

FORMATIONS CONTINUES



2022



ÉCOLE DUCASSE

ÉCOLE NATIONALE
SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE

FORMATIONS CONTINUES

2022



ÉCOLE DUCASSE

ÉCOLE NATIONALE
SUPÉRIEURE DE PATISSERIE





SOMMAIRE

- Annexe -

BULLETIN 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.68
Mai	p.74
Juin	p.86
Septembre	p.98
Octobre	p.108
Novembre	p.120

- Page 131 -

INFOS PRATIQUES

- Page 141 -

CONTACTS

- Page 142 -

NOS FOURNISSEURS ET PARTENAIRES OFFICIELS

- Page 144 -

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

INDI



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 Pâtissiers, 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

Glace

Pains & viennoiseries

Pièces de présentation

Sucre

Cuisine

Traiteur

Snacking



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



LUC BALAVOINE
PAGE 48



THIERRY BAMAS
PAGE 90



LUC BAUDIN
PAGE 122



LOÏC BEZIAT
PAGE 76, PAGE 100

Pâtisserie



MATHIEU BLANDIN
PAGE 78



MICKAËL BOLAINGUE
PAGE 96, PAGE 104



DAVID BRIAND
PAGE 80



ROMAIN CHALUMEAU
PAGE 70, PAGE 127

Pâtisserie



JÉRÔME CHAUSSÉ
PAGE 93



JÉRÉMY DEL VAL
PAGE 63



JULIEN DUGOURD
PAGE 54



PATRICE IBARBOURE
PAGE 71, PAGE 110

Pâtisserie



JÉRÔME LANGILLIER
PAGE 59, PAGE 84



ÉTIENNE LEROY
PAGE 53, 107



JONATHAN MOUGEL
PAGE 73



YOAN PALAMARA
PAGE 116

Pâtisserie



FABRICE PLEINCHÈNE
PAGE 60



CHRISTOPHE RHEDON
PAGE 89, PAGE 111



AURÉLIEN TROTTIER
PAGE 62, PAGE 114

Chocolat et confiserie



RÉGIS BOUET
PAGE 79



YVAN CHEVALIER
PAGE 81, PAGE 105



SAMUEL COVIN
PAGE 49



FABIEN DEAL
PAGE 58, PAGE 94, PAGE 102

Chocolat et confiserie



VINCENT DURANT
PAGE 95



FRÉDÉRIC HAWECKER
PAGE 88



PIERRE MIRGALET
PAGE 91



PAUL OCCHIPINTI
PAGE 77, PAGE 101

Chocolat et confiserie



STÉPHAN PERROTTE
PAGE 97, PAGE 103



FABRICE PLEINCHENÉ
PAGE 60

Desserts de restaurant



MICHAEL BARTOCETTI
PAGE 124



MATTHIEU CARLIN
PAGE 118



JÉRÔME CHAUSSE
PAGE 128



CHRISTOPHE TULOUP
PAGE 47

Desserts de restaurant



ERIC VERBAUWHEDE
PAGE 55

Glace



STÉPHANE AUGÉ
PAGE 52, PAGE 72, PAGE 117



ALAIN CHARTIER
PAGE 61, PAGE 113



LUC DEBOVE
PAGE 82

Pains et viennoiseries



MATHIEU MOULIN
PAGE 83



THOMAS SUBRIN
PAGE 51, PAGE 112



CYRILLE VAN DER STUYFT
PAGE 92, 125

Pièces de présentation



VINCENT DURANT
PAGE 106



STÉPHANE LEROUX
PAGE 115



LUDOVIC MERCIER
PAGE 50

Sucre



ETIENNE LEROY
PAGE 65



JONATHAN MOUGEL
PAGE 123

Cuisine



RÉGIS MARCON
PAGE 46



MICHEL ROTH
PAGE 119



SERGE VIEIRA
PAGE 126

Traiteur



PIERRE KOCH
PAGE 64

Snacking



MATHIEU MOULIN

PAGE 66, PAGE 85





CALENDRIER DES FORMATIONS

LUN. 31 JANVIER - MER. 02 FÉVRIER

Cuisine chaude et froide
Régis Marcon

Desserts de restaurant
Christophe Tuloup

LUN. 07 - MER. 09 FÉVRIER

Petits gâteaux
Luc Balavoine

Montages de Pâques
Samuel Covin

LUN. 14 - MER. 16 FÉVRIER

Croquembouches et nougatines
Ludovic Mercier

Pains et viennoiseries
Thomas Subrin

LUN. 21 - MER. 23 FÉVRIER

Techno'Ice — Ma Glacétronomie
Stéphane Augé

Petits gâteaux et entremets
Etienne Leroy

LUN. 28 FÉVRIER - MER. 02 MARS

Petits gâteaux
Julien Dugourd

Desserts à l'assiette
Eric Verbauwheide

F É V R I E R

31
L U N .
M E R .
02



- RÉGIS MARCON -

Chef Cuisinier Restaurant 3 étoiles
« Régis et Jacques Marcon », St-Bonnet-le-Froid

CUISINE CHAUDE ET FROIDE D'APRÈS RÉGIS MARCON

23 H

Découverte de la personnalité de Régis Marcon, Chef Cuisinier triplement étoilé, au travers d'une cuisine d'exception, raffinée, riche en explosions de saveurs et alliances surprenantes.

Travail autour de produits de saison et issus du terroir.

Transmission des techniques culinaires et du savoir-faire du Chef avec la réalisation de recettes à la fois innovantes et respectueuses des traditions.

31
L U N .
M E R .
02



- CHRISTOPHE TULOUP -

Chef Pâtissier Consultant Restaurant
« Têtedoie », Lyon

DESSERTS DE RESTAURANT

23 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.

07 / 09
L U N . M E R .



- LUC BDLVOINE -

Chef Pâtissier, « Brach », Paris

PETITS GÂTEAUX

23 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.

07 / 09
L U N . M E R .



- SAMUEL COVIN -

Chef Chocolatier, Groupe Cyril Lignac

MONTAGES DE PÂQUES

23 H

Création d'une gamme de sujets de Pâques ludiques, gourmands et attractifs.

Optimisation et rationalisation des techniques de travail permettant une mise en place facilitée au laboratoire.

Présentation de nouvelles techniques de finitions en adéquation avec la législation.

Mise en avant de produits additionnels pouvant se décliner sur les autres fêtes de l'année.

14
L U N .
M E R .
16



- LUDOVIC MERCIER -

Meilleur Ouvrier de France Glacier

CROQUEBOUCHES ET NOUGATINES

23 H

Montage de croquebouches simples à mettre en place en entreprise et en plusieurs parties afin de faciliter le transport.

Réalisation d'une dizaine de nougatines (cacao, sésame, miel, etc.) et glaçages de choux (nature, café, rose, etc.)

Mise en œuvre de différentes techniques de nougatine (moulée, coulée, sphère, ruban, fleurs, etc.)

14
L U N .
M E R .
16



- THOMAS SUBRIN -

Meilleur Ouvrier de France Boulanger

PAINS ET VIENNOISERIES

23 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.

21
L U N .
M E R .
23



- STÉPHANE DUGÉ -

Meilleur Ouvrier de France Glacier

TECHNO'ICE — MA GLACETRONOMIE

23 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.

21
L U N .
M E R .
23



- ETIENNE LEROY -

Champion du Monde de Pâtisserie

PETITS GÂTEAUX ET ENTREMETS

23 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.

28 / 02
L U N . M E R .



- JULIEN DUGOURD -

Chef Pâtissier, « La Chèvre d'Or », Eze

PETITS GÂTEAUX

23 H

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.

28
L U N . M E R .
02



- ERIC VERBOUWHEDE -

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

DESSERTS À L'ASSIETTE

23 H

Echange 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 chers 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 dressage singuliers et harmonieux.

LUN. 07 - MER. 09 MARS

Montages de Pâques et enrobés chocolat
Fabien Deal

Pâtisserie sans allergènes
Jérôme Langillier

Impression 3D — Création de moules
Fabrice Pleinchêne

LUN. 14 - MER. 16 MARS

Préparez votre collection glaces Printemps-Été
Alain Chartier

Entremets et déclinaison en individuels
Aurélien Trottier

LUN. 21 - MER. 23 MARS

Entremets et petits gâteaux
Jérémy Del Val

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

LUN. 28 - MER. 30 MARS

Sucre
Etienne Leroy

Snacking
Mathieu Moulin

M D R S

07 / 09
L U N . M E R .



- FABIEN DECL -

Chef Chocolatier et Consultant

MONTAGES DE PÂQUES ET ENROBÉS CHOCOLAT

23 H

Réalisation de montages de Pâques ludiques et rationnels pour les entreprises.

Maîtrise de différentes techniques autour du chocolat : moulage, pistolage, collage, décors, etc.

Création d'une gamme d'enrobés chocolat lait ou caramel végétal : céréales croustillantes, noisettes, amandes.

07 / 09
L U N . M E R .



- JÉRÔME LONGILLIER -

Champion du Monde de Pâtisserie

PÂTISSERIE SANS ALLERGÈNES

23 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 œufs.

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

07 / 09
L U N . M E R .



- FABRICE PLEINCHÈNE -

Chef Pâtissier Consultant
et Créateur de moules issus de l'impression 3D

IMPRESSION 3D — CRÉATION DE MOULES

23 H

Parcours initiatique autour de la modélisation et de l'impression 3D : Conception et impression de volumes grâce à l'outil informatique (emportes pièces, tampons, pochoirs, sujets de décor, matrices amenant à la création d'un moule en silicone alimentaire ou thermoformage).

Mise en pratique autour d'entremets et sujets commerciaux chocolats, décors divers.

14
L U N .
M E R .
16



- ALAIN CHARTIER -

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

PRÉPAREZ VOTRE COLLECTION GLACES PRINTEMPS-ÉTÉ

23 H

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

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 liés à la création d'une gamme de glaces.

14
L U N .
M E R .
16



- DURÉLIEN TROTTIER -

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

ENTREMETS ET DÉCLINAISON EN INDIVIDUELS

23 H

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.

21 / 23
L U N . M E R .



- JÉRÉMY DEL VCL -

Chef Création Pâtisserie, « Maison Dalloyau », Paris

ENTREMETS ET PETITS GÂTEAUX

23 H

Confection de petits gâteaux et entremets contemporains avec différents types montages.

Travail autour de produits gourmands et créatifs jouant sur les goûts et les textures, avec une touche d'originalité.

21 / 23
L U N . M E R .



- PIERRE KOCH -

Chef Exécutif Consultant

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

23 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.

28 / 30
L U N . M E R .



- ETIENNE LEROY -

Champion du Monde de Pâtisserie

SUCRE

23 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.

28 / 30
L U N . M E R .



- MATTHIEU MOULIN -

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

SNACKING

23 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. 04 - MER. 06 AVRIL

Pâtisseries raffinées sans gluten ni additifs
Romain Chalumeau

Tartes : l'univers sucré de Patrice Ibarboure
Patrice Ibarboure

LUN. 25 - MER. 27 AVRIL

Summer Breeze — Glaces plaisir pour se rafraîchir tout l'été
Stéphane Augé

Pâtisserie innovante — Les petits gâteaux
Jonathan Mougel

D V R I L

04
L U N .
M E R .
06



- ROMDIN CHDLUMEDU -

Chef Formateur ENSP

PÂTISSERIES RAFFINÉES SANS GLUTEN NI ADDITIFS

23 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.

04 / 06
L U N . M E R .



- PATRICE IBARBOURE -

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

TARTES : L'UNIVERS SUCRÉ DE PATRICE IBARBOURE

23 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.

25
L U N .
M E R .
27



- STÉPHANE DUGÉ -

Meilleur Ouvrier de France Glacier

SUMMER BREEZE — GLACE PLAISIR POUR SE RAFRAÎCHIR TOUT L'ÉTÉ AU SOLEIL

23 H

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.

25
L U N .
M E R .
27



- JONATHAN MOUGEL -

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

PÂTISSERIE INNOVANTE — LES PETITS GÂTEAUX

23 H

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

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.

LUN. 02 - MER. 04 MAI

Entremets et petits gâteaux
Loïc Beziat

Confiserie moderne
Paul Occhipinti

LUN. 09 - MER. 11 MAI

Petits gâteaux et entremets d'été
Mathieu Blandin

LUN. 09 - JEU. 12 MAI

Bean to bar
Régis Bouet

LUN. 16 - MER. 18 MAI

Petits gâteaux et entremets
David Briand

Bonbons chocolat, gourmandises,
confiseries et sujets
Yvan Chevalier

LUN. 23 - MER. 25 MAI

Passion glacée
Luc Debove

Viennoiseries
Mathieu Moulin

LUN. 30 MAI - MER. 01 JUIN

Snacking sucré et tartes
Jérôme Langillier

Snacking
Mathieu Moulin

I D M

02 / 04
L U N . M E R .



- LOÏC BEZIDT -

Champion du Monde des Arts Sucrés

ENTREMETS ET PETITS GÂTEAUX

23 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.

02 / 04
L U N . M E R .



- PAUL OCCHIPINTI -

Meilleur Ouvrier de France Chocolatier

CONFISERIE MODERNE

23 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.

09
L U N .
M E R .
11



- MATTHIEU BLONDIN -

Champion du Monde de Pâtisserie

PETITS GÂTEAUX ET ENTREMETS D'ÉTÉ

23 H

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.

09
L U N .
J E U .
12



- RÉGIS BOUET -

Consultant Formateur International Maître Chocolatier-Confiseur
et Conseiller en Production

BEAN TO BAR

31 H

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.

16
L U N .
M E R .
18



- DAVID BRIND -

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

PETITS GÂTEAUX ET ENTREMETS

23 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.

16
L U N .
M E R .
18



- YVON CHEVLIER -

Meilleur Ouvrier de France Chocolatier

BONBONS CHOCOLAT, GOURMANDISES, CONFISERIES ET SUJETS

23 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.

23
L U N .
M E R .
25



- LUC DEBOVE -

Meilleur Ouvrier de France Glacier
et Champion du Monde de Glace

PASSION GLACÉE

23 H

Apport d'un nouveau regard sur les glaces et découverte de l'univers de la glace au travers de nouveaux entremets, gâteaux individuels, glaces véganes, glaces salées, et allégées en sucre.

Connaissances technologiques pour calculer les températures de consommation des glaces.

Mise en œuvre de techniques de montage et de mise en valeur des produits.

23
L U N .
M E R .
25



- MATTHIEU MOULIN -

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

VIENNOISERIES

23 H

A partir de la pâte à croissant et de la pâte à brioche, confection d'une gamme de viennoiseries gourmandes et originales pour le petit déjeuner, le goûter ou encore pour les desserts de snacking.

Appréhension des bases essentielles pour réaliser une viennoiserie rationnelle de grande qualité.

30
L U N .
M E R .
01



- JÉRÔME LONGILLIER -

Champion du Monde de Pâtisserie

SNACKING SUCRÉ ET TARTES

23 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.

30 / 01
L U N . M E R .



- MATTHIEU MOULIN -

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

SNACKING

23 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.

MAR. 07 - JEU. 09 JUIN

Confiserie à la folie
Frédéric Hawecker

Tea-time
Christophe Rhedon

LUN. 13 - MER. 15 JUIN

Tartes, entremets et petits gâteaux d'été
Thierry Bamas

Confiseries et chocolats
Pierre Mirgalet

Pains et viennoiseries
Cyrille Van Der Stuyft

LUN. 20 - MER. 22 JUIN

Petits gâteaux, entremets et gâteaux de voyage
Jérôme Chausse

Confitures et pâtes de fruits
Fabien Deal

Confiserie classique et moderne
Vincent Durant

LUN. 27 - MER. 29 JUIN

Entremets, petits gâteaux et tartes
Mickaël Bolaingue

Venez-vous parfaire à la préparation des confitures
Stéphane Perrotte

Z
I
U
J

07 / 09
M A R . J U I N .



- FRÉDÉRIC HILDEBRANDT -

Meilleur Ouvrier de France Chocolatier

CONFISERIE À LA FOLIE

23 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
M O R . J E U .



- CHRISTOPHE RHEDON -

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

TEA-TIME

23 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.

13
L U N .
M E R .
15



- THIERRY BDMDS -

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

TARTES, ENTREMETS ET PETITS GÂTEAUX D'ÉTÉ

23 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.

13
L U N .
M E R .
15



- PIERRE MIRGILET -

Meilleur Ouvrier de France Chocolatier

CONFISERIES ET CHOCOLATS

23 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.

13
L U N .
M E R .
15



- CYRILLE VAN DER STUYFT -

Meilleur Ouvrier de France Boulanger

PAINS ET VIENNOISERIES

23 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.

20
L U N .
M E R .
22



- JÉRÔME CHDUCESSE -

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

PETITS GÂTEAUX, ENTREMETS ET GÂTEAUX DE VOYAGE

23 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.

20
L U N .
M E R .
22



- FABIEN DECL -

Chef Chocolatier et Consultant

CONFITURES ET PÂTES DE FRUITS

23 H

Création d'une gamme de confitures classiques aux fruits de saison avec des textures différentes mais aussi de confitures inédites avec des mélanges de saveurs plus originales telles que Cerises-Fève de Tonka, Tatin, Ananas Rôti, etc.

Réalisation de pâtes de fruits et compréhension des procédés de fabrication.

20
L U N .
M E R .
22



- VINCENT DURAND -

Meilleur Ouvrier de France Chocolatier

CONFISERIE CLASSIQUE ET MODERNE

23 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.

27
L U N .
M E R .
29



- MICKAËL BOLDINGUE -

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

ENTREMETS, PETITS GÂTEAUX ET TARTES

23 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.

27
L U N .
M E R .
29



- STÉPHAN PERROTTE -

Champion de France et Champion
du Monde de la Confiture

VENEZ-VOUS PARFAIRE À LA PRÉPARATION DES CONFITURES

23 H

Méthodologie pour la création d'une gamme de confitures de fruits de saison.

Connaissance et sélection des fruits du moment avec les incidences selon les sucres utilisés.

Apprenez la maîtrise et la technique des méthodes de cuisson pour une déclinaison et une conservation optimale.

LUN. 05 - MER. 07 SEPTEMBRE

Pâtisseries des fêtes de fin d'année
Loïc Beziat

Le chocolat dans tous ses états
Paul Occhipinti

LUN. 12 - MER. 14 SEPTEMBRE

Montages de Noël, bonbons chocolat et confiseries
Fabien Deal

Venez-vous parfaire à la préparation des confitures
Stéphan Perrotte

LUN. 19 - MER. 21 SEPTEMBRE

Gâteaux de voyage
Mickaël Bolaingue

Bonbons chocolat, sujets de Noël et confiseries
Yvan Chevalier

LUN. 26 - MER. 28 SEPTEMBRE

Sculpture chocolat
Vincent Durant

Bûches et entremets
Etienne Leroy

S E P T E M B R E

05 / 07
L U N . M E R .



- LOÏC BEZIOT -

Champion du Monde des Arts Sucrés

PÂTISSERIES DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

23 H

Confection d'une dizaine de produits à savoir bûches, entremets, petits gâteaux et mignardises alliant grands classiques et créations originales.

Application de multiples recettes et techniques avec en objectif l'élégance et la productivité.

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

05 / 07
L U N . M E R .



- PAUL OCCHIPINTI -

Meilleur Ouvrier de France Chocolatier

LE CHOCOLAT DANS TOUS SES ÉTATS

23 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.

12
L U N .
M E R .
14



- FABIEN DECL -

Chef Chocolatier et Consultant

MONTAGES DE NOËL, BONBONS CHOCOLAT ET CONFISERIES

23 H

Réalisation de montages ludiques et rationnels sur le thème d'Halloween et de Noël.

Création d'une gamme de bonbons chocolat cadrés et moulés et de confiseries de Noël : nougat, caramel mou, pâte de fruit, guimauves, enrobés chocolat lait ou caramel végétal noisettes, céréales croustillantes, amandes.

12 / 14
L U N . M E R .



- STÉPHAN PERROTTE -

Champion de France et Champion du Monde de la Confiture

VENEZ-VOUS PARFAIRE À LA PRÉPARATION DES CONFITURES

23 H

Méthodologie pour la création d'une gamme de confitures de fruits de saison.

Connaissance et sélection des fruits du moment avec les incidences selon les sucres utilisés.

Apprenez la maîtrise et la technique des méthodes de cuisson pour une déclinaison et une conservation optimale.

19
L U N .
M E R .
21



- MICKAËL BOLDINGUE -

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

GÂTEAUX DE VOYAGE

23 H

Production d'une gamme de gâteaux de voyage et fours secs inspirés du savoir-faire de la Maison Larher pour agrandir votre offre et répondre à l'expansion du e-commerce.

Réalisation de cakes, pain de Gênes, macarons et petits fours secs.

Travail autour des produits de longue conservation et autour de la facilité de transport.

19
L U N .
M E R .
21



- YVON CHEVLIER -

Meilleur Ouvrier de France Chocolatier

BONBONS CHOCOLAT, SUJETS DE NOËL ET CONFISERIES

23 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.

26
L U N .
M E R .
28



- VINCENT DURAND -

Meilleur Ouvrier de France Chocolatier

SCULPTURE CHOCOLAT

23 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.

26
L U N .
M E R .
28



- ETIENNE LEROY -

Champion du Monde de Pâtisserie

BÛCHES ET ENTREMETS

23 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.

LUN. 03 - MER. 05 OCTOBRE

Entremets d'automne
Patrice Ibarboure

Bûches de Noël
Christophe Rhedon

Pains et viennoiseries
Thomas Subrin

LUN. 10 - MER. 12 OCTOBRE

Préparez les fêtes à venir : Noël, Saint-Sylvestre,
Galette des rois et Saint-Valentin
Alain Chartier

Bûches et entremets des fêtes de Noël
Aurélien Trottier

LUN. 17 - MER. 19 OCTOBRE

Pièces artistiques en chocolat
Stéphane Leroux

Entremets et petits gâteaux d'automne
Yoan Palamara

LUN. 24 - MER. 26 OCTOBRE

Winter freeze — Glaces d'hivers gourmandes pour des fêtes à succès
Stéphane Augé

Desserts à l'assiette et après desserts
Matthieu Carlin

Cuisine traditionnelle et contemporaine
Michel Roth

O C C T O B R E

03
L U N .
M E R .
05



- PATRICE IBORBOURE -

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

ENTREMETS D'AUTOMNE

23 H

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.

03
L U N .
M E R .
05



- CHRISTOPHE RHEDON -

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

BÛCHES DE NOËL

23 H

Découverte de la collection de bûches du Chef.

Réalisation d'environ 10 recettes aux textures croquantes, fondantes et moelleuses.

Alliance de goûts classiques et tendances, le tout dans un esprit de rationalisation adapté à l'univers de la boutique.

03
L U N .
M E R .
05



- THOMAS SUBRIN -

Meilleur Ouvrier de France Boulanger

PAINS ET VIENNOISERIES

23 H

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

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

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

10
L U N .
M E R .
12



- ALAIN CHARTIER -

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

PRÉPAREZ LES FÊTES À VENIR

23 H

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.

10
L U N .
M E R .
12



- DURÉLIEN TROTTIER -

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

BÎCHES ET ENTREMETS DES FÊTES DE NOËL

23 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.

17
L U N .
M E R .
19



- STÉPHANE LEROUX -

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

PIÈCES ARTISTIQUES EN CHOCOLAT

23 H

Réalisation d'une pièce artistique en chocolat de A à Z et à partir d'un croquis.

Valorisation des volumes et des couleurs, maîtrise des techniques de modelage et moulage.

17
L U N .
M E R .
19



- YODN PDLMRD -

Chef Pâtissier Consultant

ENTREMETS ET PETITS GÂTEAUX D'AUTOMNE

23 H

Confection d'une gamme complète d'entremets et petits gâteaux de boutique dans l'air du temps.

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

24
L U N .
M E R .
26



- STÉPHANE DUGÉ -

Meilleur Ouvrier de France Glacier

WINTER FREEZE — GLACES D'HIVER GOURMANDES, POUR DES FÊTES À SUCCÈS

23 H

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.

24
L U N .
M E R .
26



- MATTHIEU CARLIN -

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

DESSERTS À L'ASSIETTE ET APRÈS DESSERTS

23 H

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.

24
L U N .
M E R .
26



- MICHEL ROTH -

Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Or,
Chef Exécutif « Le Bayview », Hôtel Président Wilson, Genève

CUISINE TRADITIONNELLE ET CONTEMPORAINE

23 H

Découverte de la cuisine d'exception du Chef, Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Or.

Transmission de son expérience, de son savoir-faire et de ses techniques culinaires au travers de la réalisation de recettes.

Travail d'une cuisine raffinée, créative et respectueuse des traditions sublimant les produits de saison.

LUN. 07 - MER. 09 NOVEMBRE

Pâtisserie saine et légère
Luc Baudin

Mon sucre d'art
Jonathan Mougel

LUN. 14 - MER. 16 NOVEMBRE

Desserts de restauration en palace
Michael Bartocetti

Pains et viennoiseries
Cyrille Van Der Stuyft

Cuisine des légumes
Serge Vieira

LUN. 21 - MER. 23 NOVEMBRE

Pâtisseries raffinées, sans gluten ni additifs
Romain Chalumeau

Desserts de restaurant
Jérôme Chauceuse

N O V E M B R E

07
L U N . M E R .
09



- LUC BUDIN -

Chef Pâtissier Chocolatier, Consultant et Co-fondateur
de la Chocolaterie « La Mutinerie », Sézanne

PÂTISSERIE SAIN ET LÉGÈRE

23 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.

07 / 09
L U N . M E R .



- JONATHAN MOUGEL -

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

MON SUCRE D'ART

23 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.

14
L U N .
M E R .
16



- MICHEL BIRTOCETTI -

Chef Pâtissier, Four Seasons Hotel George V, Paris

DESSERTS DE RESTAURATION EN PALACE

23 H

Elaboration 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.

14
L U N .
M E R .
16



- CYRILLE VAN DER STUYFT -

Meilleur Ouvrier de France Boulanger

PAINS ET VIENNOISERIES

23 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.

14
L U N .
M E R .
16



- SERGE VIEIRA -

Chef Cuisinier, Bocuse d'Or,
Restaurant 2 étoiles « Serge Vieira le Couffour », Chaudes Aigues

CUISINE DES LÉGUMES

23 H

Découverte de l'univers singulier du Chef Serge Vieira.

Proposition d'une cuisine créative autour des produits de saison, tout en privilégiant l'harmonie des goûts, des saveurs et des textures.

Partage de sa vision de la cuisine, de sa passion et de son savoir-faire alliant délicatesse et esthétique, excellence et créativité.

21
L U N .
M E R .
23



- ROMDIN CHDLUMEDU -

Chef formateur ENSP

PÂTISSERIES RAFFINÉES, SANS GLUTEN NI ADDITIFS

23 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.

21
L U N .
M E R .
23



- JÉRÔME CHOUCESSÉ -

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

DESSERTS DE RESTAURANT

23 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 à base de fruits ou de chocolat, sous différentes formes inattendues.





INFOS PRCTIQUES

INSCRIPTION

Pour toute information merci de contacter l'ENSP et plus précisément Géraldine DUPUY par tél 04 71 65 79 64 / 06 61 11 89 03 ou email geraldine.dupuy@ecoleducasse.com.

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

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

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

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

INFORMATIONS CONCERNANT LES FORMATIONS PROFESSIONNELLES CONTINUES

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

Prérequis : Aucun.

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

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

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

Objectifs généraux : À l'issue de toute formation le stagiaire sera capable de réaliser une gamme de produits correspondant au thème et au programme de formation concerné.

Il sera capable d'identifier et reproduire des méthodes de travail rationnelles pour une rentabilité optimisée.

Pour plus d'informations concernant nos programmes de formation nous vous invitons à vous référer à notre site internet www.ecoleducasse.com.

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).

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.
- Évaluation au travers des échanges, observations, analyses critiques entre le Chef formateur et les stagiaires.

En fin de formation :

- Dressage d'un buffet avec présentation des produits et dégustation finale.
- Fiche d'évaluation des stagiaires à compléter par le Chef formateur.
- 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.

QUELQUES CHIFFRES SUR L'ANNÉE 2020

- Formations à l'ENSP : 36 formations réalisées, 261 stagiaires, taux de satisfaction de 86,76%.
- Formations « sur-mesure en entreprise » : 80 formations réalisées, 502 stagiaires, taux de satisfaction de 85,65%.

TDRIFS

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 **23h (sur 3 jours) Cuisine et Impression 3D :**

1 450 € HT / 1 740 € 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 page 137 et 138).

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 et plus précisément de Géraldine DUPUY — tél 04 71 65 79 64 / 06 61 11 89 03 ou email geraldine.dupuy@ecoleducasse.com 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 (entreprises artisanales) (code naf 1071C), Confiserie, Chocolaterie (code naf 1082Z), Biscuiterie (Détaillants et Détaillants-Fabricants)...

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

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

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

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

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

-Votre entreprise dépend d'un autre code NAF (branche professionnelle). Nous vous invitons à vous renseigner auprès de votre comptable ou de l'URSAFF pour connaître l'organisme financeur OPCO dont dépend votre branche professionnelle et



après 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 : 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 : 22.73 € HT par personne / repas.

SITUATION

École 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 Châteaueux

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 Châteaueux

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 / 06 61 11 89 03
geraldine.dupuy@ecoleducasse.com
ensp@ecoleducasse.com

Hébergement, restauration ou transport

Contactez le service accueil :
04 71 65 72 58 / 06 07 09 49 15
accueil.ensp@ecoleducasse.com

Établissement d'enseignement supérieur privé

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

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

NOS FOURNISSEURS ET PARTENAIRES OFFICIELS

Alimat
Remblay

BRAGARD

BRAD
FRANCE

Capfruit

GELATO
UNIVERSITY
CARGIANI

CRUZILLES
SOCIÉTÉ ANONYME
FONDÉE EN 1977

de **BUYER**

ECALARD
LA PASSION DE LA QUALITÉ DÉPARTEMENT

KOMA
ELBOMA

Electrolux
PROFESSIONAL

Evoplast s.a.s

hengel

HOME DISTILLERS

HYDR@PROCESS
La maîtrise des flux par process

imbert
SOCIÉTÉ ANONYME

ital gel

Martellato
MADE IN ITALY

mealplak

MULTIVAC
METAL PACKAGING

PONTHIER

PROVA
Société Anonyme
Fondée en 1977

Puratos
Partenaire pour l'innovation

PVlab @concept

Rhum
NEGRITA

robot à coupe

SELMI CHOCOLATE RESEARCH

SeVarome

SICOLY
Le Respect du Fruit

silikowjat

Tropicana

VALRHONA

VALRHONA
SIGNATURE

les vergers de
boiron

WIESHEU



**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. 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). 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 Yssingeaux, France

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

Conception: www.omediaparis.com
Version du 22.09.2021