



CDP PÂTISSIER

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



DUCASSE EDUCATION

À l'origine de DUCASSE 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, DUCASSE 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.

DUCASSE 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
PÂTISSIER

Diplôme délivré conjointement par l'Education Nationale et l'Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie, notre CDP Pâtissier en accéléré est ouvert à toute personne souhaitant acquérir ou revoir les fondamentaux des différents domaines de la pâtisserie 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

PARCOURS POSSIBLES

Le parcours varie de 1 034 heures (8 mois) pour les personnes possédant un diplôme d'au moins niveau V à 1 164 heures (9 mois), pour les personnes ne possédant pas un diplôme d'au moins niveau V. Nous vous invitons à consulter les conditions d'admission pour plus de détails.

CDMPUS

Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie
125 Allée du Château de Montbarnier — 43200 Yssingaux

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 Yssingaux 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

- **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 pâtisserie | 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
- **130 heures de matières générales** sont à suivre en complément, dans le cadre du parcours 1 164 heures.

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.

MODULES

490 H FORMATION PRATIQUE INTENSIVE EN LABORATOIRE

Pâtes de base

- Pâtes friables : Pâte sucrée, pâte sablée, pâte à foncer, pâte brisée, sablé breton
- Pâtes levées fermentées : Brioche, pain de mie, pain au lait, savarin
- Pâtes levées : Cakes (citron, fruits confits et autres), madeleine, etc.
- Pâtes à choux : Eclairs, religieuses, salombos, cygnes, choux, etc.
- Pâtes feuilletées : Pâte simple, pâte double, pâte inversée
- Pâtes levée feuilletées : Croissants, pains au chocolat, pains au raisins, couques, etc.
- Biscuits : Génoise, biscuit cuillère, biscuit joconde
- Meringues : Meringue italienne, meringue française, meringue suisse
- Appareils meringués : Dacquoise, succès, progrès

Crèmes de base

- Crème pâtissière et dérivés : Mousseline, diplomate, chiboust, crème aux fruits, etc.
- Crème anglaise
- Crème fouettée et crème Chantilly
- Crème d'amande et crème frangipane
- Crèmes au beurre : À la meringue, à l'anglaise, à la pâte à bombe
- Ganaches : Ganache aux oeufs, ganache à cuire, ganache montée
- Mousses : Aux fruits, bavaroise, au chocolat, pâte à bombe, à la meringue, allégée, etc.
- Initiation au travail du chocolat : Mise au point, décors, etc.
- Initiation au travail des glaces : Mix, turbinage, etc.
- Travail du sucre : Nougatine, caramel, etc.
- Décors simples : Ecriture au cornet, pâte d'amande, couverture

Produits réalisés

- Tarte aux pommes, tarte Bourdaloue, tarte au chocolat, tarte citron, tarte Tatin, etc.
- Moka, Succès, Forêt Noire, Opéra, Ambassadeur, Charlotte, Fraisier, Entremets, etc.
- Pithiviers, galette, mille-feuilles, vol-au-vent, petits fours salés, Dartois, chausson
- Brioche à tête, brioche Nanterre, tresses, brioche au chocolat, babas, croissants, etc.
- Petits fours secs (tuiles, cigarettes, damiers, diamants, cookies et autres), petits fours moelleux (financiers, brownies, macarons et autres), petits fours frais

72 H TECHNOLOGIE APPLIQUÉE EN LABORATOIRE

- Hygiène, pâte sucrée, pâte feuilletée, crème pâtissière, crème au beurre, génoise, farine, sirops, sucre, lait, fermentation

48 H TECHNOLOGIE DE LA PÂTISSERIE

- La profession du pâtissier (historique), règles d'hygiène, gros matériel, eau, lait, crème, beurre, matières grasses végétales, margarine, sucre, édulcorants, sel, blé, amidon et fécule, cacao, chocolat, oeufs, ovo produits, levures, poudres levantes, techniques de conservation, fruits, additifs alimentaires, arômes

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
- Alimentation en eau et en énergie
- Équipements spécifiques des locaux professionnels
- 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 Pâtissier 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 PÂTISSIER

CONDITIONS D'ADMISSION

Parcours 1 034 heures

Le parcours 1 034 heures est ouvert aux candidats majeurs possédant un diplôme de niveau V (BEP - CDP) ou plus (BDC et autres) reconnu par l'Éducation Nationale ou le Ministère de l'Agriculture ou un DDEU (Diplôme d'Accès aux Études Universitaires).

Attention, le Brevet des collèges est non valable.

Dans le cadre de l'arrêté du 23 juin 2014 du Ministère de l'Éducation Nationale, il sera demandé aux candidats internationaux 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.

Parcours 1 164 heures

Le parcours 1 164 heures est ouvert aux candidats majeurs ne possédant pas au minimum un diplôme de niveau V reconnu par l'Éducation Nationale ou le Ministère de l'Agriculture ou un DDEU.

Les personnes suivant le parcours 1 164 heures ont ainsi l'obligation de suivre 130 heures de matières générales en complément des autres cours.

Candidats internationaux

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.

Veuillez 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

Parcours de 1 034 heures :	22 juillet 2019 au 13 mars 2020
	23 septembre 2019 au 15 mai 2020
	10 février 2020 au 11 septembre 2020
	20 juillet 2020 au 12 mars 2021
Parcours de 1 164 heures :	24 juin 2019 au 13 mars 2020
	22 juin 2020 au 12 mars 2021

TARIFS 2019

Parcours de 1 034 heures : 12 400 €

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

Parcours de 1 164 heures : 15 240 €

Soit 13,09 € / heure stagiaire et 884 heures en centre de formation correspondant à 17,24 € 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, OGEFOS, 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 LQDOM (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



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



