



ENSP

ECOLE NATIONALE
SUPERIEURE DE LA PATISSERIE
FRANCE

Formation Professionnelle en Pâtisserie

Une nouvelle formation de base préparant au Certificat de Compétences Académiques (CCA)



COURS PRATIQUES: (530 heures)

Pratique intensive en laboratoire : 490 heures

Technologie appliquée : 40 heures

◆ **Tartes:**

Des recettes originales vous permettront de découvrir de nouvelles techniques et produits tendances. La tarte, élément traditionnel de la gamme du Pâtissier, offre d'innombrables combinaisons de couleurs, formes et saveurs qui égayeront vos desserts: vous aurez l'opportunité de découvrir les différentes bases (pâtes brisées, feuilletés, sablés) et appareils (assortiments de fruits, crèmes...).

◆ **Entremets (desserts):**

Introduction aux recettes d'entremets dans les tendances culinaires actuelles. Des réalisations contemporaines de mousses, de pièces montées ou encore de glaçages placeront vos réalisations sous le signe de la créativité et de la modernité.

◆ **Petits-fours et mignardises:**

Un concentré de savoir-faire pour la réalisation de petites gourmandises qui attireront toute l'attention de vos clients. Vos petits-fours et mignardises de forme ronde, carrée, triangulaire ou encore hexagonale s'inviteront tous vos apéritifs et autres pauses gourmandes. Ils séduiront vos hôtes par leur aspect et texture. L'imagination au service la miniaturisation, découverte d'un festival de couleurs et de saveurs en une bouchée.

◆ **Viennoiseries:**

Renouvelez votre collection de croissants, pains au chocolat et autres viennoiseries au travers de recettes traditionnelles et contemporaines. Apprenez à travailler les différentes pâtes (levée, feuilletée) ou encore le feuilletage afin de réaliser des viennoiseries qui mettront en avant votre talent et votre passion.

◆ **Glace et desserts glacés:**

Apprentissage de différentes techniques pour réaliser des glaces et desserts glacés comme la glace aux œufs, les sorbets et les crèmes et entremets glacés. De nouvelles saveurs et couleurs pour des plaisirs de saison.

◆ **Introduction au travail du sucre et du chocolat:**

Initiation aux techniques de réalisation de décors et pièces artistiques en sucre (sucre tiré, pastillage...) et chocolat. Dans cette optique, l'apprentissage de différents procédés sera nécessaire comme la mise au point du chocolat et moulage, masses de base pour la chocolaterie et la confiserie (praliné, gianduja, pâte d'amande, fondant et ganache). Des décors seront réalisés au travers des techniques du sucre cuit ou coulé.

CLASSES THEORIQUES :(106 heures)

Management :(45 heures)

L'introduction à la gestion courante d'une entreprise permet de vous familiariser avec un budget, un bilan ou encore un compte de résultat. Vous posséderez les notions nécessaires pour, par la suite, reprendre ou créer une boutique.

◆ **Hygiène et prévention:(36 heures)**

Point crucial des métiers de bouche, les bases de l'hygiène et de la sécurité vous seront transmises afin de vous enseigner les réglementations et obligations en la matière

◆ **Dessin :(10 heures)**

Stimulation de votre créativité et sensibilité artistique par des cours de dessins. L'art de la pâtisserie fait appel, avant tout, à votre imagination et capacité à assembler harmonieusement les formes et les couleurs dans le but d'arriver à des compositions

équilibrées. Ces cours vont permettre d'acquiescer le coup d'œil qui deviendra votre signature.

◆ Formation aux premiers secours :(10 heures)

Formation préparant à l'Attestation de Formation aux Premiers Secours (AFPS): gestes de réanimation, sécurité du travail dans un laboratoire de pâtisserie. Dans un laboratoire ou en cuisine le risque d'accident reste important, connaître les premiers gestes de secours vous permettra, en cas d'urgence, de sauver votre collaborateur en difficulté.

STAGE DE FIN DE FORMATION: (1 mois)

Un mois obligatoire dans une pâtisserie française ayant pour but d'appliquer, en situation professionnelle, les techniques enseignées au cours de votre formation. Ce stage vous donne l'occasion de redécouvrir le monde de l'entreprise et de vous préparer à l'exercice du métier de Pâtissier en situation réelle : fonctionnement d'une boutique ou d'un restaurant, travail en équipe, conditions et contraintes de la profession.

Si vous souhaitez plus d'informations, veuillez contacter : thomas.nommer@ensp-adf.com



ENSP

ECOLE NATIONALE
SUPERIEURE DE LA PATISSERIE
FRANCE