

**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 : SNACKING, VENTES A EMPORTER ET BUFFET ÉVÉNEMENTIEL**

**Date :** Du lundi 13 avril 2026 à 8h au mercredi 15 avril 2026 à 13h

**Formateurs :** Pierre KOCH, Chef Exécutif Consultant, Compagnon des devoirs Unis

**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 :** Être majeur.

**Délais et modalités d'accès :**

L'inscription et l'accès aux inscriptions se fera en fonction de vos attentes, 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 des recettes pour effectuer de la vente à emporter ainsi que du snacking original
- Identifier et reproduire les méthodes et techniques de travail rationnelles pour une rentabilité optimisée

**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 :**

Travail sur une offre créative et cuisinée de produits snacking et de pièces cocktail qui s'adapte à votre activité.

Création de recettes d'entrées, de plats cuisinés ou de pièces cocktail pour la vente à emporter ou pour votre activité traiteur.

Acquisition de méthodologies qui permettent de créer des synergies et d'optimiser le temps de travail.

Échange sur les tendances du marché et sur le sourcing de produits innovants.

**Contenu pédagogique :**

Température des cuissons sous vide

Adapter une même recette en plat à l'assiette, mise en bouche cocktail et vente à emporter

Cuisson d'un produit de snacking sous toutes ses formes

Mise en avant des produits sur un buffet

Crée des animations pour les cocktails

Travail des mises en place pour effectuer une grosse réception

Connaissances sur la conservation, la réglementation, la législation en vigueur du prêt à manger

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

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

Évaluation 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

**École Nationale Supérieure de Pâtisserie 125 Allée du Château de Montbarnier, 43200 YSSINGEAUX, France**

**T : 33 (0) 4 71 65 72 50 - [admissionsfpc@ecoleducasse.com](mailto:admissionsfpc@ecoleducasse.com) - [www.ecoleducasse.com](http://www.ecoleducasse.com)**

**Formateur : 83 43 03161 43 - TVA: FR 85 500 616 313 - SIRET : 500 616 313 000 10 -Code NAF : 8559 A**

MAJ le 22/07/2025