

**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 :** PÂTISSERIE CONTEMPORAINE PLUS LÉGÈRE ET MOINS CALORIQUE

**Date :** Du lundi 25 novembre 2024 à 8h au mercredi 27 novembre 2024 à 13h

**Formateurs :** Jordi PUIGVERT, Chef Pâtissier Consultant

**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](mailto:admissionsfpc@ecoleducasse.com)

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

-Réaliser une gamme nouvelle et actuelle de pâtisseries plus légères et faibles en calories (à teneur réduite en sucre et matières grasses)

-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 d'une pâtisserie plus légère et faible en calories.

Utilisation des sucres alternatifs (faibles en calories, à faible pouvoir édulcorant) ainsi que d'autres ingrédients (tels que les fibres destinées à remplacer totalement ou partiellement les graisses, les protéines, les gélifiants, les épaississants et amidons, les stabilisants, etc.) afin de réduire la teneur en sucre et en matières grasses.

Apprentissage et maîtrise de la technologie des ingrédients utilisés afin de pouvoir créer ses recettes personnalisées et adaptées à la demande de sa clientèle.

Réalisation d'entremets et de petits gâteaux mais aussi de desserts à l'assiette avec des recettes rationnelles pouvant être applicables à la fois à la pâtisserie boutique et aux desserts de restaurant. Réalisation de quelques recettes végétaliennes et sans certains allergènes tels que le lactose, les œufs...

**Contenu pédagogique :** Maîtrise de la technologie des ingrédients utilisés et approche diététique et médicale/Connaissance et bonne utilisation des sucres alternatifs ainsi que d'autres ingrédients tels que les fibres pour remplacer les graisses, les protéines, les gélifiants, les épaississants et amidons, les stabilisants, etc /Adaptation des recettes et identification des substituts qui permettent d'obtenir des textures et des saveurs similaires/Déclinaison de produits variés : entremets, petits gâteaux, desserts à l'assiette/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