



FORMATIONS CONTINUES 2020

ÉCOLE NATIONALE
SUPÉRIEURE 
 DE PÂTISSERIE
DUCASSE & THURIÈS

 DUCASSE
EDUCATION

FORMATIONS CONTINUES 2020



SOMMAIRE

PRÉSENTATION

PAGE 06

L'ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE

PAGE 13

NOS FORMATIONS PROFESSIONNELLES CONTINUES

PAGE 19

NOS FORMATIONS SUR-MESURE EN ENTREPRISE

PAGE 23

NOS CHEFS INVITÉS

PAGE 25

SOMMAIRE

CALENDRIER 2020

PAGE 43

INFOS PRATIQUES

PAGE 151

NOS FOURNISSEURS ET PORTENDIERS OFFICIELS

PAGE 160

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

PAGE 161

«Je me suis toujours efforcé de transmettre ma vision de la cuisine et de la pâtisserie. Je partage mon savoir-faire et mes expertises avec tous les jeunes désireux d'apprendre, les personnes en quête d'une reconversion ou les professionnels souhaitant renforcer leurs compétences et ce en ayant constamment à l'esprit: la pratique de l'excellence.»



ALAIN DUCASSE



LA PRATIQUE DE L'EXCELLENCE

À l'origine de DUCDSSE Paris il y a la passion de la cuisine et de la pâtisserie, la volonté de révéler le goût originel des produits, d'en exalter les saveurs et de donner du bonheur à nos clients. Portés par la vision d'Alain Ducasse, nos 8 métiers expriment tous l'engagement de nos collaborateurs, qui font vivre notre passion du goût en France et à l'international.

Depuis sa création, DUCDSSE Education contribue à la transmission de notre savoir et savoir-faire français en cuisine et en pâtisserie. Nous sommes aujourd'hui un réseau mondial d'écoles, où la passion et la dévotion à l'art de l'hospitalité soulignent une histoire forgée par des années de pratique et d'expérience.

DUCDSSE Education transmet les standards les plus élevés de nos métiers avec des formations mettant l'accent sur l'apprentissage pratique des techniques, avec précision, innovation et une méthodologie rigoureuse axée sur les compétences.

L'EXCELLENCE DE SAVOIR-FAIRE UNIQUES

Doté de 3 écoles en France, DUCDSSE Education bénéficie d'une multiplicité d'expertises exceptionnelle. Situé à Argenteuil, le Centre de Formation Alain Ducasse est spécialisé dans les arts culinaires et la pâtisserie de restaurant tandis que l'Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie, basée à Yssingaux, se consacre à la pâtisserie, boulangerie, chocolaterie, confiserie et glacerie.

Enfin en plein cœur de Paris, l'Ecole de Cuisine Alain Ducasse s'adresse à tous les amateurs passionnés et aux entreprises à la recherche d'événements exclusifs, hauts en goût et en couleurs.

VALORISER CHAQUE TALENT

Une gamme complète de formations professionnalisantes est proposée au sein du Centre de Formation Alain Ducasse et de l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie, allant du CDP intensif au Bachelor en passant par la formation professionnelle continue et des programmes de reconversion.

Avec la volonté de transmettre sa philosophie au plus grand nombre, DUCASSE Education forme aussi bien des professionnels aguerris, que des personnes en reconversion ou des jeunes, qu'ils soient français ou internationaux.

Quel que soit votre profil et votre objectif, vous trouverez une formation faite pour vous au sein de DUCASSE Education. Notre mission, vous accompagner pour valoriser votre talent, cultiver votre identité et répondre à l'exigence de nos métiers.





L'ECOLE NATIONALE
SUPERIEURE DE PÂTISSERIE

DES FORMATIONS D'EXCELLENCE POUR VOUS PROFESSIONNELS

Depuis plus de trente ans, L'ENSP est l'école de référence, en France et à l'international, pour les professionnels de la pâtisserie, boulangerie, chocolaterie, confiserie et glace. Fondée en 1984 par la Confédération des Pâtisiers, l'école, depuis reprise par Yves Thuriès et Alain Ducasse, n'a cessé de grandir jusqu'à devenir une figure emblématique du monde pâtissier.

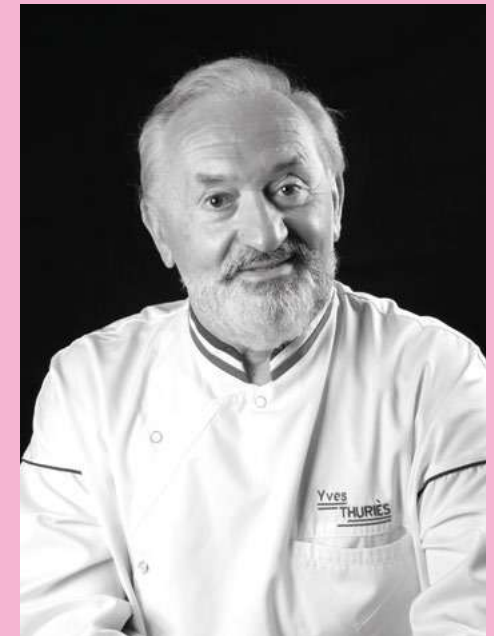
Chaque année, plus de 1 000 professionnels viennent se former auprès d'artisans comptant parmi les plus talentueux de leur profession.

Grâce à un enseignement d'excellence, nous vous accompagnons au quotidien pour répondre à l'exigence de vos métiers, valoriser votre talent et cultiver votre identité.

Nos formations vous aideront à développer des produits de grande qualité et à les mettre en valeur auprès de votre clientèle.

Rejoignez nos programmes signés Yves Thuriès et Alain Ducasse, et inspirez-vous des tendances et techniques de demain!

«Le perfectionnement
et la bonne formation
professionnelle
demeurent pour tous,
la première chance
de réussite et de succès.»



YVES THURIÈS

NOS THÉMATIQUES
TECHNIQUES ET CRÉATIVES

Pâtisserie

Chocolat & confiserie

Desserts
de restaurant

Pièces de présentation

Glace

Sucre

Traiteur

Snacking

Pains
& viennoiseries





NOS FORMATIONS
PROFESSIONNELLES
CONTINUES

NOS FORMATIONS PROFESSIONNELLES CONTINUES

Conçues et animées par des artisans d'excellence (MOF, Champions du Monde et Chefs Pâtisseries de Palaces), nos formations de perfectionnement vous apporteront conseils, astuces et techniques de grands Chefs. Ces derniers vous feront découvrir des méthodes d'organisation et de travail rationnelles qui vous permettront de gagner du temps et d'optimiser votre chiffre d'affaires.

Participez à des formations
directement applicables dans votre
entreprise, quel que soit le type
de votre établissement.

CHÂTEAU DE MONTBARNIER

Les formations ont lieu au sein de l'ENSP à Yssingeaux au Château de Montbarnier, demeure prestigieuse avec ses huit laboratoires ultra-modernes et bien équipés, son salon, ses chambres et son restaurant. Durant votre séjour nul besoin de se déplacer, vous serez hébergé et restauré sur place. Vous pourrez profiter d'un lieu de partage, de rencontres et d'apprentissage où tous les Chefs et professionnels se retrouvent.



NOS FORMATIONS SUR-MESURE EN ENTREPRISE

À votre demande, l'ENSP met en place un programme de formation dispensé directement sur votre lieu de travail et mis en pratique immédiatement par vous et vos équipes.

En s'adaptant à votre environnement technique et humain, aux effectifs et aux compétences de vos collaborateurs, nos professionnels mettent leur expérience à votre service et vous proposent un projet personnalisé. C'est vous qui choisissez le thème, le programme sera établi en fonction de vos besoins.

**Profitez de formations sur-mesure,
dispensées, chez vous,
par nos experts.**



NOS CHEFS INVITÉS

PÂTISSERIE

PÂTISSERIE



Nicolas Bacheyre
 PDGES 100 ET 128



Thierry Bamas
 PDGE 104



Mickaël Bolaingue
 PDGES 86 ET 122



Romain Chalumeau
 PDGES 92 ET 132



Luc Baudin
 PDGE 89



Loïc Beziat
 PDGE 76



Jérôme Chaucesse
 PDGE 87



Luc Debove
 PDGE 53

PÂTISSERIE



Maëlig Georgelin
PAGES 95 ET 110



Bastien Girard
PAGE 129



Jérôme Langillier
PAGES 68 ET 145



Etienne Leroy
PAGE 107



Cédric Grolet
PAGE 101



Patrice Ibarboure
PAGES 82 ET 138



Pierre Mathieu
PAGE 94



Jonathan Mougel
PAGE 83

PÂTISSERIE



Christophe Rhedon
PAGES 47 ET 117



Philippe Rigollot
PAGE 73



Aurélien Trottier
PAGES 63 ET 125



Sébastien Trudelle
PAGE 133



CHOCOLAT ET CONFISERIE



Luc Baudin
PAGE 66



Yvan Chevalier
PAGES 46, 93 ET 123



Paul Occhipinti
PAGES 77 ET 135



Stéphan Perrotte
PAGES 109 ET 115



Fabien Deal
PAGES 52 ET 114



Pierre Mirgalet
PAGE 105

DESSERTS DE RESTAURANT



Grégoire Berger

PAGE 56 ET 146



Jérôme Chaucesse

PAGE 144



Christophe Tuloup

PAGE 143



Luc Debove

PAGE 67



Marc Payeur

PAGE 49

PIÈCES DE PRÉSENTATION

SUCRE



Stéphane Leroux
PAGE 139



Ludovic Mercier
PAGE 57



Etienne Leroy
PAGE 70



Jonathan Mougel
PAGE 147



Marc Payeur
PAGES 78 ET 142



Christophe Rhedon
PAGE 111

GLDCE

PDINS ET VIENNOISERIES



Stéphane Cugé

PAGES 48, 88 ET 134



Vincent Boué

PAGE 106



Gaëtan Paris

PAGE 119



Thomas Subrin

PAGE 55



Clain Chartier

PAGES 62 ET 124



Luc Debove

PAGE 118



Cyrille Van Der Stuyft

PAGES 69 ET 130

TRDITEUR

SNCKING



Luc Balavoine
PAGE 60



Pierre Koch
PAGE 61



Mathieu Moulin
PAGES 71 ET 97



CALENDRIER
DES FORMATIONS 2020

Lun. 03 — Mer. 05

Yvan Chevalier

Montages de Pâques

—

Christophe Rhedon

Petits gâteaux et entremets

Lun. 10 — Mer. 12

Stéphane Dugé

Glacétronomie - De la théorie à une pratique raisonnée et réfléchie

—

Marc Payeur

Desserts de restaurant bistrologiques

Lun. 17 — Mer. 19

Fabien Deal

Chocolat et montages de Pâques

—

Luc Debove

Gâteaux de voyage et gourmandises

—

Thomas Subrin

Pains et viennoiseries

Lun. 24 — Mer. 26

Grégoire Berger

Desserts à l'assiette gastronomiques et petits fours

—

Ludovic Mercier

Croquembouches et nougatines

Février

FÉV

03 — 05
LUN. MER.

YVON CHEVLIER

*Meilleur Ouvrier de France Chocolatier,
Chef Chocolatier « Maison Guerlais », Nantes,
Relais Desserts International*

MONTAGES DE PÂQUES

21H

Travail autour de l'œuf de Pâques
pour le transformer en œuvre d'art
gourmande et attractive

Création d'une gamme de produits
innovants et humoristiques alliant
plaisir et rentabilité

Réalisation d'une dizaine
de sujets et de nombreuses bouchées
et œufs fourrés texturés

03 — 05
LUN. MER.

CHRISTOPHE RHEDON

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

PETITS GÂTEAUX ET ENTREMETS

21H

Réalisation d'une dizaine d'entremets
et petits gâteaux aux fruits, aux fruits secs, au chocolat
ou aux saveurs originales

Apprentissage de techniques
afin d'apporter texture, consistance,
équilibre et légèreté

Maîtrise de finitions et de décors modernes
et rationnels répondant
aux exigences des boutiques

10 — 12
LUN. MER.



STÉPHANE DUGÉ
Meilleur Ouvrier de France Glacier

GLACETRONOMIE

21H

De la théorie à une pratique raisonnée et réfléchie

Maîtrise des bases essentielles à la création de glaces et sorbets, facilement reproductibles en entreprise

Fabrication d'une centaine de recettes permettant d'observer l'influence des ingrédients et paramètres

Rectification des défauts et rééquilibrage à travers une analyse visuelle et gustative

10 — 12
LUN. MER.



MARC POYEUR
Chef Pâtissier

DESSERTS DE RESTAURANT BISTRONOMIQUES

21H

Réalisation avec une vision moderne d'une dizaine de desserts bistronomiques traditionnels

Création de desserts façon cuisinier, sans colorants, respectant et évoluant selon la saison

Optimisation des méthodes de travail pour des créations rationnelles et économiques



17 — 19
LUN. MER.



FABIEN DECL

Chef Chocolatier et Consultant

CHOCOLAT ET MONTAGES DE PÂQUES

21H

Création de montages de Pâques ludiques
et faciles à reproduire
pour enchanter petits et grands

Maîtrise de différentes techniques
autour du chocolat : moulage, pistolage,
collage, décors, etc.

Réalisation d'une gamme de produits tendances,
tirés de films, dessins animés ou jeux vidéo

17 — 19
LUN. MER.



LUC DEBOVE

*Meilleur Ouvrier de France Glacier
et Champion du Monde de Glace*

GÂTEAUX DE VOYAGE ET GOURMANDISES

21H

Confection d'une quinzaine de cakes fourrés,
gourmandises individuelles
et tartes gourmandes pour le goûter

Compréhension d'une nouvelle approche
de la technologie ainsi que des méthodes de fabrication
et de conservation

Travail axé sur la gourmandise
avec une recherche de différenciation face à la concurrence
et aux productions industrielles



17 — 19
LUN. MER.



THOMAS SUBRIN

Meilleur Ouvrier de France Boulanger

PDINS ET VIENNOISERIES

21H

Confection d'une vingtaine de recettes : pains classiques et originaux, viennoiseries, brioches, snacks, etc.

Travail de différents types de farine, de fermentation (polish, levain, etc.) et de process (pousse lente, pointage retardé, etc.)

Échange sur les méthodes de la boulangerie actuelle et acquisition de nouvelles techniques

24 — 26
LUN. MER.



GRÉGOIRE BERGER

Chef du restaurant « Ossiano » à l'Atlantis The Palm, Dubaï

DESSERTS À L'ASSIETTE GASTRONOMIQUES ET PETITS FOURS

21H

Construction d'une carte
de desserts de restaurant respectant la saison,
la structure et l'harmonie d'un menu

Réalisation de desserts à base
de produits et techniques multiples: fruits, chocolat,
glaces, ganaches, sucre, flochage, etc.

Travail autour du visuel et du graphisme
pour des desserts modernes et singuliers

24 — 26
LUN. MER.



LUDOVIC MERCIER

Meilleur Ouvrier de France Glacier

CROQUEMBOUCHES ET NOUGATINES

21H

Réalisation d'une dizaine de nougatines
(cacao, sésame, miel, etc.) et glaçages de choux
(nature, café, rose, etc.)

Mise en œuvre de différentes
techniques de nougatine
(moulée, coulée, sphère, ruban, fleurs, etc.)

Montage de croquembouches simples
à mettre en place en entreprise et en plusieurs parties
afin de faciliter le transport

Lun. 02 — Mer. 04

Luc Balavoine

Petits fours et pièces cocktail sucrées

—

Pierre Koch

Pièces cocktail salées

Lun. 09 — Mer. 11

Glain Chartier

Un été de glaces

—

Durélien Trottier

Vitrine d'un artisan pâtissier

Lun. 16 — Mer. 18

Luc Baudin

Sujets et chocolats de Pâques

—

Luc Debove

Desserts au fil des saisons

Lun. 23 — Mer. 25

Jérôme Langillier

Petits gâteaux et tartes

—

Cyrille Van Der Stuyft

Pains et viennoiseries

Lun. 30.03 — Mer. 01.04

Etienne Leroy

Sucre

—

Mathieu Moulin

Snacking

—

Philippe Rigollot

La Pâtisserie par Philippe Rigollot

Mars

MAR

02 — 04
LUN. MER.



LUC BOLDVOINE
Chef Pâtissier « Brach », Paris

PETITS FOURS ET PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

21H

Confection d'une large gamme de produits sucrés (tartelettes, choux, verrines, sucettes, moelleux, entremets, sphères) dans le cadre d'un buffet traiteur

Réalisation des différentes bases et utilisation de techniques avec pour objectif une finition haut de gamme

Travail de la mise en scène de la production

02 — 04
LUN. MER.



PIERRE KOCH
Chef Exécutif « Maison Dalloyau », Paris

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

21H

Travail de produits frais, de saison et utilisation de techniques et de moules variés pour une déclinaison infinie

Confection d'une large gamme de pièces cocktail salées, adaptées à différents niveaux de prix

Animation et mise en scène des produits à l'aide de différents supports pour réceptions

09 — 11
LUN. MER.



GILDIN CHARTIER

*Meilleur Ouvrier de France Glacier, Champion du Monde de Glace,
Relais Desserts International*

UN ÉTÉ DE GLACES

21H

Élaboration d'une douzaine de produits estivaux :
verrines, pots gourmands, gâteaux à partager,
barres glacées, batonnets, bacs, etc.

Travail autour de la naturalité des produits
avec des parfums aussi bien incontournables
que tendances

Compréhension de la technologie,
des process de fabrication et de la réglementation liée
à la création d'une gamme de glaces

09 — 11
LUN. MER.



GURÉLIEN TROTTIER

*Chef Pâtissier « Artisan Passionné », Angers,
Relais Desserts International*

VITRINE D'UN ARTISAN PÂTISSIER

21H

Compréhension du champ des possibles des produits
constituant une vitrine d'artisan pâtissier

Réalisation d'une quinzaine de biscuits,
viennoiseries feuilletées, dragéifiés chocolat,
petits gâteaux, tartes aux fruits
et grands entremets gourmands et créatifs

Application de techniques de cuisson,
fonçage, tourage, glaçage, pochage, assemblage, etc.



16 — 18
LUN. MER.



LUC BODUDIN

*Chef Pâtissier-Chocolatier, Consultant
et Co-fondateur de la chocolaterie « La Mutinerie », Paris*

SUJETS ET CHOCOLATS DE PÂQUES

21H

Création de sujets et de petits montages commerciaux pour Pâques ou pouvant être utilisés toute l'année

Utilisation uniquement de colorants naturels, poudres de fruits ou épices

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

16 — 18
LUN. MER.



LUC DEBOVE

*Meilleur Ouvrier de France Glacier
et Champion du Monde de Glace*

DESSERTS DU FIL DES SAISONS

21H

Déclinaison d'une quinzaine de desserts et mignardises sublimant les produits et fruits selon les saisons

Mise en œuvre d'une organisation adaptée à l'envoi et la gestion des mises en place

Compréhension et application sur le terrain de la technologie spécifique à la production en restauration

23 — 25
LUN. MER.



JÉRÔME LONGILLIER
Champion du Monde de Pâtisserie

PETITS GÂTEAUX ET TARTES

21H

Conception d'une gamme de petits gâteaux et tartes aux fruits colorés et ensoleillés

Application de techniques contemporaines et maîtrise des jeux de textures, saveurs et cuissons

Fabrication de toutes les matières premières et mise en valeur des produits de saison

23 — 25
LUN. MER.



CYRILLE VAN DER STUYFT
Meilleur Ouvrier de France Boulanger

PAINS ET VIENNOISERIES

21H

Création de plusieurs viennoiseries classiques et revisitées, de pains spéciaux et originaux pour perfectionner son savoir-faire

Travail autour du goût et de la personnalisation des pains et viennoiseries pour diversifier votre offre

Maîtrise de l'organisation de la production dans le cadre du respect des bonnes pratiques liées à l'hygiène et la sécurité au travail

30.03 — 01.04
LUN. MER.



ETIENNE LEROY
Champion du Monde de Pâtisserie

SUCRE

21H

Apprentissage des techniques du sucre d'art :
sucre tiré, coulé, soufflé, patiné, etc.

Création d'une pièce artistique
mettant en valeur vos buffets de présentation

Réalisation et montage
d'une pièce artistique par stagiaire

30.03 — 01.04
LUN. MER.



MATHIEU MOULIN
*Formateur « Gaëtan Paris Conseil », Monthuchon
(Gaëtan Paris, Meilleur Ouvrier de France Boulanger)*

SNACKING

21H

Confection d'une trentaine de sandwiches,
tartines, quiches et tartes briochées salées

Réalisation des bases de pains,
beurres de garniture, pâtes de base
et pâtes à brioche

Appréhension des tendances
et évolutions du snacking afin de diversifier
et renouveler votre offre



30.03 — 01.04
LUN. MER.



PHILIPPE RIGOLLOT

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

LD PÂTISSERIE PDR PHILIPPE RIGOLLOT

21H

Confection d'une gamme d'entremets, tartes et petits gâteaux adaptés à une production quotidienne en boutique

Réalisation de divers biscuits, pâtes, meringues, crèmes, mousses, crèmeux, glaçages, décors, etc.

Utilisation de nouvelles techniques et de nouveaux moules

Lun. 20 — Mer. 22

Loïc Beziat

Entremets et petits gâteaux

—

Paul Occhipinti

Confiserie moderne

—

Marc Payeur

Wedding Cake à la française

Lun. 27 — Mer. 29

Patrice Ibarboure

Tartes – L'univers sucré de Patrice Ibarboure

—

Jonathan Mougel

Pâtisserie innovante – Les petits gâteaux

Avril

AVR

20 — 22
LUN. MER.



LOÏC BEZIAT

Champion du Monde des Arts Sucrés

ENTREMETS ET PETITS GÂTEAUX

21H

Confection d'une dizaine de produits tirés de grands classiques et de créations originales

Application de multiples recettes et techniques avec en objectifs élégance et productivité

Partage de méthodologies pour innover et créer des pâtisseries modernes et authentiques

20 — 22
LUN. MER.



PAUL OCCHIPINTI

Meilleur Ouvrier de France Chocolatier

CONFISERIE MODERNE

21H

Découverte de l'univers de la confiserie française avec des créations mises au goût du jour (guimauves, pâtes de fruits, nougat, Négus de Nevers, fourrés aux fruits, roc, etc.)

Approche moderne de la confiserie avec des recettes vegan, caramels purs fruits, sucettes tube, etc.

20 — 22
LUN. MER.



MARC POYEUR
Chef Pâtissier

WEDDING CAKE À LA FRANÇAISE

21H

Application de plusieurs techniques de montage de wedding cakes élégants et rentables

Mise en œuvre de techniques variées: sucre tiré, pastillage, glaçage, flocage, etc.

Travail des décors et finitions pour des créations simples et raffinées





27 — 29
LUN. MER.



PATRICE IBORBOURE
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

TARTES
L'UNIVERS SUCRÉ DE PATRICE IBORBOURE

21H

Production d'une douzaine de tartes traditionnelles et contemporaines aux fruits, aux agrumes et au chocolat, adaptées à la saison

Travail autour de recettes abouties, élégantes et gourmandes en petite et grande taille

Mise en œuvre de techniques et méthodes rationnelles facilement reproductibles en laboratoire

27 — 29
LUN. MER.



JONATHAN MOUGEL
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

PÂTISSERIE INNOVANTE
LES PETITS GÂTEAUX

21H

Confection d'une dizaine de recettes dont certaines issues de la finale du concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France » 2019

Retour aux techniques fondamentales de la pâtisserie de manière nouvelle et innovante

Application de méthodes de rationalisation et travail poussé sur les textures et le goût

Lun. 04 — Mer. 06

Mickaël Bolaingue

Entremets, petits gâteaux et tartes

—

Jérôme Chaucesse

Petits gâteaux, entremets et gâteaux de voyage

Lun. 11 — Mer. 13

Stéphane Dugé

Créations glacées pour briser la glace cet été

—

Luc Baudin

Pâtisserie saine et légère

Lun. 18 — Mer. 20

Romain Chalumeau

Pâtisseries raffinées sans gluten et sans additifs

—

Yvan Chevalier

Bonbons chocolat, gourmandises, confiseries et sujets

Lun. 25 — Mer. 27

Pierre Mathieu

Petits gâteaux et petits fours frais

—

Maëlig Georgelin

Entremets et petits gâteaux

—

Mathieu Moulin

Snacking

Mai

MAI

04 — 06
LUN. MER.



MICKAËL BOLDINGUE
*Chef Pâtissier «Maison Larher», Paris,
Relais Desserts International*

**ENTREMETS,
PETITS GÂTEAUX ET TARTES**

21H

Découverte du savoir-faire historique
de la «Maison Larher» et de ses recettes uniques

Réalisation d'une gamme complète
de desserts boutique avec un éventail d'entremets,
petits gâteaux, tartes et cakes

Maîtrise des jeux de textures et de saveurs
et application de méthodes de travail adaptées
à la production boutique

04 — 06
LUN. MER.



JÉRÔME CHDUCESSE
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

**PETITS GÂTEAUX, ENTREMETS
ET GÂTEAUX DE VOYAGE**

21H

Partage des méthodes du chef pour concevoir
une carte de petits gâteaux et entremets

Confection de recettes dernière génération
avec en objectif : design et élégance au service du goût

Appropriation des techniques du chef
afin de les appliquer à votre propre style et identité

11 — 13
LUN. MER.



STÉPHANE DUGÉ

Meilleur Ouvrier de France Glacier

CRÉATIONS GLACÉES
POUR BRISER LA GLACE CET ÉTÉ

21H

Création d'une douzaine de recettes adaptées à la saison estivale: Exkimos®, cornets, coupes, verrines et portions

Fabrication de mix, bases pâtisseries et décors afin de construire et étoffer ou améliorer son offre

Maîtrise des bases essentielles à la création de glaces et sorbets, facilement reproductibles en entreprise

11 — 13
LUN. MER.



LUC BUDIN

Chef Pâtissier-Chocolatier, Consultant et Co-fondateur de la chocolaterie « La Mutinerie », Paris

PÂTISSERIE Saine ET LÉGÈRE

21H

Découverte d'une nouvelle pâtisserie saine, gourmande et esthétique, répondant à la demande grandissante de la clientèle

Utilisation de substituts naturels du sucre, de farines riches en fibres naturelles et de matières grasses à acides gras insaturés

Organisation d'une mise en place optimale pour favoriser la fraîcheur et le goût des produits



18 — 20
LUN. MER.



ROMDIN CHDLUMEDU

Chef formateur ENSP

PÂTISSERIES RAFFINÉES
SANS GLUTEN ET SANS ADDITIFS

21H

Création de pâtisseries sans gluten, sans additifs, parfois sans lactose, et minimisant l'usage du sucre

Déclinaison de produits variés:
entremets, tartes modernes et revisitées, pains,
gâteaux de voyage, pâte à choux etc.

Explications techniques et compréhension
des allergies ou intolérances au gluten, lactose
et autres allergènes

18 — 20
LUN. MER.



YVON CHEVLIER

*Meilleur Ouvrier de France Chocolatier,
Chef Chocolatier «Maison Guerlais», Nantes,
Relais Desserts International*

BONBONS CHOCOLAT,
GOURMANDISES, CONFISERIES ET SUJETS

21H

Réalisation de ganaches, pralinés, snacks gourmands,
bouchées, dragées, caramels, pâtes de fruits, nougats, etc.

Création de sujets commerciaux
permettant d'animer les vitrines tout au long de l'année

Partage de méthodologies et nouvelles idées
pour faciliter la création de produits

25 — 27

LUN.

MER.



PIERRE MOTHIEU

Chef Pâtissier « PM Pâtissier Bordelais », Bordeaux

PETITS GÂTEAUX ET PETITS FOURS FROIS

21H

Confection de pâtisseries individuelles
et de petits fours sucrés adaptés à l'univers boutique

Optimisation des techniques de travail
pour des créations rationnelles à partir de recettes déclinables

Compréhension de la vision du chef
avec une formation axée sur le goût, la qualité,
la rigueur et le partage

25 — 27

LUN.

MER.



MAËLIG GEORGELIN

*Chef Pâtissier « Au Petit Prince », Etel,
Relais Desserts International*

ENTREMETS ET PETITS GÂTEAUX

21H

Création d'une gamme d'une vingtaine
de desserts individuels ou de grands gâteaux à proposer
tout au long de l'année

Déclinaison de recettes modernes et créatives
incluant celles présentées dans l'émission
« Le Meilleur Pâtissier Professionnel »

Production rationnelle adaptée à des fabrications
de petites séries ou à des volumes plus importants



25 — 27
LUN. MER.



MATHIEU MOULIN

*Formateur « Gaëtan Paris Conseil », Monthuchon
(Gaëtan Paris, Meilleur Ouvrier de France Boulanger)*

SNACKING

21H

Confection d'une trentaine de sandwichs,
tartines, quiches et tartes briochées salées

Réalisation des bases de pains,
beurres de garniture, pâtes de base et pâtes à brioche

Oppréhension des tendances
et évolutions du snacking afin de diversifier
et renouveler votre offre

SNACKING

97

Mar. 02 — Jeu. 04

Nicolas Bacheyre

Petits gâteaux et tartes tendances

—

Cédric Grolet

La pâtisserie de Cédric Grolet

Lun. 08 — Mer. 10

Thierry Bamas

Tartes, entremets et petits gâteaux d'été

—

Pierre Mirgalet

Confiserie et chocolat

Lun. 15 — Mer. 17

Vincent Boué

Préparez la saison, faites vos glaces

—

Etienne Leroy

Entremets et petits gâteaux

—

Stéphan Perrotte

Confitures - Développer une nouvelle gamme de produits

Lun. 22 — Mer. 24

Maëlig Georgelin

Gâteaux de voyage

—

Christophe Rhedon

Sucre

Juin

nr

02 — 04
MAR. JEU.



NICOLAS BOCHEYRE

Chef Pâtissier « Un Dimanche à Paris », Paris

PETITS GÂTEAUX ET TÂRTES TENDANCES

21H

Création d'une gamme de biscuits
et de pâtisseries fines et élégantes respectant
la saisonnalité (incluant des recettes sans gluten)

Adaptation de recettes rationnelles tant dans l'exécution
que dans le choix des matières premières

Travail autour de techniques, astuces
et méthodologies de création facilement
reproductibles

02 — 04
MAR. JEU.



CÉDRIC GROLET

Chef Pâtissier Hôtel « Le Meurice », Paris

LA PÂTISSERIE DE CÉDRIC GROLET

21H

Transmission de la vision du Chef et partage
de son savoir-faire dans le cadre d'une formation en amphithéâtre

Compréhension de techniques classiques
et nouvelles avec pour objectif simplicité et efficacité

Découverte de différentes recettes phares:
fruits sculptés, saint-honoré, tartes, éclairs, etc.



08 — 10
LUN. MER.



THIERRY BOMOS

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

TORTES, ENTREMETS ET PETITS GÂTEAUX D'ÉTÉ

21H

Création d'une nouvelle gamme
en tenant compte des problématiques
liées à votre entreprise

Approfondissement et maîtrise
de techniques traditionnelles et aisément reproductibles

Réalisation de tartes, entremets
et petits gâteaux estivaux, rationnels et rentables

08 — 10
LUN. MER.



PIERRE MIROLET

Meilleur Ouvrier de France Chocolatier

CONFISERIE ET CHOCOLAT

21H

Création d'une gamme de confiseries
apportant une valeur ajoutée à votre offre
tout au long de l'année

Confection de caramels, pâtes de fruit, nougats,
gélifiés, guimauves, fourrés fruits, etc.

Mise en œuvre de méthodes rationnelles
et présentations innovantes pour
toutes sortes d'occasions

15 — 17
LUN. MER.



VINCENT BOUÉ
Meilleur Ouvrier de France Glacier

PRÉPAREZ LA SAISON, FÂTES VOS GLACES

21H

Étude et analyse des matières premières,
calcul des tables analytiques
et compréhension de la réglementation

Confection de mix, crèmes glacées,
sorbets, appareils glacés non turbinés,
préparations glacées, etc.

Mise en valeur de produits adaptés à la saison estivale
(bâtonnets, cornets, petits gâteaux, etc.)

15 — 17
LUN. MER.



ETIENNE LEROY
Champion du Monde de Pâtisserie

ENTREMETS ET PETITS GÂTEAUX

21H

Découverte de l'univers gourmand
et esthétique du chef, de ses techniques
et de son savoir-faire

Réalisation d'une dizaine
de petits gâteaux et entremets alliant
classicisme et modernité

Travail sur le choix
des matières premières, des associations
de parfums et de textures



15 – 17
LUN. MER.



STÉPHAN PERROTTE

*Champion De France
et Champion du Monde de la Confiture*

CONFITURES
DÉVELOPPER UNE NOUVELLE GAMME

21H

Méthodes de création d'une gamme complète
de confitures aux fruits de saison

Connaissance et sélection des fruits
selon leur saisonnalité et des sucres selon leur incidence

Maîtrise des bases techniques
et des méthodes de cuisson pour une déclinaison à l'infini

22 — 24
LUN. MER.



MAËLIG GEORGELIN
*Chef Pâtissier « Au Petit Prince », Etel,
Relais Desserts International*

GÂTEAUX DE VOYAGE

21H

Réalisation de cakes, moelleux et croustillants
à proposer tout au long de l'année en complément
des viennoiseries

Découverte du développement de manière rationnelle
d'une gamme de produits complémentaires et tendances
permettant d'augmenter les ventes additionnelles

22 — 24
LUN. MER.



CHRISTOPHE RHEDON
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

SUCRE

21H

Réalisation d'une pièce artistique en sucre par participant

Réalisation de recettes de sucre coulé, tiré, soufflé,
ruban et pastillage

Compréhension des bases techniques
et travail autour de montages rationnels et harmonieux

Lun. 07 — Mer. 09

Fabien Deal

Bonbons chocolat, sujets de Noël et confiseries

—

Stéphan Perrotte

Confitures – Développer une nouvelle gamme de produits

—

Christophe Rhedon

Bûches et entremets

Lun. 14 — Mer. 16

Luc Debove

Bûches et entremets glacés

—

Gaëtan Paris

Pains et Viennoiseries

Lun. 21 — Mer. 23

Mickaël Bolaingue

Bûches et entremets de fêtes de fin d'année

—

Yvan Chevalier

Bonbons chocolat, sujets de Noël et confiseries

Lun. 28 — Mer. 30

Clain Chartier

Les glaces de fin d'année

—

Durélien Trottier

Bûches et entremets des fêtes de Noël

Septembre

SEP

07 — 09
LUN. MER.



FABIEN DECL

Chef Chocolatier et Consultant

**BONBONS CHOCOLAT, SUJETS DE NOËL
ET CONFISERIES**

21H

Création d'une gamme de produits
pour présentation en boutique et aidant la vente additionnelle

Réalisation de montages commerciaux
sur le thème de Noël pour égayer petits et grands

Confection de bonbons coulés,
moulés, ganaches, pâte d'amande, guimauve, nougat, etc.

07 — 09
LUN. MER.



STÉPHANE PERROTTE

*Champion De France
et Champion du Monde de la Confiture*

**CONFITURES
DÉVELOPPER UNE NOUVELLE GAMME**

21H

Méthodes de création d'une gamme complète
de confitures aux fruits de saison

Connaissance et sélection des fruits
selon leur saisonnalité et des sucres selon leur incidence

Maîtrise des bases techniques
et des méthodes de cuisson pour une déclinaison à l'infini



07 — 09
LUN. MER.



CHRISTOPHE RHEDON
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

BÛCHES ET ENTREMETS

21H

Confection d'une dizaine de bûches ou entremets adaptés à la saison hivernale, à base de fruits, fruits secs et chocolat

Apprentissage de techniques afin d'apporter texture, consistance, équilibre et légèreté

Maîtrise de finitions et de décors modernes et rationnels répondant aux exigences des boutiques

14 – 16

LUN.

MER.



LUC DEBOVE

*Meilleur Ouvrier de France Glacier
et Champion du Monde de Glace*

BÛCHES ET ENTREMETS GLACÉS

21H

Confection d'une dizaine de bûches
et entremets glacés ultra gourmands permettant
de se différencier de la concurrence
et des réalisations industrielles

Alliance de théorie et pratique
avec mise en œuvre des tables analytiques
et d'une certaine méthodologie afin de pouvoir créer
ses propres parfums selon les saisons

14 – 16

LUN.

MER.



GÉDÉON PARIS

Meilleur Ouvrier de France Boulanger

PAINS ET VIENNOISERIES

21H

Confection de produits simples et originaux,
correspondant aux attentes de vos consommateurs

Création d'une dizaine de pains traditionnels,
spéciaux et aromatiques

Réalisation d'une vingtaine de viennoiseries
pour le petit-déjeuner et le goûter



21 – 23
LUN. MER.



MICKAËL BOLDINGUE

*Chef Pâtissier « Maison Larher », Paris,
Relais Desserts International*

21 – 23
LUN. MER.



YVON CHEVLIER

*Meilleur Ouvrier de France Chocolatier,
Chef Chocolatier « Maison Guerlais », Nantes,
Relais Desserts International*

BÛCHES ET ENTREMETS DE FÊTES DE FIN D'ANNÉE

21H

Découverte du savoir-faire historique
de la «Maison Larher» et de ses recettes uniques

Réalisation d'une gamme de bûches
et entremets adaptés aux fêtes de fin d'année

Maîtrise des jeux de textures et de saveurs
et application de méthodes de travail adaptées
à la production boutique

**BONBONS CHOCOLAT,
SUJETS DE NOËL ET CONFISERIES**

21H

Création de nombreux bonbons chocolat,
petites gourmandises et pralinés savoureux et créatifs

Confection de montages commerciaux originaux
pour égayer vos vitrines de Noël

Mise en œuvre de toutes les techniques de travail du chocolat
pour une rentabilité optimisée

28 — 30

LUN.

MER.



GILDUIN CHARTIER

*Meilleur Ouvrier de France Glacier,
Champion du Monde de Glace, Relais Desserts International*

LES GLACES DE FIN D'ANNÉE

21H

Elaboration d'une douzaine de produits pour les fêtes:
verrines, pots gourmands, gâteaux à partager, bûches glacées,
couronnes de Noël, desserts de la Saint-Sylvestre, etc.

Travail autour de la naturalité des produits
avec des parfums aussi bien incontournables
que tendances

Compréhension de la technologie,
des process de fabrication et de la réglementation
liée à la création d'une gamme de glaces

28 — 30

LUN.

MER.



GURÉLIEN TROTTIER

*Chef Pâtissier « Artisan Passionné », Angers,
Relais Desserts International*

BÛCHES ET ENTREMETS DES FÊTES DE NOËL

21H

Réalisation d'une gamme complète de bûches
et produits festifs entre tradition et modernité

Application de techniques de cuisson,
assemblage, glaçage, pochage, tourage, etc.

Travail de produits gourmands et créatifs
facilement reproductibles en entreprise

Lun. 05 — Mer. 07

Nicolas Bacheyre

Gâteaux et gourmandises de fêtes

—

Bastien Girard

Entremets, petits gâteaux et gâteaux de voyage

—

Cyrille Van Der Stuyft

Pains et Viennoiseries

Lun. 12 — Mer. 14

Romain Chalumeau

Pâtisseries raffinées sans gluten et sans additifs

—

Sébastien Trudelle

Entremets et petits gâteaux de fin d'année

Lun. 19 — Mer. 21

Stéphane Dugé

Créations glacées pour des fêtes de fin d'année givrées

—

Paul Occhipinti

Le chocolat dans tous ses états

Lun. 26 — Mer. 28

Patrice Ibarboure

Bûches et entremets - L'univers sucré de Patrice Ibarboure

—

Stéphane Leroux

Pièces artistiques chocolat

Octobre

05 — 07
LUN. MER.



NICOLAS BOCHEYRE

Chef Pâtissier « Un Dimanche à Paris », Paris

GÂTEAUX ET GOURMANDISES DE FÊTES

21H

Création d'une gamme de biscuits, bûches, gâteaux et gourmandises élégantes (incluant des recettes sans gluten) et adaptées aux fêtes de fin d'année (Noël, Nouvel An, Epiphanie)

Adaptation de recettes rationnelles tant dans l'exécution que dans le choix des matières premières

Travail autour de techniques et méthodologies de création facilement reproductibles

05 — 07
LUN. MER.



BASTIEN GIRARD

Champion du Monde de Pâtisserie

ENTREMETS, PETITS GÂTEAUX ET GÂTEAUX DE VOYAGE

21H

Production d'entremets, petits gâteaux et gâteaux de voyage déclinés en format individuel et jouant sur les textures et associations

Déclinaison de biscuits, croustillants, crémeux et mousses pouvant être associés à l'infini

Application de multiples techniques: Montage à l'envers, pochage, glaçage, décors, etc.

05 — 07
LUN. MER.



CYRILLE VDN DER STUYFT
Meilleur Ouvrier de France Boulanger

PAINS ET VIENNOISERIES

21H

Création de plusieurs viennoiseries classiques et revisités, de pains spéciaux et originaux pour perfectionner son savoir-faire

Travail autour du goût et de la personnalisation des pains et viennoiseries pour diversifier son offre

Maitrise de l'organisation de la production dans le cadre du respect des bonnes pratiques liées à l'hygiène et la sécurité au travail



12 — 14

LUN.

MER.



ROMDIN CHDLUMEU

Chef formateur ENSP

PÂTISSERIES RAFFINÉES SANS GLUTEN ET SANS ADDITIFS

21H

Création de pâtisseries sans gluten, sans additifs, parfois sans lactose, et minimisant l'usage du sucre

Déclinaison de produits variés:
entremets, tartes modernes et revisitées, pains,
gâteaux de voyage, pâte à choux etc.

Explications techniques et compréhension
des allergies ou intolérances au gluten, lactose
et autres allergènes

12 — 14

LUN.

MER.



SÉBASTIEN TRUELLE

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

ENTREMETS ET PETITS GÂTEAUX DE FIN D'ANNÉE

21H

Confection d'entremets
et petits gâteaux aux goûts francs et associations
de textures efficaces

Travail axé sur les bases de la pâtisserie
et des méthodes rationnelles applicables
en entreprise

Réflexion autour de produits simples,
bons, efficaces et adaptés aux contraintes actuelles

19 – 21
LUN. MER.



STÉPHANE DUGÉ

Meilleur Ouvrier de France Glacier

CRÉATIONS GLACÉES
POUR DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE GIVRÉES

21H

Pour des fêtes de fin d'année givrées

Valorisation de produits adaptés aux périodes de fêtes de fin d'année: bûches, entremets, petits fours, etc.

Fabrication d'une douzaine de recettes associant mix à sorbets, glaces, crèmes glacées, bases pâtisseries et décors

Maîtrise des bases essentielles à la création de glaces et sorbets facilement reproductibles en entreprise

19 – 21
LUN. MER.



PAUL OCCHIPINTI

Meilleur Ouvrier de France Chocolatier

LE CHOCOLAT DANS TOUS SES ÉTATS

21H

Réalisation de tout type d'intérieurs chocolatés: ganache moussée, coulée, moulée, pochée, pralinée

Création de confiseries chocolatées: fourrés chocolat, nougats, caramels au chocolat

Approche technologique pour calculer les intérieurs destinés à la vente en boutique et à l'export



26 — 28
LUN. MER.



PATRICE IBORBOURE
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

BÛCHES ET ENTREMETS
L'UNIVERS SUCRÉ DE PATRICE IBORBOURE

21H

Production d'une dizaine de bûches
et entremets contemporains alliant texture,
goût et équilibre

Réalisation de nombreux biscuits,
croustillants, pâtes, inserts aux fruits, crémeux, mousses,
ganaches, glaçages, finitions, etc.

Mise en place de recettes adaptées aux petits
et grands volumes et à la production de boutique

26 — 28
LUN. MER.



STÉPHANE LEROUX
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

PIÈCES ARTISTIQUES CHOCOLAT

22H

Réalisation d'une pièce artistique
en chocolat de C à Z et à partir d'un croquis

Création de montages commerciaux
et pièces de vitrines thématiques

Valorisation des volumes et des couleurs,
maîtrise des techniques de modelage et moulage

Lun. 02 — Mer. 04

Marc Payeur

Pièces en chocolat

—

Christophe Tuloup

Desserts de restaurant

Lun. 16 — Mer. 18

Jérôme Chaucesse

Desserts de restaurant et petits fours

—

Jérôme Langillier

Pâtisseries pour les fêtes

Lun. 23 — Mer. 25

Grégoire Berger

Desserts à l'assiette gastronomiques et petits fours

—

Jonathan Mougel

Mon sucre d'art

Novembre

02 — 04
LUN. MER.



MARC POYEUR

Chef Pâtissier

PIÈCES EN CHOCOLAT

21H

Réalisation de pièces en chocolat commerciales et bonbons chocolat dans le cadre d'organisation d'événements

Mise en œuvre de techniques autour des différents types de chocolat et du grué de cacao

Travail du chocolat sous toutes ses formes de manière rapide et efficace afin de faciliter la création

02 — 04
LUN. MER.



CHRISTOPHE TULOUP

Chef Pâtissier du restaurant « Têtedoie », Lyon, et Chef Pâtissier Consultant

DESSERTS DE RESTAURANT

21H

Compréhension des différentes facettes de la pâtisserie de restauration avec une dizaine de créations axées sur les fruits de saison ou le chocolat (desserts légers, sans gluten, banquet)

Découverte d'associations de saveurs et d'idées afin de concevoir ses propres desserts par la suite

Application de techniques de dressage et design pour un style épuré et moderne

DESSERTS DE RESTAURANT

143

142

PIÈCES DE PRÉSENTATION

16 — 18
LUN. MER.



JÉRÔME CHOUCESSÉ
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

DESSERTS DE RESTAURANT ET PETITS FOURS

21H

Conception d'une carte de desserts simple et efficace selon la vision du chef: design et élégance au service du goût

Réalisation de desserts et petits fours haut de gamme à base de fruits, de chocolat, sous différentes formes inattendues et adaptables à votre propre identité

16 — 18
LUN. MER.



JÉRÔME LONGILLIER
Champion du Monde de Pâtisserie

PÂTISSERIES POUR LES FÊTES

21H

Conception d'une carte de Noël avec une gamme de bûches variée et équilibrée

Fabrication de toutes les matières premières et travail sur le montage et la coupe

Maîtrise des techniques et mise en place pour une finition minute et une réactivité optimale

23 — 25
LUN. MER.



GRÉGOIRE BERGER

Chef du restaurant « Ossiano » à l'Atlantis The Palm, Dubaï

DESSERTS À L'ASSIETTE GASTRONOMIQUES
ET PETITS FOURS

21H

Construction d'une carte de desserts
de restaurant respectant la saison, la structure
et l'harmonie d'un menu

Réalisation de desserts à base de produits
et techniques multiples: fruits, chocolat, glaces, ganaches,
sucre, flochage, etc.

Travail autour du visuel et du graphisme
pour des desserts modernes et singuliers

23 — 25
LUN. MER.



JONATHAN MOUGEL

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

MON SUCRE D'ART

21H

Montage d'une pièce artistique en sucre d'art
autour d'un thème défini dans l'esprit d'une préparation
de concours en direct

Maîtrise du pastillage et des techniques
de sucre tiré, soufflé, candi, patiné, paille, ruban

Fabrication de moules minute
et appréhension de la technologie
de cuisson des sucres





INFOS PRATIQUES

INSCRIPTION

L'inscription se fait à l'aide du bulletin d'inscription présent dans le catalogue et également téléchargeable sur notre site internet (ensp-adf.com ou ducasse-education.com).

Une fois complété, le bulletin d'inscription doit être retourné à l'ENSP par email ou par courrier, accompagné du chèque de réservation.

Votre inscription ne sera définitive qu'à réception de ce règlement. Nous vous recommandons de vous inscrire au plus tôt, afin d'assurer la disponibilité des places pour les formations souhaitées.

Dès réception de votre bulletin d'inscription, nous vous envoyons, par email ou par courrier, le programme de la formation choisie et 2 exemplaires de la convention de formation.

Un exemplaire original de la convention, dûment signé, doit être retourné à l'ENSP par email ou par courrier.

Vous avez également la possibilité de réserver votre formation sur nos sites internet ensp-adf.com ou ducasse-education.com

TARIFS

Les tarifs en vigueur sont ceux qui figurent sur notre programme de formation en cours, au moment de votre inscription.

Les frais d'hébergement, de restauration et de transport ne sont pas inclus.

Formation de **21h**: 1 166.67 € HT / **1 400 € TTC**
Formation de **21h** (Pièces cocktail salées ou Snacking): 1 320 € HT / **1 584 € TTC**

FINANCEMENT

Chaque entreprise française a la possibilité de bénéficier d'une prise en charge pour le financement de ses formations.

– Dossier FDF

Votre entreprise est répertoriée sous le code NDF 10.71D, 10.82Z, 10.52Z, 47.81Z: Pâtissier, Confiseur-Chocolatier, Glacier, Commerçant de détail alimentaire en magasin spécialisé et sur éventaires et marchés.

– Si le stagiaire est non-salarié

Rapprochez-vous de l'ENSP au 04 71 65 79 64 afin de connaître toutes les informations concernant les remboursements des formations.

— **Si le stagiaire est salarié**

Votre demande de prise en charge doit être formulée au moins 1 mois avant la date de début de stage auprès de Octalians :

**Vous pouvez contacter Octalians
au 01 53 00 86 00 ou au 01 53 00 86 01**

Votre demande de prise en charge se fait uniquement en ligne sur le site www.opcapeps.fr

Vous pouvez vous rapprocher de l'ENSP au 04 71 65 79 64 pour la réalisation votre demande de prise en charge.

— **Votre entreprise est répertoriée sous un autre code NDF**

Nous vous invitons à vous renseigner auprès du FDF ou de l'OPCD de votre branche professionnelle pour connaître la marche à suivre.

— **Vous êtes adhérent au FDFIH**

Nous vous invitons à vous rapprocher du FDFIH:

Siège Social: FDFIH
3 rue de la Ville l'Évêque
75008 Paris

Tel: 01 40 17 20 20

N'hésitez pas à consulter également le site internet de votre FDF ou OPCD pour télécharger un dossier de prise en charge, consulter tous les critères de prise en charge ou pour connaître les coordonnées des correspondants de votre région.

HÉBERGEMENT

Afin de rendre votre séjour le plus agréable possible, l'ENSP vous offre la possibilité de résider au sein du Château de Montbarnier, qui dispose de 24 chambres confortables et modernes. Il est également possible de venir accompagné de votre conjoint.

Chambre individuelle:

55 € HT / 66 € TTC par nuit

Chambre twin (2 lits):

45 € HT / 54 € TTC par nuit / par personne

RESTAURATION

Le restaurant de l'ENSP est ouvert à l'ensemble de nos stagiaires et vous accueille au petit-déjeuner, déjeuner et dîner dans une ambiance chaleureuse et familiale. Notre chef vous fera découvrir une cuisine savoureuse et généreuse, mettant à l'honneur des produits frais et régionaux.

Petit-déjeuner:

8.63 € HT par personne

Déjeuner / Dîner:

22.72 € HT par personne / repas

SITUATION

Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie
125 Dllée du Château de Montbarnier,
43 200 Yssingeaux

Saint-Étienne: 50 km (30 minutes environ)

Lyon: 110 km

Clermont-Ferrand: 150 km

Transport

– Depuis Paris :

TGV Paris Gare de Lyon / Saint-Étienne Châteaureux
2h40 – www.oui.sncf

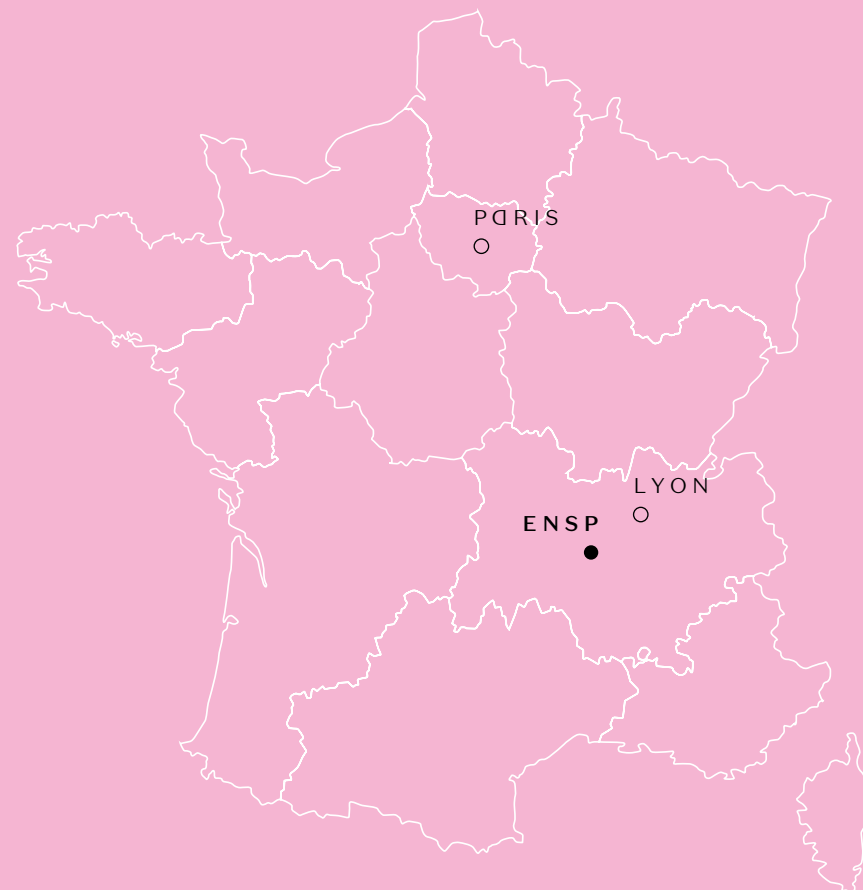
Vol Paris / Lyon – www.parisaeroport.fr

Vol Paris Orly Sud / Le Puy-en-Velay – www.hexair.com

– Depuis Lyon :

TGV ou TER Lyon / Saint-Étienne Châteaureux
30 minutes – www.oui.sncf

Un service de car ou de taxi peut être assuré par une entreprise yssingelaise à votre demande.





CONTACT

Nos équipes sont à votre disposition pour toutes questions concernant les formations, le financement ou pour toute demande de devis.

Formations à l'ENSP et en entreprise

Contactez Géraldine au 04 71 65 79 64
geraldine.dupuy@ensp-adf.com
ou ensp@ensp-adf.com

Hébergement, restauration ou transport

Contactez Audrey au 06 07 09 49 15
audrey.meli@ensp-adf.com
ou ensp@ensp-adf.com

Établissement d'enseignement supérieure privé.

NOS FOURNISSEURS ET PORTENDIRES OFFICIELS

ALimat
TRemblay

Rhum
NEGRITA

BRAGARD

CACAO
BARRY
—Since 1817—

Capfruit

GELATO PASTRY
UNIVERSITY
— CARPIGANI —

de BUYER

CRUZILLES
—Since 1817—

ELBOMA

Electrolux

hengel

imber

KitchenAid®

Malongo

medplak

MULTIVAC
BETTER PACKAGING

PONTHIER
LE FLEURY DEPUIS 1946

PRÉSIDENT
Professionnel
De l'école aux étoiles,
Président Professionnel accompagne les chefs

PROVA
—Since 1817—

PV.lab concept

SELMI

Sevarome

SICOLY
—Since 1817—

silikomart®

staub
en France

Tropicana

VALRHONA

VALRHONA
SIGNATURE

Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 83 43 03161 43 - N° TVQ Intracommunautaire: FR 85 500 616 313

Clause générale

Toute inscription à une ou plusieurs formations implique de votre part l'acceptation des présentes conditions et le respect par le stagiaire du règlement intérieur de l'ENSP (disponible sur simple demande). De ce fait, aucune clause contraire, additionnelle ou modificative ne pourra être opposée à l'ENSP que si l'ENSP l'a expressément acceptée.

Objet

Les présentes conditions générales s'appliquent à une ou plusieurs formations dispensées par les équipes de l'ENSP, sous forme de sessions destinées aux professionnels des métiers de bouche et réalisées dans les locaux de l'ENSP. Le contenu, la forme, les prix ainsi que les planifications de ces formations sont définis dans le catalogue de formation de l'ENSP en vigueur au moment où il est procédé à l'inscription (sauf offres spéciales ponctuelles). Les présentes conditions générales, la fiche de réservation, la convention de formation signée des deux parties et le devis constituent le contrat entre vous et l'ENSP. Le contenu, la forme et les prix des formations intra-entreprises feront l'objet de propositions particulières de l'ENSP sur demande expresse. Pour les stages hors catalogue, l'accord commercial entre le centre et l'entreprise sert de base à la contractualisation mais ne le remplace pas. Il est formalisé par un devis comprenant le programme de la formation et les modalités de la formation.

Durée et validité de la proposition

La validité des propositions de formations issues du catalogue est identifiée par la période de validité du catalogue et les dates de session de formation prévues pour chaque produit de formation. Sauf stipulation contraire dans la proposition commerciale, la durée de validité des propositions de l'ENSP pour les stages hors catalogue est de 30 jours à compter de la date d'envoi de la proposition (figurant sur la proposition). Toutes nos formations sur catalogue sont accessibles aux professionnels des métiers de bouche.

Procédures d'inscription

Votre inscription ou celle d'un de vos collaborateurs sera effectuée à l'aide de la fiche de réservation ENSP. Cette fiche de réservation constituant un bon de commande, devra être retournée à l'ENSP, accompagnée des CGV signées, du règlement intérieur signé et d'un chèque d'acompte correspondant au coût pédagogique, au moins 30 jours avant le commencement du stage (sauf cas exceptionnel). L'école accusera réception de votre inscription et vous transmettra la convention de formation et le programme du stage choisi. Cet accusé de réception tiendra lieu de convocation. La réception de l'acompte valide votre inscription.

Report et annulation par l'Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie ou par le formateur

L'école se réserve le droit d'annuler ou de reporter une formation dans la semaine qui précède la date de démarrage du stage, lorsque le nombre de participants est jugé insuffisant. En cas de force majeure ou d'annulation tardive d'un client entraînant un nombre insuffisant de participants, l'ENSP se réserve le droit d'annuler la formation. En cas d'annulation par l'ENSP, tout acompte reçu pour le paiement de la formation sera restitué et en cas de report de la formation, l'entreprise pourra maintenir son inscription pour une date ultérieure. Cette annulation ou ce report seront clairement notifiés par courrier à l'entreprise en expliquant les raisons de cette annulation ou de ce report.

Contenu du stage

Les stages sont non contractuels. Les formateurs se réservent le droit de modifier le contenu de leur cours.

Tarifs

Les tarifs en vigueur sont ceux qui figurent sur notre programme de formation en cours au moment de votre inscription à la formation (sauf offres spéciales ponctuelles). Ils comprennent l'ensemble des frais de formation à l'exclusion des frais d'hébergement, de transport et des frais de repas. En formation hors catalogue et/ou intra-entreprises, le prix facturé est celui de la proposition commerciale qui sert de base à la contractualisation.

Modalités de règlement

Les frais de formation s'acquittent uniquement en Euro. Le règlement peut s'effectuer par chèque, carte bancaire ou virement bancaire. Les règlements en espèces ne sont pas acceptés. L'acompte que vous avez versé à la réservation sera déduit du montant total de la facture-convention-attestation. Le solde devra être réglé à la fin de la formation. Si l'ENSP a reçu, au préalable, une prise en charge de la formation, elle établira la facture des coûts pédagogiques auprès de l'organisme financeur. Dans tous les cas, les frais liés à l'hébergement et à la restauration doivent être réglés à l'issue de la formation. Conformément à l'article L. 441-6, L. 441-3 et D. 441-5 du code de commerce, des pénalités de retard, au taux annuel de 20 %, et une indemnité de 40 € sont dues à défaut de règlement le jour suivant la date de paiement figurant sur la facture

Attestation de stage

L'ENSP remet à chaque stagiaire, à l'issue de la formation, un certificat de stage.

Hébergement-Bagages

L'hébergement peut être assuré par l'ENSP dans la limite des places disponibles. Au-delà, les stagiaires pourront être hébergés dans un hôtel proche. Les chambres sont mises à disposition des clients à 19 heures le jour de leur arrivée. Elles doivent être libérées à 11 heures le jour du départ ; si tel n'est pas le cas une nuit supplémentaire sera facturée. Pour les séjours de longue durée la chambre ne sera pas faite après 12 heures. Toute dégradation faite par le client dans la chambre ou les espaces communs lors de son séjour sera facturée. Toute clé non restituée sera facturée au prix de remplacement. L'hôtel ne pourra être tenu responsable de vol, perte ou détérioration de bagages entreposés par les clients dans les parties communes de l'hôtel, dans la chambre non fermée à clef ou dans la voiture sur le parking. Les animaux ne sont pas acceptés.

Propriété intellectuelle

Le classeur d'accueil comprenant notamment les recettes effectuées pendant la formation est remis en début de stage et n'est édité qu'en un seul exemplaire. En cas de perte ou de vol, aucun autre exemplaire ne sera fourni. L'ENSP reste détentrice, sauf clause contraire, des droits patrimoniaux de la conception de la formation (documents, logiciels, réalisations matérielles etc.). Le stagiaire et/ou l'entreprise dont il dépend ne pourra utiliser le nom « ENSP » que pour informer éventuellement les tiers qu'il a suivi un stage de formation auprès de l'ENSP. Toute reproduction, modification ou divulgation à des tiers de tout ou partie de ces formations ou documents, sous quelque forme que ce soit, est interdite sans l'accord préalable écrit de l'ENSP.

Responsabilité

L'obligation souscrite par l'ENSP dans le cadre de ses formations est une obligation de moyens et non une obligation de résultats. L'ENSP ne pourra en aucun cas être tenue responsable si un dommage corporel intervient lors des exercices pratiques effectués au sein des formations et dont un stagiaire serait victime. De plus, l'ENSP ne sera pas responsable de tout dommage, vol, détérioration ou perte des objets et effets personnels apportés par les stagiaires.

Résolution des litiges

Les présentes conditions sont régies par la loi française. Tout litige relatif à leur interprétation ou à leur application sera de la compétence du Tribunal de Commerce du Puy-en-Velay, même en cas de pluralité des défendeurs.

Report et annulation par le stagiaire

Si pour quelque raison que ce soit, vous êtes obligés d'annuler votre réservation ou celle d'un collaborateur, aucun frais ne vous sera facturé si cette annulation intervient dans un délai supérieur à 15 jours avant le début de la formation. À défaut, il vous sera facturé :

- > 50% du montant du stage si l'annulation intervient moins de 15 jours avant le début du stage (pour les personnes ayant versé des acomptes, ceux-ci seront conservés),
- > 100% du montant du stage si le stagiaire n'est pas présent le matin du stage.

En cas de force majeure ou présentation d'un certificat médical, l'intégralité de l'acompte versé vous sera retournée. Tout stage commencé, est facturé à plein tarif, y compris en cas d'abandon du stage par le stagiaire pendant sa durée pour quelque cause que ce soit. Si pour quelque raison que ce soit, vous êtes obligés de reporter votre réservation, aucun frais ne vous sera facturé si ce report intervient plus de 15 jours avant le début de la formation.

Cession du droit d'image

Par le présent contrat, le « stagiaire » cède à l'ENSP les droits qu'il détient sur son image telle que reproduite sur les photographies et vidéos transmises, et ce, sans contrepartie financière, sans aucune limitation de durée et dans le monde entier.

En conséquence, le « stagiaire » autorise l'ENSP à fixer, reproduire, communiquer et modifier par tout moyen technique les photographies et films réalisés dans le cadre du présent contrat. Les photographies pourront être reproduites en partie ou en totalité sur tout support (papier, numérique, magnétique, tissu, plastique etc.) et intégrées à tout autre matériel (photographie, dessin, illustration, peinture, vidéo, animations etc.) connues et à venir.

Les images filmées pourront être diffusées dans le cadre de tout reportage et/ou séquence que l'ENSP serait amené à produire et/ou à diffuser. Le « stagiaire » autorise l'ENSP à exploiter ou à autoriser l'exploitation de ces enregistrements, en tout ou partie, tant dans le secteur commercial que non commercial, public que privé, par tous modes et procédés connus ou inconnus à ce jour, analogique et/ou numérique, notamment par diffusion sur Internet, mais aussi par télédiffusion (voie hertzienne, satellite, etc.), en vue de la réception dans les lieux privés et/ou publics, quels que soient les récepteurs de visualisation (téléviseurs, téléphones mobiles, ...) par communication au public par tous réseaux numériques interactifs ou non, par télécommunication, par reproduction à des fins commerciales ou non sur tous supports connus ou inconnus à ce jour (vidéocassettes, DVD, CD-ROM, etc...).

Le « stagiaire » autorise l'utilisation de son image dans tous les contextes liés à la présentation ou promotion des formations au sein de l'ENSP. Le « stagiaire » reconnaît par ailleurs qu'il n'est lié à aucun contrat exclusif sur l'utilisation de son image ou de son nom.

Droits applicables et juridiction

L'ENSP s'interdit expressément de procéder à une exploitation des images susceptible de porter atteinte à la vie privée du « stagiaire » ou à sa réputation, ou d'utiliser les images dans tout support à caractère pornographique, raciste, xénophobe ou toute exploitation préjudiciable. Le « stagiaire » renonce à toute action à l'encontre de l'ENSP du fait des exploitations visées ci-dessus en tout ou partie quelle qu'en soit la date ou la forme.

Toute contestation relative à l'interprétation et/ou l'exécution des dispositions du présent contrat sera exclusivement portée devant les tribunaux compétents de Puy en Velay statuant en droit français.

École Nationale Supérieure de Pâtisserie

Château de Montbarnier
43200 Yssingeaux, France
+33 (0)4 71 65 72 50
ensp@ensp-adf.com

ducasse-education.com et ensp-adf.com