

"L'ENSP : le fleuron des écoles, l'emblème de la pâtisserie"



Nos POINTS FORTS :

- **Efficacité :**
Les conseils et techniques par des professionnels pour les professionnels.
- **Des formations reconnues :**
+ de 30 000 stagiaires ont déjà suivi une formation.
- **Une prise en charge jusqu'à 100 % :**
par votre FAF ou votre OPCA dans le cadre de la formation continue.
- **Conseils et formation :**
partout en France et dans le monde.



ENSP

ECOLE NATIONALE
SUPERIEURE DE LA PATISSERIE
YSSINGEAUX - FRANCE

Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie

Château de Montbarnier • 43200 YSSINGEAUX • Tél. : 04 71 65 72 50 • Fax : 04 71 65 53 68
contact@ensp-adf.com

www.ensp-adf.com

Participez à nos formations
professionnelles pratiques
à l'Ecole Nationale Supérieure de la **Pâtisserie**



DES FORMATIONS SIGNÉES Y. THURIÈS & A. DUCASSE

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



ENSP

ECOLE NATIONALE
SUPERIEURE DE LA PATISSERIE
YSSINGEAUX - FRANCE



AVRIL

Du 20 au 21

- **Friandises en folie** - Sylvie Pinard

Du 20 au 22

- **Dopez votre offre glacée à consommer sur place ou à emporter** - Stéphane Augé
- **Tartes et entremets** - James Berthier
- **Petits gâteaux et tartes** - Yann Brys
- **Confiserie** - Christian Camprini
- **Petits gâteaux classiques et stylisés** - Sébastien Serveau

Du 27 au 28

- **Animer son point de vente** - Pascaline Zielinski

Du 27 au 29

- **Croquebouches inédits - Collection 2009** - Daniel Chaboissier
- **Traiteur boutique** - Bruno Montcoudiol

MAI

Du 04 au 06

- **Vive l'été, voici les glaces en folie** - Ludovic Mercier et Frédéric Deville
- **Un homme de talent plein de douceur** - Pierre Mirgalet
- **Snack, restauration sur le pouce, le nouvel art de manger rapide** - Gaëtan Paris

Du 11 au 13

- **Les desserts de boutique utilisant la technique moléculaire** - Stéphane Bour
- **Confiserie** - Serge Granger
- **Tartes et entremets** - Michel Viollet

Du 18 au 19

- **Du soleil, des glaces et du bonheur** - Alain Chartier
- **Petits gâteaux et tartes** - Alain Larher
- **Carte des desserts de restaurants** - Philippe Rigollot

Du 25 au 26

- **Le goût - Apprenez à verbaliser vos perceptions sensorielles** - Jean François Arnaud et Sylvia Arsac

Du 25 au 27

- **Pains et viennoiseries** - Jacques Annonier
- **Petits gâteaux et tartes** - Christophe Felder
- **Verrines sucrées salées pour hôtels et resort** - Gilles Refloc'h
- **Finger food sucre** - Sébastien Serveau

JUIN

Du 02 au 03

- **Sucre soufflé** - Jean François Arnaud
- **Petits gâteaux** - Laurent Le Daniel
- **La carte des desserts selon Jacques Maximin** - Jacques Maximin

Du 02 au 04

- **Le dessert de restaurant et de Palace** - Jérémie Runel

Du 08 au 10

- **Desserts de restaurant et petits fours** - Jérôme Chaucesse
- **Confiserie** - Serge Granger
- **Entremets petits gâteaux** - Christophe Ménard

Du 15 au 16

- **Passion et organisation** - Aurélien Trottier

Du 15 au 17

- **Pains et spécialités boulangères** - Franck Deperiers
- **Tartes et entremets** - Sébastien Serveau

Du 22 au 23

- **Confitures d'autrefois et d'aujourd'hui** - Jean Paul Gaucher

Du 22 au 24

- **Entremets et application hygiène sécurité** - Jean François Arnaud et Sylvia Arsac
- **Tartes et entremets** - James Berthier

Du 29 juin au 1^{er} juillet

- **Collection de desserts à l'assiette** - Sébastien Serveau

Du 29 juin au 03 juillet

- **Pâtisserie française** - Jean François Arnaud

SEPTEMBRE

Du 07 au 09

- **Buffet sucré pour hôtels et resort** - Gilles Refloc'h
- **Petits gâteaux** - Philippe Rigollot
- **Sucre soufflé** - Didier Stéphan

Du 14 au 15

- **Arômes et colorants** - Sylvia Arsac, Gérard Trivier et Jean François Arnaud
- **Optimiser sa relation commerciale** - Pascaline Zielinski

Du 14 au 16

- **Pièces chocolat** - Stéphane Leroux
- **Menus de fêtes de fin d'année** - Sylvain Mathy
- **La carte des desserts selon Jacques Maximin** - Jacques Maximin
- **Bûches classiques et contemporaines** - Sébastien Serveau et Elisabeth Brémond
- **Bûches et entremets** - Aurélien Trottier

Du 28 au 30

- **Entremets** - Nicolas Bernarde
- **Cocktail sucré tendance et fours frais** - Yann Brys
- **Chocolats de Noël** - Christian Camprini
- **Gâteaux et viennoiseries** - Franck Deperiers
- **Sucre** - Angelo Musa

OCTOBRE

Du 05 au 06

- **Féerie de Noël** - Roselyne Tissier

Du 05 au 07

- **Desserts sur assiette** - Eddie Benghanem
- **Bonbons chocolat et petites pièces de Noël** - Serge Granger
- **Pièce en nougatine artistique et commerciale** - Ludovic Mercier
- **Pâtisserie concept automne hiver** - Bruno Montcoudiol
- **Pains et viennoiseries à destination des professionnels des métiers de bouche** - Gaëtan Paris

Du 12 au 13

- **La communication managériale** - Pascaline Zielinski

Du 12 au 14

- **La pâtisserie en toute simplicité pour votre carte de desserts** - Jean François Arnaud
- **Glaces et sorbets** - Gérard Cabiron
- **Spécial macarons** - Christophe Felder
- **Autour de Noël** - Franck Michel
- **Chocolat et cetera** - Sébastien Serveau

Du 19 au 20

- **L'automne et Noël** - Patricia Dhez
- **Style, couleur et design** - Elisabeth Brémond

Du 19 au 21

- **Bonbons de chocolat, montage vitrine** - Pierre Mirgalet
- **Bûches et entremets de fêtes** - Michel Viollet

Du 26 au 28

- **Au restaurant des glaces plein l'assiette** - Stéphane Augé
- **Créations pour les fêtes de fin d'année** - Jean François Arnaud et Elisabeth Brémond
- **Comprendre les matières pour mieux les maîtriser** - Stéphane Bour
- **Bûches et entremets de fêtes** - Yann Brys
- **Desserts à l'assiette** - Franck Geuffroy
- **Exercices de style** - Frédéric Bau

NOVEMBRE

Du 02 au 04

- **Bonbons pâte amande, bonbons ganache** - Jean François Castagne
- **Bûches** - Philippe Depape
- **Galettes et gâteaux des rois** - Christophe Felder
- **Pièces chocolat et sucre** - Stéphane Leroux
- **Bûches et entremets de fin d'année** - Gilles Refloc'h

Du 16 au 18

- **Les desserts à l'assiette autour des additifs et techniques de pâtisserie moléculaire** - Stéphane Bour
- **Entremets et petits gâteaux glacés pour les fêtes** - Alain Chartier
- **La pâtisserie sous-vide en collaboration avec Georges Pralus** - Georges Pralus
- **Bûches classiques et modernes** - Sébastien Serveau
- **Un cuisinier à la campagne** - Jean Pierre Vidal

Du 23 au 25

- **Les escapades gourmandes de Philippe Brun** - Philippe Brun
- **La carte de desserts de Jean Marc Guillot** - Jean Marc Guillot
- **Les escapades de Philippe Labbé** - Philippe Labbé
- **Les escapades de Jean Yves Leuranguer** - Jean Yves Leuranguer

DECEMBRE

Du 30 novembre au 02 décembre

- **Viennoiseries et pains pour hôtels et restaurants** - Gaëtan Paris
- **Galettes Collection de desserts à l'assiette** - Sébastien Serveau

Du 30 novembre au 04 décembre

- **Pâtisserie française** - Jean François Arnaud

Retrouvez
 tous nos stages
 sur :
www.ensp-adf.com