

CDP
CHOCOLATIER – CONFISEUR

ÉCOLE NATIONALE
SUPÉRIEURE 
 DE PÂTISSERIE
DUCASSE & THURIËS

 DUCASSE
EDUCATION

« Le perfectionnement
et la bonne formation
professionnelle
demeurent pour tous,
la première chance
de réussite et de succès. »



YVES THURIÈS



DUCDSSE EDUCATION

À l'origine de DUCDSSE Paris, il y a la passion de la cuisine et de la pâtisserie, la volonté de révéler le goût originel des produits, d'en exalter les saveurs et de donner du bonheur à nos clients. Portés par la vision d'Alain Ducasse, nos 8 métiers expriment tous l'engagement de nos collaborateurs, qui font vivre notre passion du goût en France et à l'international.

Depuis sa création, DUCDSSE Education contribue à la transmission de notre savoir et savoir-faire français en cuisine et en pâtisserie. Nous sommes aujourd'hui un réseau mondial d'écoles, où la passion et la dévotion à l'art de l'hospitalité soulignent une histoire forgée par des années de pratique et d'expérience.

DUCDSSE Education transmet les standards les plus élevés de nos métiers avec des formations mettant l'accent sur l'apprentissage pratique des techniques, avec précision, innovation et une méthodologie rigoureuse axée sur les compétences.





CDP
CHOCOLATIER – CONFISEUR

Diplôme délivré conjointement par l'Education Nationale et l'Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie, notre CDP Chocolatier - Confiseur en accéléré est ouvert à toute personne souhaitant acquérir ou revoir les fondamentaux de la chocolaterie et de la confiserie française. L'objectif de cette formation pratique est d'accéder rapidement à un niveau professionnel de qualification et de compétences, sans passer par une formation initiale longue, comme un CDP classique en deux ans par exemple.

POUR

- Personnes en reconversion professionnelle
- Entrepreneurs
- Étudiants souhaitant se réorienter ou compléter leur formation

CONDITIONS D'ADMISSION

- 18 ans minimum
- Diplôme au minimum de niveau V ou équivalent
- Sur dossier de candidature et entretien

CDMPUS

Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie
125 Allée du Château de Montbarnier – 43200 Yssingeaux

Depuis plus de trente ans, L'ENSP est l'école de référence, en France et à l'international, pour les professionnels de la pâtisserie, boulangerie, chocolaterie, confiserie et glace. Située dans le Château de Montbarnier, à Yssingeaux en Haute-Loire, l'école oscille entre héritage et modernité, charme et fonctionnalité, diversité et harmonie. Elle dispose de 8 laboratoires ultra-équipés, de salles de cours, d'un amphithéâtre et d'espaces récréatifs. Une ambiance unique y règne, favorisant le partage et l'apprentissage autour d'une même passion.

DURÉE : 8 MOIS

- **754 heures de cours intensifs** soit 6 mois d'enseignement
 - Formation pratique dans nos laboratoires | 490 h
 - Technologie appliquée en laboratoire | 72 h
 - Technologie de la chocolaterie - confiserie | 48 h
 - Sciences appliquées | 24 h
 - Connaissance de l'entreprise | 40 h
 - Communication | 24 h
 - PSE et SST | 36 h
 - Ort appliqué | 20 h
- **280 heures de stage** soit deux périodes de 4 semaines chacune dans une entreprise du réseau DUCDSSE Education

Groupes limités à 12 participants.

70% pratique – 30% théorique

Une méthodologie unique pour un suivi personnalisé
et un apprentissage efficace de la maîtrise du geste.

LES MODULES

490 H FORMATION PRATIQUE INTENSIVE EN LABORATOIRE

Bases de la confiserie

- Création de pâtes d'amande, pâtes de fruits, fondant confiseur
- Réalisation de gianduja et pralinés classiques
- Confection de caramels, guimauves et nougats tendres de Montélimar

Confiserie élaborée

- Préparation de pralines, nougats, barres céréales et pralinés élaborés
- Création de bonbons liqueur et bonbons gélifiés
- Réalisation de fruits déguisés, fruits caramélisés, candis, fruits confits, calissons, etc.

Bonbons de chocolat

- Application de différentes techniques de trempage de bonbons
- Préparation de diverses ganaches et intérieurs
- Création de bonbons bi-couches, bouchées, produits de snacking et pâtes à tartiner
- Initiation à l'enrobage automatique sur machine et billes chocolat (dragédrière)

Travail du chocolat

- Compréhension des méthodes de mise au point du chocolat : tablage, ensemencement, etc.
- Réalisation de décors simples et montages commerciaux
- Initiation aux pièces artistiques en chocolat

Travail du sucre

- Travail de la nougatine
- Réalisation de berlingots

Pâtisseries et entremets à base de chocolat

- Création d'entremets classiques, d'entremets modernes et décors chocolatés élaborés
- Préparation de cakes, gâteaux de voyage, petits-fours frais et bûches modernes

72 H TECHNOLOGIE APPLIQUÉE

48 H TECHNOLOGIE DE LA CHOCOLATERIE-CONFISERIE

- L'histoire du cacao, les pays producteurs de cacao, les matières premières, les produits de base, les autres produits, l'élaboration des produits, la conservation des produits, les locaux, les équipements et les matériels

24 H SCIENCES APPLIQUÉES RELATIVES À LA PRODUCTION

Hygiène et prévention

- Microbiologie appliquée : Risques biologiques qui représentent les risques majeurs dans le métier de pâtissier
- Toxicologie alimentaires : Risques chimiques
- Mesures préventives pour diminuer voir supprimer les risques
- Modes de conservation des aliments
- Aménagement des locaux et des équipements
- Climatisation en eau
- Equipements spécifiques des locaux professionnels
- Climatisation en énergie
- Sciences alimentaires
- Révisions

40 H CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE

24 H COMMUNICATION

36 H PSE ET SST

20 H ART APPLIQUÉ

280 H STAGE EN ENTREPRISE (2 PÉRIODES DE 4 SEMAINES)

INFOS PRATIQUES

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

Cours pratiques et théoriques

Les cours pratiques se déroulent dans les laboratoires de l'ENSP, entièrement équipés de matériel professionnel tandis que les cours théoriques se déroulent dans les salles de cours de l'école.

L'ensemble des cours sont dispensés par les formateurs de l'ENSP et du GRETC.

Horaires

La formation se déroule du lundi au vendredi. Les cours en laboratoire ont lieu de 06h00 à 12h00 ou de 13h00 à 19h00 et les enseignements généraux ont lieu le matin ou l'après-midi.

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

Rencontres professionnelles

Les élèves ont la chance de rencontrer les professionnels intervenant au sein de l'école. Ces moments d'échange sont autant d'opportunités pour nouer des contacts pouvant favoriser une carrière future.

Une visite pédagogique d'entreprise partenaire est également organisée durant la formation.

Stage en entreprise

Le stage obligatoire est constitué de deux périodes de 4 semaines. Il permet au stagiaire de mettre en pratique les enseignements dispensés pendant la formation.



MATÉRIEL ET ÉQUIPEMENTS FOURNIS

- Supports pédagogiques : Cours théoriques et recettes
- Uniforme : Deux vestes DUCASSE Education, toques et tabliers jetables
- Mallette pâtissière professionnelle

Vous avez la possibilité d'acheter vestes, pantalons, chaussures et matériel supplémentaire à l'école.

VALIDATION DE LA FORMATION

L'ENSP prépare au diplôme du CDP Chocolatier - Confiseur selon le mode de Contrôle en Cours de Formation (CCF). Le CCF est une modalité d'évaluation certificative, c'est à dire une évaluation réalisée en vue de la délivrance d'un diplôme. Le CCF porte sur les compétences, les connaissances et les attitudes dites «terminales» qui sont définies dans l'arrêté de création de chaque diplôme professionnel et qui sont regroupées au sein d'unités.

L'évaluation par CCF est réalisée sur les lieux où se déroule la formation (établissement et milieu professionnel), par les formateurs eux-mêmes, au moment où les candidats ont atteint le niveau requis ou ont bénéficié des apprentissages nécessaires et suffisants pour aborder une évaluation sommative et certificative.

Le CCF s'intègre naturellement dans le processus de la formation. Le formateur évalue, quand c'est possible et sans interrompre ce processus, ceux qui sont réputés avoir atteint les compétences et connaissances visées par la situation d'évaluation.

INTÉGRER LE
CDP CHOCOLATIER - CONFISEUR

CONDITIONS D'ADMISSION

Diplôme requis

Le CDP Chocolatier - Confiseur est ouvert aux candidats majeurs possédant un diplôme de niveau V (BEP - CDP) ou plus (BAC et autres) reconnu par l'Éducation Nationale ou le Ministère de l'Agriculture ou un DCEU (Diplôme d'Accès aux Études Universitaires).

Attention le Brevet des collèges est non valable.

Candidats internationaux

Dans le cadre de l'arrêté du 23 juin 2014 du Ministère de l'Éducation Nationale, il vous sera demandé de transmettre une attestation de comparabilité de l'ENIC NARIC justifiant d'un niveau IV, pour les diplômes obtenus dans un des pays membres de l'Union Européenne ou dans l'espace européen .

Merci de vous rapprocher de l'ENIC NARIC (www.enic-naric.net), pour plus de renseignements.

Les personnes de nationalité hors espace Schengen devront être en possession d'un visa ou d'un titre de séjour valable durant toute la période de formation.

ORGANISATION GÉNÉRALE DES SÉLECTIONS

1 Analyse du dossier par le comité pédagogique de DUCSSE Education

- CV
- Lettre de motivation intégrant une explication du projet et de la culture professionnelle du candidat
- Formulaire d'inscription dûment complété

2 Journée de sélection

Chaque mois est organisée une journée de sélection durant laquelle vous passez un entretien avec un formateur.

Les dates des journées de sélection ne sont pas déterminées à l'avance. N'hésitez pas à contacter notre équipe Recrutement et Admissions pour plus d'informations.

Veillez noter que l'intensité du programme exige une réelle motivation pour les métiers de la pâtisserie de la part de chaque candidat.



DATES, TARIFS ET FINANCEMENT

DATES 2019

Session

23 septembre 2019 au 15 mai 2020

TARIFS 2019

12 400 €

Soit 11,99 € / heure stagiaire et 754 heures en centre de formation correspondant à 16,45 € TTC / heure stagiaire

Le tarif inclut : tenue professionnelle, mallette pâtissière professionnelle, supports et frais pédagogiques

Le tarif n'inclut pas : frais de dossier de la journée d'admission (100 €), hébergement, repas, déplacements personnels, dépenses personnelles, frais occasionnés par le stage en entreprise (transport, frais de bouche, etc.).

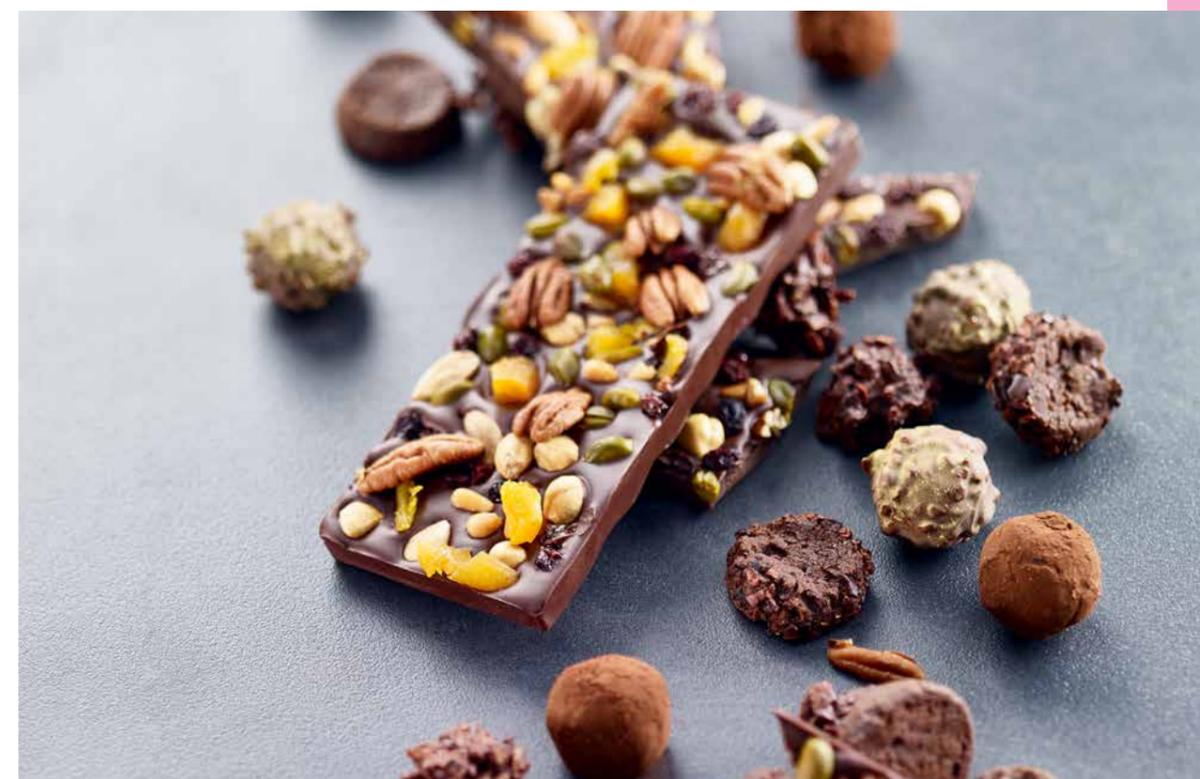
Notre équipe Recrutement et Admissions vous aide dans vos démarches de recherche d'hébergement sur Yssingaux.

FINANCEMENT

Suivant votre situation, si vous résidez en France, vous pouvez bénéficier d'une prise en charge partielle ou totale des coûts de la formation :

- Si vous êtes salarié(e) vous pouvez solliciter une OPCO (FONGECIF, DGEFOS, etc.) dans le cadre du Compte Personnel de Formation (C.P.F.).
- Si vous êtes demandeur d'emploi, vous pouvez solliciter Pôle Emploi (D.I.F.) et/ou le Conseil Régional de votre région pour un financement partiel ou total.
- Si vous résidez dans un DOM ou un TOM, contacter LDDOM (L'agence de l'Outre Mer pour la Mobilité) www.ladom.fr

Toute notre équipe Recrutement et Admissions reste disponible pour vous conseiller en matière d'aide au financement.



CONTACT

Département Recrutement et Admissions

École Nationale Supérieure
de Pâtisserie

125 Allée du Château de Montbarnier
43200 Yssingeaux, France

+33 (0)4 71 65 79 61 ou 62 ou 68 ou 69
admissions@ensp-adf.com

Retrouvez-nous sur
Facebook | LinkedIn | Youtube | Instagram



DUCDSE Education est membre fondateur
de la Conférence des Formations d'Excellence au Tourisme.

