

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 : PRÉPAREZ LES FÊTES D'ÉPRISE

Date : Du lundi 09 octobre à 8h au mercredi 11 octobre 2023 à 13h

Formateurs : Alain CHARTIER, Meilleur Ouvrier de France Glacier, Champion du Monde de Glace, Relais Desserts International

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

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

- Réaliser une gamme nouvelle et actuelle de produits glacés autour des fêtes de l'année.
- 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 :

Création d'une gamme complète de produits glacés autour de moments forts de l'année (Noël, Saint- Sylvestre, galette des rois et Saint-Valentin) : verrines, snacking glacés, barres glacées, galettes glacées, bûches

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

Contenu pédagogique :

- Approche technologique : connaissances des ingrédients utilisés en glacerie, comprendre et savoir composer des recettes équilibrées de produits glacés, utilisation de tables analytiques
- Maîtrise des processus de fabrication de la glace : méthodes de cuisson, pasteurisation, turbinage
- Travail sur les textures, les parfums variés, les techniques d'assemblage, de montages, sur les finitions, décors et glaçages
- Connaissance des règles d'usage, d'hygiène et d'étiquetage réglementaire des produits glacés selon les normes et législations en vigueur
- 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

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)

Une fois complété, signé et tamponné, le document doit être retourné dès que possible par e-mail à 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

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 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. 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. 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 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 Yssingaux

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

Vol Paris à Aéroport Lyon Saint Exupéry : parisaeroport.fr

Vol Paris Orly Sud à Aéroport Le Puy-en-Velay-Loudes : twinjet.fr

Depuis Lyon :

TGV ou TER Lyon à Gare Saint-Étienne Châteaueux/30 minutes : 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.