

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 : SUJETS ET PRODUITS CHOCOLATÉS DE NOËL

Date : Du lundi 16 septembre 2024 à 8h au mercredi 18 septembre 2024 à 13h

Formateurs : Luc BAUDIN, Chef Pâtissier Chocolatier, Consultant et Cofondateur de la Chocolaterie « La Mutinerie », Sézanne

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 sujets et produits chocolatés de Noël.
- 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 de sujets et montages commerciaux pour les fêtes de Noël pouvant être réutilisés à toutes les périodes de l'année.

Réadaptation de packaging peu coûteux pour la mise en avant de sujets originaux.

Utilisation uniquement de colorants naturels, poudres de fruits ou épices.

Fabrication de pralinés variés, ganaches et confiseries permettant la réalisation de bouchées chocolatées, truffes et barres tout au long de l'année.

Approfondissement et maîtrise des techniques rapides liées au travail du chocolat (croquis, mise au point, moulage, façonnage, pulvérisation, etc.).

Contenu pédagogique : -Travail sur la conception d'un montage, sur l'harmonisation des couleurs et des volumes

-Fabrication de montages en chocolat (moulage, modelage, découpe de chocolat, montage, assemblage, collage), de bonbons chocolat (confection des intérieurs, ganaches, pralinés...) et de confiseries

-Apprentissage et maîtrise des bases de la technologie du chocolat

-Maîtrise des différentes techniques autour du travail du chocolat et de la confiserie

-Travail sur les effets de texture, les finitions et décors avec utilisation de colorants naturels

-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