

**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 :** MIGNARDISES ET BUFFET DE RÉCEPTION

**Date :** Du lundi 22 mai 2023 à 8h au mercredi 24 mai 2023 à 13h

**Formateurs :** Loïc BÉZIAT, Champion du Monde des Arts Sucrés, Chef Pâtissier « Béziat Frères », Cahors

**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 mignardises adaptées à un buffet de réception.

-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 12h00 et de 14h00 à 18h00/mardi de 8h à 12h00 et de 14h00 à 18h00/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 :**

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

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

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

**Contenu pédagogique :**

-Réalisation d'une gamme de mignardises modernes et élégantes

-Confection de socles de présentation en sucre, chocolat ou pastillage

-Travail sur l'association des textures, des goûts et des visuels

-Connaissance des techniques pour créer un buffet harmonieux sur un thème précis mettant en valeur les mignardises.

-Maîtrise de l'organisation du travail de production et de la mise en place/

-Mise en œuvre de méthodes de travail rationnelles pour une rentabilité optimisée

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

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

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

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

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 NAF 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 Châteaureux/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 Châteaureux/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 Châteaureux, à l'aéroport de Lyon Saint-Exupéry ou à l'aéroport du Puy en Velay-Loudes.