

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 : **TECHNIQUES DE MOULAGES ET IMPRESSION 3D**

Date : Du lundi 19 mai 2025 à 8h au mercredi 21 mai 2025 à 13h

Formateurs : Fabio GIAMBRONE et Jérémy DELTEIL, Chef Pâtissier et Chef Formateur ENSP

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 :

Concevoir et réaliser leurs propres outils (moules, tampons, pochoirs, emporte-pièces, matrices) afin de personnaliser leur production selon la demande ;

Déterminer et appliquer la méthode de réalisation d'un moule la plus adaptée au besoin (thermoformage, moulage silicone, gélatine ou alginate, coffrage en plâtre ou résine).

Organisation : **Lieu :** École 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 :

Initiation à la modélisation et à la conception de volumes grâce à l'outil informatique ;

Présentation des techniques d'impression 3D, des matériaux, des contraintes à prendre en compte dans la réalisation d'un moule ou d'un outil ;

Mise en pratique au travers de la réalisation d'outils de personnalisation (emporte-pièces, tampons, pochoirs, décors, matrices) dédiés à la pâtisserie, la viennoiserie, la confiserie ou la chocolaterie ;

Contenu pédagogique :

-Présentation des différentes techniques de moulage et des critères de choix ;

-Réalisation de moules en gélatine, en alginate, en silicone, réalisation de coffrages en plâtre, en résine, réalisation de moules thermoformés.

-Maîtrise des différentes techniques de décor issu de l'impression 3D

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