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 : **DESSERTS A L'ASSIETTE**

Date : Du lundi 16 février 2026 à 8h au mercredi 18 février 2026 à 13h

Formateurs : Pierre-Jean QUINONERO, Chef Exécutif Pâtisserie du Grand-Hôtel du Cap-Ferrat, Chef pâtissier de l'année 2023/2024, Champion de France du Dessert 2021

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 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 desserts a l'assiette.
-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 desserts à l'assiette haut de gamme.
Réalisation de six desserts : quatre inspirés de restaurants deux et trois étoiles Michelin et deux inspirés d'établissement une étoile.
L'objectif est de mettre en évidence les différences en termes de dressage, de créativités et de recherche de goût.
Exploration de différents types de desserts (chauds, froids, fruités, chocolatés…) tout en travaillant le visuel, les textures et l'équilibre des saveurs.
Contenu pédagogique :
- Compréhension des fondamentaux de la pâtisserie/Maîtrise de la technologie appliquée à la réalisation des recettes
- Travail autour du chocolat, des fruits et des produits frais de saison
- Réalisation de pâtes, biscuits, croustillants, crémeux, gels, sauces, compotées de fruits, glaces et sorbets
- Travail sur les différentes associations de saveurs et de textures ainsi que sur leur équilibre, afin de réaliser un dessert harmonieux/Travail sur les finitions : décors, sauces, glaçages, dressage et mise en valeur des produits
- Maîtrise des différentes techniques de dressage
- Mise en œuvre de différentes 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