

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 : CROQUEMBOUCHES (PIECES DE BAPTEMES, COMMUNION, MARIAGES)

Date : Du lundi 23 mars 2026 à 8h au mercredi 25 mars 2026 à 13h

Formateurs : Jean-Philippe WALSER, Vice-Champion de France Croquembouches, 1^{er} Prix International de Croquembouches

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 Croquembouches.
- 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 :

Apprentissage des bases de réalisation du croquembouche et application de ces bases dans la réalisation du wedding cake / wedding croq'.

Montage de wedding cake à la française mêlé au croquembouche.

Pour le croquembouche : maîtrise de la réalisation des différentes nougatines, du glaçage de petits choux et du montage (netteté et propreté du montage)

Pour le wedding cake : maîtrise des entremets à la française recouverts de pâte à sucre pour certains et élaboration de différents glaçages pour d'autres.

Travail du décor en chocolat, du sucre et en particulier des décors artistiques en sucre (sucre tiré, fleur, ruban) ainsi que du pastillage.

Contenu pédagogique :

- Confection de wedding cakes : Travail sur les entremets à la française, sur la couverture et la pâte à sucre, sur les glaçages
- Confection de croquembouches : maîtrise de la réalisation des différentes nougatines, du glaçage de petits choux
- Maîtrise des techniques d'assemblage et de montage / Travail sur l'harmonie des couleurs et des volumes
- Travail du décor en chocolat, des décors artistiques en sucre (sucre tiré, fleur, ruban), du pastillage.
- Gestion du transport
- 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

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 - 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