

ED
ÉCOLE DUCASSE
ÉCOLE NATIONALE
SUPÉRIEURE DE PATISSERIE

L'ENSP : Un Voyage vers l'Excellence et l'Innovation avec les nouvelles Formations Professionnelles Continues du second semestre 2024

L'École Nationale Supérieure de Pâtisserie (ENSP), membre du réseau des Écoles Ducasse, présente une nouvelle série de formations professionnelles continues exceptionnelles, dédiées aux chefs professionnels, éligibles au dispositif FNE-Formation (Le Fonds national de l'emploi – Formation) et pouvant être financées par différents OPCO (Opérateurs de compétences).



En tant que professionnel(le)s, il est essentiel de développer continuellement ses compétences afin de répondre aux exigences de notre secteur. Ces programmes conçus et animés par des artisans d'excellence, notamment des Meilleurs Ouvriers de France, des champions du monde et des chefs pâtissiers de renom, offrent une occasion unique d'acquérir des compétences spécialisées et de progresser rapidement dans des domaines spécifiques de la pâtisserie et de la chocolaterie.

Découvrez les détails de certaines de ces prochaines sessions :

- **"Bean to Bar Niveau 2"** avec Régis Bouet - consultant formateur international, maître chocolatier-confiseur et conseiller en production
Dates : 16 au 18 septembre | Durée : 23 heures
Régis Bouet, guidera ses stagiaires dans la maîtrise avancée du travail de la fève au chocolat. Après avoir acquis les bases de la transformation de la fève de cacao en chocolat dans le niveau 1, cette formation permet de développer une expertise en mettant l'accent sur l'optimisation des fèves. Les chefs suivant ce cours apprendront à valoriser les fèves de chocolat, à perfectionner leurs recettes et à réaliser des analyses poussées de leurs fabrications. Les

participants auront l'opportunité de déguster leurs créations et d'apporter les rectifications nécessaires pour atteindre l'excellence chocolatière.

• "**Petits Gâteaux et Tartes de Saison**" avec **Jonathan Mougel, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier**

Dates : 16 au 18 septembre | Durée : 23 heures

Jonathan Mougel propose une exploration innovante des techniques fondamentales de la pâtisserie. Cette formation permettra de confectionner une dizaine de recettes de petits gâteaux et tartes en appliquant des méthodes de rationalisation, en respectant la saisonnalité des produits et en travaillant de manière approfondie sur les textures et les goûts. Cette approche nouvelle et responsable ravira les clients en recherche de nouveautés dans l'ère du temps et d'une approche durable.

• "**Bûches et Entremets de Fêtes**" avec **Bastien Girard, champion du monde de pâtisserie**

Dates : 14 au 16 octobre | Durée : 23 heures

Sous la direction de Bastien Girard, cette formation se concentre sur la création de bûches et d'entremets festifs. Les chefs suivant cette formation apprendront à jouer avec les textures et les associations en déclinant biscuits, croustillants, crèmeux et mousses. Bastien Girard enseignera des techniques variées telles que le montage à l'envers, le pochage, le glaçage et les décors, pour des créations élégantes et savoureuses.

• "**Galettes**" avec **Thomas Subrin, Meilleur Ouvrier de France Boulanger**

Dates : 18 au 19 novembre | Durée : 23 heures

Thomas Subrin invite les participants à explorer l'art de la galette sous toutes ses formes. De la traditionnelle galette feuilletée aux amandes à celles aux fruits, en passant par la galette briochée et sèche, ils découvriront diverses techniques de tourage et apprendront à créer une gamme variée et exceptionnelle pour leur boutique.

Conçues et animées par des maîtres dans leurs domaines, ces formations de perfectionnement offrent des conseils, astuces et techniques de grands chefs. Ces programmes permettent aux participants de découvrir des méthodes d'organisation et de travail leur permettant de gagner du temps et d'optimiser leur chiffre d'affaires, tout en poussant la créativité et l'innovation plus loin.

Pour plus d'informations et pour s'inscrire, visitez notre site web ou contactez-nous directement : <https://www.ecoleducasse.com/professionnels>

À propos d'École Ducasse :

École Ducasse est un réseau d'écoles fondé en 1999 par le chef multi-étoilé Alain Ducasse, dédié à la transmission d'un savoir-faire français et à l'excellence des arts culinaires et des arts de la pâtisserie. École Ducasse gère trois écoles en France – Paris Studio, Paris Campus et l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie – ainsi que des écoles à l'international aux Philippines, en Inde, en Thaïlande et aux E.A.U. Toutes sont réunies autour d'une volonté de partager une passion pour la gastronomie et le large portefeuille de programmes vise à répondre à tous les besoins de formation : des programmes courts pour les experts ou amateurs à des formations intensives de deux, quatre ou six mois pour personnes en reconversion, jusqu'aux programmes de Bachelor en arts culinaires et en arts de la pâtisserie. École Ducasse est une institution membre de Sommet Education, leader mondial de l'enseignement managérial spécialisé dans les métiers de l'hospitalité.

En octobre 2023, École Ducasse a été nommée Meilleure institution de formation culinaire au monde (World's Best Culinary Training Institution).

Pour plus d'informations : <https://www.ecoleducasse.com>