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

PETITS GÂTEAUX, ENTREMETS ET GÂTEAUX DE VOYAGE

22 H

Partage des méthodes de réflexion du chef pour concevoir une carte de petits gâteaux, entremets et gâteaux de voyage rationnelle.

Confection de recettes contemporaines avec en objectif : design et élégance au service du goût.

Appropriation des techniques du chef afin de les appliquer à votre propre style et identité.

28
L U N . M E R .
30



- STÉPHAN PERROTTE -

Champion de France et Champion
du Monde de la Confiture

CONFITURES - DÉVELOPPER UNE NOUVELLE GAMME DE PRODUITS

22 H

Méthodes de création d'une gamme complète de confitures aux fruits de saison.

Connaissance et sélection des fruits selon leur saisonnalité et des sucres selon leur incidence.

Maîtrise des bases techniques et des méthodes de cuisson pour une déclinaison à l'infini.



LUN. 06 - MER. 08 SEPTEMBRE

Petits fours et mignardises
Gabriel Le Quang

Le chocolat dans tous ses états
Paul Occhipinti

LUN. 13 - MER. 15 SEPTEMBRE

Petits gâteaux
Luc Balavoine

Buffet, entrées, plats, snacking
et animation pour une réception
Pierre Koch

Pains et viennoiseries
Gaëtan Paris

LUN. 20 - MER. 22 SEPTEMBRE

Montages de Noël et bonbons chocolat
Fabien Deal

Bûches et entremets
Etienne Leroy

LUN. 27 - MER. 29 SEPTEMBRE

Autour du goûter
Nicolas Bacheyre

Bonbons chocolat, sujets de Noël et confiseries
Yvan Chevalier

S
E
P
T
E
M
B
R
E

06 / 08
L U N . M E R .



- GABRIEL LE QUANG -

Chef Pâtissier

PETITS FOURS ET MIGNARDISES

22 H

Confection d'une vingtaine de recettes autour de quatre axes : grands classiques en version mini et remis au goût du jour, mini tartelettes, petits fours secs et confiseries.

Travail autour de multiples techniques fondamentales et complexes à la fois déclinables en boutique et en restauration.

06 / 08
L U N . M E R .



- PAUL OCCHIPINTI -

Meilleur Ouvrier de France Chocolatier

LE CHOCOLAT DANS TOUS SES ÉTATS

22 H

Réalisation de tout type d'intérieurs chocolatés : ganache moussée, coulée, moulée, pochée, pralinée.

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

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

13
L U N . M E R .
15



- LUC BOLDVOINE -

Chef Pâtissier "Brach", Paris

PETITS GÂTEAUX

22 H

Réalisation d'une gamme de pâtisseries boutique haut de gamme axée sur le goût, la qualité et l'élégance.

Optimisation des techniques afin de rationaliser les fabrications et les adapter à des volumes importants.

Découvertes de différentes textures, saveurs et finitions pour des produits personnalisables.

13
L U N . M E R .
15



- PIERRE KOCH -

Chef Executif "Maison Dalloyau", Paris

BUFFET, ENTRÉES, PLATS, SNACKING ET ANIMATION POUR UNE RÉCEPTION

22 H

Confection d'une gamme de recettes axée sur le goût, adaptée à différentes gammes de prix et valorisant des produits simples comme rares.

Création de synergies entre les recettes et optimisation du temps de travail incompressible avant un événement.

Organisation d'un buffet selon une méthodologie adaptée aux réceptions.

13
L U N . M E R .
15



- GDËTON PDRIS -

Meilleur Ouvrier de France Boulanger

PAINS ET VIENNOISERIES

22 H

Confection de produits simples et originaux, correspondant aux attentes de vos consommateurs.

Création d'une dizaine de pains traditionnels, spéciaux et aromatiques.

Réalisation d'une vingtaine de viennoiseries pour le petit-déjeuner et le goûter.

20
L U N . M E R .
22



- FDRIEN DECL -

Chef Chocolatier et Consultant

MONTAGES DE NOËL ET BONBONS CHOCOLAT

22 H

Création d'une gamme de produits pour présentation en boutique et aidant la vente additionnelle.

Réalisation de montages commerciaux sur le thème de Noël pour égayer petits et grands.

Confection de bonbons coulés, moulés, ganaches, pâte d'amande, guimauve, nougat, etc.

20
L U N . M E R .
22



- ETIENNE LEROY -

Champion du Monde de Pâtisserie

BÛCHES ET ENTREMETS

22 H

Découverte de l'univers gourmand et esthétique du chef, de ses techniques et de son savoir-faire.

Réalisation d'une dizaine de bûches et entremets alliant classicisme et modernité.

Travail sur le choix des matières premières, des associations de parfums et de textures.

27
L U N . M E R .
29



- NICOLAS BICHEYRE -

Chef Pâtissier "Un Dimanche à Paris", Paris

AUTOUR DU GOÛTER

22 H

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

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

27
L U N .
M E R .
29



- YVON CHEVLIER -

Meilleur Ouvrier de France Chocolatier

BONBONS CHOCOLAT, SUJETS DE NOËL ET CONFISERIES

22 H

Création de nombreux bonbons chocolat, petites gourmandises et pralinés savoureux et créatifs.

Confection de montages commerciaux originaux pour égayer vos vitrines de Noël.

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



LUN. 04 - MER. 06 OCTOBRE

Glace toute l'année - Spécial fêtes :
Noël, Saint-Valentin, Pâques
Alain Chartier

Bûches et entremets des fêtes de Noël
Aurélien Trottier

LUN. 11 - MER. 13 OCTOBRE

Entremets et petits gâteaux d'automne
Christophe Rhedon

Pains et viennoiseries
Thomas Subrin

LUN. 18 - MER. 20 OCTOBRE

Bûches et entremets de fêtes de fin d'année
Mickaël Bolaingue

Sujets de Noël et bonbons chocolat
Serge Granger

LUN. 25 - MER. 27 OCTOBRE

Winter freeze
Stéphane Augé

Gourmandises de Noël
Luc Debove

O
C
T
O
B
R
E

OCT

04 / 06
L U N . M E R .



- ALAIN CHARTIER -

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

GLACE TOUTE L'ANNÉE - SPÉCIAL FÊTES : NOËL, SAINT-VALENTIN, PÂQUES

22 H

Création d'une gamme complète de glaces, verrines, tartes, éclairs et snacking glacés.

Travail autour de moments forts de l'année : Noël, Saint-Valentin et Pâques.

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

04 / 06
L U N . M E R .



- AURÉLIEN TROTTIER -

Chef Pâtissier "Artisan Passionné", Angers,
Relais Desserts International

BÛCHES ET ENTREMETS DES FÊTES DE NOËL

22 H

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.

11
L U N . M E R .
13



- CHRISTOPHE RHEDON -

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

ENTREMETS ET PETITS GÂTEAUX D'AUTOMNE

22 H

Confection d'une gamme d'entremets et petits gâteaux adaptés aux saveurs d'automne à base de fruits, fruits secs, séchés et chocolat.

Apprentissage de techniques afin d'apporter texture, consistance, équilibre et légèreté.

Maîtrise de finitions et de décors modernes et rationnels répondant aux exigences des boutiques.

11
L U N . M E R .
13



- THOMAS SUBRIN -

Meilleur Ouvrier de France Boulanger

PAINS ET VIENNOISERIES

22 H

Confection d'une vingtaine de recettes : pains classiques et originaux, viennoiseries, brioches, snacks, etc.

Travail de différents types de farine, de fermentation (poolish, levain, etc.) et de process (pousse lente, pointage retardé, etc.)

Échange sur les méthodes de la boulangerie actuelle et acquisition de nouvelles techniques.

18
L U N . M E R .
20



- MICKAËL BOLDINGUE -

Chef Pâtissier "Maison Larher", Paris,
Relais Desserts International

**BÎCHES ET ENTREMETS
DE FÊTES DE FIN D'ANNÉE**

22 H

Découverte du savoir-faire historique de la « Maison Larher » 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.

18
L U N . M E R .
20



- SERGE GRÖNGER -

Meilleur Ouvrier de France Chocolatier

**SUJETS DE NOËL
ET BONBONS CHOCOLAT**

22 H

Confection d'une vingtaine de bonbons chocolat avec un assortiment de ganaches parfumées, de pralinés, de caramels semi-liquides et de liqueurs de fruits.

Réalisation d'une quinzaine de montages commerciaux sur le thème de Noël et la nouvelle année.

Application de techniques facilement reproductibles et adaptables selon votre univers.

25
L U N . M E R .
27



- STÉPHANE DUGÉ -

Meilleur Ouvrier de France Glacier

WINTER FREEZE

22 H

Glaces d'hiver gourmandes pour des fêtes à succès.

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 oeuvre immédiate.

25
L U N . M E R .
27



- LUC DEBOVE -

Meilleur Ouvrier de France Glacier
et Champion du Monde de Glace

GOURMANDISES DE NOËL

22 H

Confection d'une dizaine de bûches et entremets gourmands permettant de se différencier avec des parfums à la fois identifiables par la clientèle et adaptés aux tendances actuelles.

Assemblage, montage et travail de l'équilibre des recettes afin de diminuer leur taux en sucre et en gras.

MAR. 02 - JEU. 04 NOVEMBRE

Comprendre la ganache
Régis Bouet

Pâtisserie de boutique "Esprit festif"
Frédéric Bourse

LUN. 08 - MER. 10 NOVEMBRE

Pâtisseries raffinées, sans gluten ni additifs
Romain Chalumeau

Sculpture chocolat
Vincent Durant

LUN. 15 - MER. 17 NOVEMBRE

Desserts de restaurant
Christophe Tuloup

Pains et viennoiseries
Cyrille Van Der Stuyft

LUN. 22 - MER. 24 NOVEMBRE

Desserts bistroamiques et tartes de partage
Julien Rives Torrens

Mon sucre d'art
Jonathan Mougel

N
O
V
E
M
B
R
E

02 / 04
M O R . J E U .



- RÉGIS BOUET -

Consultant formateur international, Maître Chocolatier-Confiseur
et Conseiller en production

COMPRENDRE LA GANACHE

22 H

Appréhension de notions et techniques permettant de pouvoir créer vos propres recettes de ganache, les adapter et réagir en cas de besoin.

Réalisation d'une douzaine de recettes et analyse des étapes de création : interaction entre procédés et matières premières, température, cristallisation, conservation, etc.

02 / 04
M O R . J E U .



- FRÉDÉRIC BOURSE -

Chef Pâtissier Consultant et Formateur

PÂTISSERIE DE BOUTIQUE "ESPRIT FESTIF"

22 H

Réalisation d'une dizaine de produits gourmands adaptés aux périodes de fêtes : Entremets, bûches, tartes, gâteaux de voyage, confiseries et bonbons chocolat.

Mise en oeuvre d'une production rationnelle et efficace.

Etude des textures et de finitions élégantes adaptées à l'univers boutique.

08
L U N . M E R .
10



- ROMDIN CHDLUMEDU -

Chef formateur ENSP

PÂTISSERIES RAFFINÉES, SANS GLUTEN NI ADDITIFS

22 H

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.

08
L U N . M E R .
10



- VINCENT DURANT -

Meilleur Ouvrier de France Chocolatier

SCULPTURE CHOCOLAT

22 H

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.

15
L U N . M E R .
17



- CHRISTOPHE TULOUP -

Chef Pâtissier Consultant
restaurant "Têtedoie", Lyon

DESSERTS DE RESTAURANT

22 H

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.

15
L U N . M E R .
17



- CYRILLE VAN DER STUYFT -

Meilleur Ouvrier de France Boulanger

PAINS ET VIENNOISERIES

22 H

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.

22
L U N . M E R .
24



- JULIEN RIVES TORRENS -

Chef Pâtissier "Hyatt Regency", Paris

DESSERTS BISTRONOMIQUES ET TARTES DE PARTAGE

22 H

Transmission et compréhension de la vision du chef prônant une pâtisserie conviviale et gourmande qui se partage tel un repas de famille.

Confection d'un éventail de desserts à partager avec un travail sur l'équilibre et les pâtes incluant des recettes sans gluten.

22
L U N . M E R .
24



- JONATHAN MOUGEL -

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

MON SUCRE D'ART

22 H

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, ruban.

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



INFOS PRDTIQUES

INSCRIPTION

L'inscription se fait à l'aide du bulletin d'inscription présent dans le catalogue et également téléchargeable sur notre site internet (ecoleducasse.com ou ensp-adf.com).

Une fois complété, le bulletin d'inscription doit être retourné par email à geraldine.dupuy@ecoleducasse.com ou par courrier à « École Nationale Supérieure de Pâtisserie, 125 Allée de Montbarnier, 43200 Yssingeaux », accompagné du chèque de réservation.

Votre inscription ne sera définitive qu'à réception de ce règlement. Nous vous recommandons de vous inscrire au plus tôt, afin d'assurer la disponibilité des places pour les formations souhaitées.

Dès réception de votre bulletin d'inscription, nous vous envoyons, par email ou par courrier, le programme de la formation choisie et 2 exemplaires de la convention de formation. Un exemplaire original de la convention, dûment signé, doit être retourné à l'ENSP par email ou par courrier.

Vous avez également la possibilité de réserver votre formation sur nos sites internet ecoleducasse.com ou ensp-adf.com

TARIFS

Les tarifs en vigueur sont ceux qui figurent sur notre programme de formation en cours, au moment de votre inscription.

Les frais d'hébergement, de restauration et de transport ne sont pas inclus.

Formation de **22h** :
1 166.67 € HT / 1 400 € TTC

Formation de **22h** (Pièces cocktail salées ou Snacking) :
1 320 € HT / 1 584 € TTC

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 (Géraldine DUPUY - **Tél 04 71 65 79 64** ou geraldine.dupuy@ecoleducasse.com) afin de connaître toutes les informations concernant les possibilités 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 (entreprises artisanales) (code naf 1071C), Confiserie, Chocolaterie (code naf 1082Z), biscuiterie (Détailants et Détaillants-Fabricants)...

- Si le stagiaire est Chef d'entreprise non salarié : **Nous nous occupons de votre dossier de prise en charge. 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 OPCA PEPPS/ACTALIANS.**

Votre demande de prise en charge se fait uniquement en ligne sur www.opcoep.fr ou e-actaliens.fr. Vous pouvez joindre un conseiller OPCO EP au 01 53 00 86 00. **Nous pouvons nous occuper de vos démarches de prise en charge et de la réalisation de vos dossiers de prise en charge. Dans ce cas merci de contacter l'ENSP.**

- 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). Vous dépendez de AKTO Réseau FAFIH. Merci de consulter le site www.fafih.com ou de les contacter au 09 69 32 09 21 (Entreprise) ou au 09 69 32 09 22 (Particuliers) ou au 09 69 32 09 23 (Partenaires).

- Votre entreprise dépend d'un autre code NAF. Nous vous invitons à vous renseigner auprès de l'OPCO de votre branche professionnelle.

Vous trouverez tous les renseignements sur internet. N'hésitez pas à nous contacter au besoin.

N'hésitez pas à consulter le site internet de l'OPCO de votre branche professionnelle pour télécharger un dossier de prise en charge, connaître les critères de prise en charge ou obtenir les coordonnées d'un correspondant suivant votre région.



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 : 55 € HT / 66 € TTC par nuit
- Chambre twin (2 lits) : 45 € HT / 54 € 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 par personne
- Déjeuner / Dîner : 22.72 € HT par personne / repas

SITUATION

Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie
125 Allée du Château de Montbarnier,
43200 Yssingaux, France

Saint-Étienne : 50 km (30 minutes environ)
Lyon : 110 km
Clermont-Ferrand : 150 km

TRANSPORT

- Depuis Paris :

- .TGV Paris Gare de Lyon / Saint-Étienne Châteaureux
2h40 – www.oui.sncf
- .Vol Paris / Lyon – www.parisaeroport.fr
- .Vol Paris Orly Sud / Le Puy-en-Velay – www.hexair.com

- Depuis Lyon :

- .TGV ou TER Lyon / Saint-Étienne Châteaureux
30 minutes – www.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 toutes questions concernant les formations, le financement ou pour toute demande de devis.

Formations à l'ENSP et en entreprise

Contactez Géraldine Dupuy :
04 71 65 79 64
geraldine.dupuy@coleducasse.com

Hébergement, restauration ou transport

Contactez Audrey Meli
06 07 09 49 15
audrey.meli@coleducasse.com

Établissement d'enseignement supérieur privé



NOS FOURNISSEURS ET PARTENAIRES OFFICIELS

Alimat
Remblay

BRAD

BRAGARD

Capfruit

CONFÉLÉRYE
DE LA GASTRONOMIE

CRUSILLES
DE LA PÂTE

de BUYER

ECALARD

Electrolux

Empilés

GELATO
UNIVERSITY
CAMPIONE

hengel

MEUBLE

Imbert

ital gel

ELBOMA

boiron

Malongo

mealok

MULTIMIC

NEGRITA

PONTHIER

PRÉSIDENT

Puratos

PROVA

Plata

robot à couper

SUMI

Sevarome

sillikojart

SICOLY

SALICINA

Tropicana

WARRONA

WVESHEU



Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 83 43 03161 43 - N° TVA Intracommunautaire : FR 85 500 616 313

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'ENSP (disponible sur simple demande). De ce fait, aucune clause contraire, additionnelle ou modificative ne pourra être opposée à l'ENSP que 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. 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). Les présentes conditions générales, la fiche de réservation, la convention de formation signée des deux parties et le devis constituent le contrat entre vous et l'ENSP. 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 le centre et l'entreprise sert de base à la contractualisation mais ne le remplace pas. Il est formalisé par un devis comprenant le programme de la formation et les modalités de la formation.

Durée et validité de la proposition

La validité des propositions de formations issues du catalogue est identifiée par la période de validité du catalogue et les dates de session de formation prévues pour chaque produit de formation. 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 d'envoi de la proposition (figurant sur la proposition). Toutes nos formations sur catalogue sont accessibles aux professionnels des métiers de bouche.

Procédures d'inscription

Votre inscription ou celle d'un de vos collaborateurs sera effectuée à l'aide de la fiche de réservation ENSP. Cette fiche de réservation constituant un bon de commande, devra être retournée à l'ENSP, accompagnée des CGV signées, du règlement intérieur signé et 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.

Report et annulation par l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie ou par le formateur

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.

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). 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 Euro. 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 à l'article 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.

Attestation de stage

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

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 classeur d'accueil 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.

Report et annulation par le stagiaire

Si pour quelque raison que ce soit, vous êtes obligés d'annuler votre réservation ou celle d'un collaborateur, aucun frais ne vous sera facturé si cette annulation intervient dans un délai supérieur à 15 jours avant le début de la formation. A 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 obligés de reporter votre réservation, aucun frais ne vous sera facturé si ce report intervient plus de 15 jours avant le début de la formation.

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 transmises, 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.) connus et à venir.

Les images filmées pourront être diffusées dans le cadre de tout reportage et/ou séquence que l'ENSP serait amené 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 support 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.

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 de Puy en Velay statuant en droit français.



École Nationale Supérieure de Pâtisserie

125 Allée du Château de Montbarnier
43200 Yssingaux, France

+33 (0)4 71 65 72 50
geraldine.dupuy@ecoleducasse.com
ensp@ecoleducasse.com

ecoleducasse.com et ensp-adf.com