

## Certificat de Compétences Académiques en Pâtisserie Française

### Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie

#### Formation pratique et technique sur les métiers de la Pâtisserie

Diplôme délivré conjointement par l'Education Nationale – Académie de Clermont Ferrand et l'Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie.

Prochaine session : 28 Septembre 2009

Test et entretiens d'admission : Juin 2009 (par email ou téléphone)

#### Durée : 6 mois

- 530 heures de formation intensive dans les laboratoires de l'E.N.S.P,
- 36 heures de “sécurité et hygiène alimentaire, du personnel et des équipements”,
- 15 heures de “techniques du dessin”,
- 10 heures de secourisme,
- 140 heures de stage en boutique ou restaurant : le but de ce stage est d'intégrer les étudiants dans le monde du travail et de renforcer les compétences acquises à l'E.N.S.P. Pendant cette période, les étudiants ont l'opportunité d'acquérir de l'expérience dans des conditions réelles de production, aussi bien en boulangerie, pâtisserie ou traiteur.

#### Public :

Cette formation est ouverte à toute personne motivée, désireuse de se former ou de se reconvertir dans la pâtisserie :

- Etudiant souhaitant acquérir et/ou approfondir ses compétences dans les différents domaines de la pâtisserie française.
- Non professionnel en pâtisserie souhaitant réorienter sa carrière.
- Professionnel désireux de développer ses compétences en pâtisserie française.
- Jeune professionnel ayant déjà suivi une école d'apprentissage.
- Ancien professionnel ayant quitté le métier pendant une période plus ou moins longue.

Compte tenu de l'intensité du programme, il est primordial que chaque candidat ait une réelle motivation pour les métiers de la pâtisserie.

## Objectif de la formation :

L'objectif de cette formation professionnelle intensive est d'accéder rapidement (6 mois) à un niveau de qualification et de compétence élevés sans passer par une formation initiale longue (C.A.P classique en 2 ans).

## Matières étudiées :

- Acquisition des bases de la pâtisserie.
- Pratique professionnelle intense de la préparation à la réalisation de pâtisseries.
- Hygiène appliquée.
- Technologie des matières premières.

Les cours sont donnés en français par les formateurs de l'E.N.S.P.

Des cours de Français langue étrangère sont dispensés à l'E.N.S.P en collaboration avec le GRETA (Groupement d'Etablissements pour la Formation Continue). Un professeur intervient à hauteur d'une dizaine d'heures par semaine, et enseigne aux candidats le français social et professionnel afin qu'ils soient très rapidement autonomes, linguistiquement parlant. Ces cours sont tout spécialement organisés pour les étudiants du programme C.C.A.. Ainsi, le vocabulaire nécessaire à la compréhension des cours en pâtisserie sera très rapidement abordé.

A la fin du programme, l'E.N.S.P offre l'opportunité aux étudiants du programme d'obtenir le DILF (Diplôme Initial de Langue Française), un diplôme délivré par ministère de l'Education Nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche.

Plus d'information concernant ce diplôme sur : <http://www.ciep.fr/dilf/index.php>

## Les cours :

Les cours se déroulent dans les laboratoires de l'E.N.S.P, entièrement équipés de matériel professionnel. Un dossier pédagogique contenant des recettes est fourni au début du stage. Bloc-notes et stylos complètent le dispositif. Vous pouvez agrémenter vos fiches techniques en prenant des photos durant les cours.

Une fois par semaine, les candidats rencontrent les professionnels en formation continue dans le cadre de la présentation de leurs réalisations. C'est un moment riche en échanges et une opportunité pour nouer des contacts, pouvant favoriser une carrière future.

A la fin de chaque semaine de cours, les produits réalisés sont présentés sous forme de buffets. Celle-ci permet d'évaluer la quantité et la qualité du travail accompli, et également de prendre conscience, au fil du temps, de la rapidité de l'évolution et de la progression technique des stagiaires.

A l'issue des 4 mois de formation, chaque stagiaire passe un examen sur 2 jours (à l'écrit : 1 jour, pratique en condition : 1jour). La note générale porte aussi bien sur la façon d'organiser son temps de travail que sur la réalisation, la présentation et le goût des produits travaillés.

Lorsque l'examen est réussi, le candidat reçoit le Certificat de Compétences Académiques (équivalence technique du C.A.P Pâtissier Français), délivré conjointement par l'Académie de Clermont-Ferrand et l'E.N.S.P. Ce diplôme est un passeport qui donne accès aux métiers de la pâtisserie. Celui-ci est reconnu par l'ensemble des professionnels, tant en France qu'à l'étranger.

## Les Horaires :

Les journées se déroulent de la façon suivante, du lundi au vendredi :

Petit déjeuner : 07h30 – 08h00

Cours : 08h00 – 12h00

Déjeuner : 12h15 – 13h15

Cours : 13h30 – 17h00

Ces horaires sont donnés à titre indicatif et peuvent évoluer en fonction de l'organisation interne de l'école.

## La tenue de travail :

La tenue professionnelle : veste, pantalon (noir ou pied-de-poule) et chaussures de sécurité sont obligatoires. Les toques et les tabliers ainsi que le matériel et les fiches techniques sont fournis par l'Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie.

## Le vestiaire :

Des vestiaires entièrement équipés pour femmes et pour hommes sont à votre disposition (armoires individuelles, douches, ...).

## Coût de la formation : 13 000 € Hors Taxes pour facturation à l'étranger

Ce tarif comprend les frais d'inscription, les cours et la documentation technique (structurés dans des classeurs), les matières premières d'œuvre, les matériels, les équipements nécessaires aux réalisations, deux vestes professionnelles, des toques et des tabliers jetables et un transfert en navette de la gare de Saint-Etienne Chateaucieux au Château de Montbarnier, dès votre arrivée.

Ce tarif ne comprend pas :

- l'hébergement,
- les repas,
- les déplacements personnels,
- les dépenses personnelles,
- les frais o.C.C.Asionnés par le stage en entreprise (transport, frais de bouche...).

L'E.N.S.P vous aide dans vos démarches de recherche d'hébergement à Yssingaux et de stage en entreprise.

## Toute une équipe à votre service :

L'objectif de notre équipe est de vous assister afin que votre séjour à l'E.N.S.P se déroule dans les meilleures conditions.

La Direction des Admissions est à votre écoute :

**Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie (E.N.S.P)**  
**Château de Montbarnier - Yssingaux**  
**Tel : +33 4 71 65 72 50 - Fax : +33 4 71 65 53 68**  
**E-mail : [ensp@ensp-adf.com](mailto:ensp@ensp-adf.com)**