

**Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie (ENSP)**  
**PROGRAMME DE FORMATION**

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

**Formation :** DESSERTS À L'ASSIETTE

**Date :** Du lundi 13 mars 2023 à 8h00 au mercredi 15 mars 2023 à 13h00

**Formateurs :** Éric VERBAUWHEDE, Chef Pâtissier Exécutif, Restaurant « Anne-Sophie PIC », Valence

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

**Nature de la formation :** Développement des compétences/Acquisition, entretien ou perfectionnement des connaissances/Perfectionnement dans l'emploi.

**Prérequis :** Aucun

**Délais et modalités d'accès :**

L'inscription et l'accès aux inscriptions se fera en fonction de vos attentes et sous réserve des places disponibles et de la validation de l'évaluation de vos besoins. Nous vous recommandons de vous inscrire au plus tôt, afin d'assurer la disponibilité des places pour les formations souhaitées.

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

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

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

- Réaliser une gamme nouvelle et actuelle de desserts à l'assiette
- Identifier et reproduire les méthodes et techniques de travail rationnelles pour une rentabilité optimisée

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

125 Allée du Château de Montbarnier 43200 YSSINGEAUX

**Durée :** 23 heures sur 03 jours (lundi de 8h à 12h et de 14h à 18h/mardi de 8h à 12h et de 14h à 18h/mercredi de 6h à 13h)

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

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

La tenue professionnelle complète (veste, pantalon, chaussures de laboratoire) est exigée

**Programme/Contenu :**

Échange sur le processus de création et d'élaboration de desserts de restaurant. Mise en œuvre de plusieurs recettes inédites.

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

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

**Contenu pédagogique :**

- Compréhension des fondamentaux de la pâtisserie / Maîtrise de la technologie appliquée à la réalisation des recettes
- Travail autour du chocolat, autour des fruits et des produits frais de saison
- Réalisation des pâtes, biscuits, croustillants, intérieurs, crémeux, compotées de fruits
- Travail sur les différentes textures et sur l'association et rééquilibrage des textures et des goûts, saveurs
- Travail sur les formes, les finitions, décors et glaçages
- Maîtrise des différentes techniques de dressage, d'organisation et de mise en place simple et efficace
- Mise en œuvre de différentes méthodes de travail rationnelles pour une rentabilité optimisée

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **INFOS PRATIQUES 2023**

**Contact ENSP : Géraldine DUPUY (Responsable Formations Professionnelles continues)**

**04 71 65 79 64 / 06 61 11 89 03**

[geraldine.dupuy@ecoleducasse.com](mailto:geraldine.dupuy@ecoleducasse.com)

[admissionsfpc@ecoleducasse.com](mailto:admissionsfpc@ecoleducasse.com)

### **INSCRIPTION :**

**ÉTAPE 1 :** L'inscription se fait à l'aide du document d'inscription présent dans le Catalogue : bulletin d'inscription et fiche d'évaluation des besoins. (Ce document d'inscription ainsi que le Catalogue 2023 sont également téléchargeables sur notre site internet [ecoleducasse.com](http://ecoleducasse.com))

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

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

**ÉTAPE 3:** Notre équipe vous conseille sur les possibilités de prise en charge auprès des organismes de financement.

Votre inscription ne sera définitive qu'à réception du bulletin d'inscription, du règlement (correspondant aux frais pédagogiques de la formation) et de la convention de formation signée (sous réserve de place disponible et de la validation de l'évaluation de vos besoins).

### **TARIFS FORMATIONS CATALOGUE :**

Pour les formations programmées dans le Catalogue 2023, les tarifs en vigueur sont ceux indiqués sur le Catalogue 2023 et sur le bulletin d'inscription 2023 :

#### **-Frais pédagogiques :**

**Formation de 23h (sur 3 jours) : 1 190 € HT / 1 428 € TTC**

**Formation de 23h (sur 3 jours) Snacking et Traiteur : 1 360 € HT / 1 632 € TTC**

**Formation de 31h (sur 4 jours) Bean to Bar : 1 665 € HT / 1 998 € TTC**

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

Nos formations peuvent bénéficier d'une prise en charge.

#### **-Hébergement et Restauration/Transport :**

**Contact : Service Accueil**

**04 71 65 72 58**

[accueil.ensp@ecoleducasse.com](mailto:accueil.ensp@ecoleducasse.com)

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

#### **-Frais annexes :**

**Chambre individuelle : 58,34 € HT / 70 € TTC par nuit / par personne**

**Chambre twin (2 lits) : 50 € HT / 60 € TTC par nuit / par personne**

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

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

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

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

### **FINANCEMENT**

Notre équipe ENSP vous accompagne. N'hésitez pas à contacter le 04 71 65 79 64 ou [admissionsfpc@ecoleducasse.com](mailto:admissionsfpc@ecoleducasse.com) pour toute information concernant les possibilités de financement, les critères de prise en charge ou pour tout dossier/demande de prise en charge.

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

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

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

-**Si le stagiaire est Chef d'entreprise salarié ou Salarié** : Vous dépendez de l'OPCO EP. Votre demande de prise en charge se fait uniquement en ligne sur le site [opcoep.fr](http://opcoep.fr). Vous pouvez joindre un conseiller OPCO EP au 01 53 00 86 00 ou au 09 70 83 88 37.

- **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. Merci de consulter le site [akto.fr](http://akto.fr). Dans la rubrique "Entreprise" vous y retrouverez les coordonnées de vos contacts en région. Votre demande de prise en charge se fait uniquement en ligne.

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

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

#### **SITUATION :**

##### **Adresse Lieu de formation**

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

Saint-Étienne : 50 km (30 minutes environ)

Lyon : 110 km

Clermont-Ferrand : 150 km

#### **TRANSPORT :**

##### **Depuis Paris :**

TGV Paris Gare de Lyon à **Gare Saint-Étienne Châteaueux**/2h40 : [snCF-connect.com](http://snCF-connect.com)

Vol Paris à **Aéroport Lyon Saint Exupéry** : [parisaeroport.fr](http://parisaeroport.fr)

Vol Paris Orly Sud à **Aéroport Le Puy-en-Velay-Loudes** : [twinjet.fr](http://twinjet.fr)

##### **Depuis Lyon :**

TGV ou TER Lyon à **Gare Saint-Étienne Châteaueux**/30 minutes : [snCF-connect.com](http://snCF-connect.com)

Sur demande, nous pouvons mettre en place un service de taxi pour vous récupérer à votre arrivée à la gare de Saint Etienne Châteaueux, à l'aéroport de Lyon Saint-Exupéry ou à l'aéroport du Puy en Velay-Loudes.