

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 : BÛCHES ET MIGNARDISES DE FIN D'ANNÉE SANS GLUTEN, SANS SUCRE AJOUTÉ OU INDICE GLYCÉMIQUE BAS

Date : Du lundi 02 novembre 2026 à 8h au mercredi 04 novembre 2026 à 13h

Formateurs : Sandrine BAUMANN-HAUTIN, Cheffe Pâtissière & Fondatrice de Sain Pâtisserie Santé / Ambassadrice du Championnat de France du dessert Prix Goût & Santé 2022 / Révélation Femme de Santé 2022

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

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

- Réaliser une gamme nouvelle et actuelle de bûches et mignardises de fin d'année sans gluten, sans sucre ajouté ou indice glycémique bas
- 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 :

Création et Découverte d'une gamme de Bûches et Mignardises de fin d'année gourmandes, pour faire plaisir en prenant soin de la Santé de votre clientèle : sans gluten, d'autres sans sucre ajouté ou IG Bas, sans additifs, sans colorants, sans conservateurs. Déclinaison de produits variés, autour de différentes techniques, textures, saveurs, Créations Signature de la Cheffe. Travail des goûts, associations de saveurs autour des fruits, légumes, épices, et chocolat

Apprentissage et maîtrise de la technologie des matières premières utilisées afin de pouvoir créer ses recettes personnalisées et adaptées à la demande de sa clientèle (farines, sucres naturels et complets, boissons végétales, fruits à coques, graines et céréales, protéines végétales)

Explications techniques et compréhension des allergies ou intolérances au gluten, et maladie chronique comme le diabète

Contenu pédagogique :

- Compréhension des fondamentaux de la pâtisserie
- 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 des textures et des saveurs
- Maîtrise des techniques de cuisson, assemblage, glaçage, pochage, tourage, etc.
- Travail sur les finitions, décors et glaçages
- 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