

# Venez nourrir votre talent à l'Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie

L'ENSP, école de formation professionnelle dédiée aux artisans pâtissiers, boulangers, chocolatiers, confiseurs, et traiteurs célèbre cette année son 25<sup>ème</sup> anniversaire !

Véritable laboratoire d'échange et de progrès pour tous ces professionnels, sa réputation n'est plus à faire ! Durant un quart de siècle, plus de 30 000 professionnels venus du monde entier ont apprécié la qualité de la transmission du savoir et du savoir-faire dans un cadre unique.

Aujourd'hui, l'engagement de l'ENSP est d'inscrire la Pâtisserie française dans une perspective d'avenir aux côtés de tous les artisans.



DES FORMATIONS SIGNÉES Y. THURIÈS & A. DUCASSE

• PATISSERIE • CONFISERIE • CHOCOLATERIE • GLACERIE • TRAITEUR • PATISSERIE • CONFISERIE •



ENSP

ECOLE NATIONALE  
SUPERIEURE DE LA PATISSERIE

YSSINGEAUX - FRANCE



## Le Château de Montbarnier dans ses plus beaux atours

### Pâtisserie et vie de château

L'ENSP est l'un des rares centres de formation qui propose, sur place, un hébergement de très grand confort et une restauration d'une qualité irréprochable.

Récemment rénové, le Château de Montbarnier conjugue avec talent l'ancien, le nouveau et le fonctionnel. A l'orée d'un bois magnifique, ce cadre séculaire offre tous les atouts du mode de vie contemporain.

Le Château de Montbarnier brasse de nombreuses compétences et techniques pour le bonheur de toute la profession des métiers de bouche. L'immersion est alors totale dans un monde de savoir et de nouvelles expériences !



## Des professionnels de grand talent

### On est jamais mieux servi que par un spécialiste

Des artisans formateurs, souvent Meilleurs Ouvriers de France, sont sélectionnés pour leur spécialité métier et leur sens inné de la pédagogie. Leur seule ambition : éveiller la curiosité et la sensibilité des professionnels aux nouvelles techniques et tendances.

Accompagner les femmes et les hommes dans leur développement professionnel, enrichir les compétences de chacun au sein d'un groupe, soutenir l'évolution de l'artisanat, mettre en place des structures performantes, etc... : tels sont les objectifs de ses formations. Conçus et animés par les professeurs de l'ENSP en collaboration avec les meilleurs professionnels en activité, leurs contenus combinent innovation et facilité de mise en œuvre.

La pédagogie est indéniablement tournée vers l'action, avec un enseignement à mettre en pratique immédiatement.





## Le rêve de tout pâtissier : une infrastructure d'excellence

**La haute technologie des laboratoires et l'excellence des ingrédients**

A l'ENSP, il n'y a pas de recette miracle sinon celle de l'exigence et de l'excellence.

Cinq laboratoires dédiés à une thématique différente offrent les meilleurs équipements. Ils conjuguent espace, luminosité et confort : chaque stagiaire évolue librement et affine son savoir-faire avec sérénité.

Ce temple du partage des connaissances est respecté de chacun et tenu dans l'état impeccable qu'exige l'apprentissage de la perfection.

Grâce à des partenariats étroits avec les meilleurs fournisseurs des métiers de bouche, la qualité des ingrédients est le maître mot.

L'amphithéâtre de 84 places, flambant neuf, se prête tout aussi bien aux cours magistraux qu'aux démonstrations techniques. Cet espace modulable peut aussi se transformer en laboratoire d'appoint.

Les salles de cours sont élégantes et sobres, le matériel audio-vidéo ultraperformant.

A chaque fin de stage, les stagiaires goûtent et analysent sans concessions et sans faiblesses leurs réalisations : un vrai moment d'échange et de partage ponctué par la remise d'un certificat de compétences.

Tout y est conçu pour faciliter l'apprentissage.



## Les points forts de l'ENSP

**Efficacité** : les conseils et techniques dispensés par des professionnels, pour les professionnels.

**Des formations reconnues** : + de 30 000 stagiaires ont déjà suivi une formation à l'ENSP (formations continues, CAP, CCA, BTM, Summer / Winter Pastry Campus, etc...).

**Prise en charge jusqu'à 100 %** : par les organismes agréés (FAF, OPCA, etc...) dans le cadre de la formation continue.

**Conseils et formation** : partout en France et dans le monde.



## Conseil, assistance et formation

**Venir à Yssingeaux... c'est prendre le risque de revenir...**

**... Vous reprendrez bien une petite part de gâteau ?!?**

Forte de ses 25 ans d'expérience, l'ENSP peut résoudre en interne ou avec l'aide d'experts indépendants, l'ensemble des problématiques du chef d'entreprise en Pâtisserie.

L'ENSP s'investit aux côtés de chaque artisan pour l'enrichir de conseils pratiques et personnalisés.

Qu'il s'agisse de créer ou de relancer une spécialité, d'augmenter sa capacité de production, de créer une nouvelle gamme, d'ouvrir un point de vente, de mettre en place un laboratoire central de livraison ou de revisiter un produit pour élargir sa clientèle, etc... : la force de l'ENSP est de toujours proposer des solutions efficaces et performantes.

L'ENSP se rapproche également des artisans qui souhaitent organiser et développer les connaissances de leur entreprise par la mise en place de modules « intra », dispensés directement sur leur lieu de travail.

Reconnue comme une plate-forme d'échanges, créatrice de valeur et d'une véritable cohésion entre tous les artisans pâtisseries ; l'ENSP apporte également aux syndicats départementaux et régionaux sa capacité à animer une spécialité collective qui fera leur succès.



DES FORMATIONS SIGNÉES Y. THURIÈS & A. DUCASSE

PÂTISSERIE • CONFISERIE • CHOCOLATERIE • GLACERIE • TRAITEUR • PÂTISSERIE • CONFISERIE •

**Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie**  
Château de Montbarnier • 43200 YSSINGEAUX - FRANCE  
contact@ensp-adf.com

**Pour plus d'informations : [www.ensp-adf.com](http://www.ensp-adf.com) - Tél. : 04 71 65 72 50**