

FORMATIONS PROFESSIONNELLES CONTINUES – ENSP 2024

FEVRIER

Pierre Henri Roullard

**PETITS GÂTEAUX ET
ENTREMETS**

Date : 05 – 07 Février
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

Luc Debove

**ICE-SCULPTURE : LA
SCULPTURE SUR GLACE
DANS TOUS SES ETATS**

Date : 05 – 07 Février
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

Stéphane Augé

**GLACETRONOMIE®
TECHNOLOGIE DE LA
GLACE Niveau 1**

Date : 12 – 14 Février
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

Stéphane Augé

**GLACETRONOMIE®
TECHNOLOGIE DE LA
GLACE Niveau 2**

Date : 14 – 16 Février
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

Florence Lesage

**ENTREMETS ET PETITS
GÂTEAUX**

Date : 19 – 21 Février
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

Mathieu Le Renard

**PÂQUES SUJETS ET
BONBONS CHOCOLAT**

Date : 19 – 21 Février
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

Bertrand Balay

**MONTAGES DE PÂQUES ET
BONBONS CHOCOLAT**

Date : 26 – 28 Février
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

Jean-Philippe Walser

**WEDDING CAKES /
WEDDING CROQ'**

Date : 26 – 28 Février
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

MARS

Julien Dugourd

PETITS GÂTEAUX

Date : 04 – 06 Mars
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

Jonathan Mougel

MON SUCRE D'ART

Date : 04 – 06 Mars
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

Eric Verbauwede

DESSERTS À L'ASSIETTE

Date : 04 – 06 Mars
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

Pierre Koch

**BUFFET TRAITEUR
ÉVÉNEMENTIEL ET
SNACKING**

Date : 11 – 13 Mars
 Prix : 1 632 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

Thomas Subrin

PAINS ET VIENNOISERIES

Date : 11 – 13 Mars
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

AVRIL

Alexis Beaufile

**ENTREMETS AU FIL
DES SAISONS**

Date : 08 – 10 Avril
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

Stéphane Augé

**CRÉATIONS GLACÉES POUR
BRISER LA
GLACE CET ÉTÉ !**

Date : 08 – 10 Avril
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

David Alves

GLACES GOURMANDES

Date : 15 – 17 avril
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

Loïc Beziat

CROQUEBOUCHES

Date : 15 – 17 avril
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

Mickaël Bolaingue

**PIÈCES ET ENTREMETS DE
PRESTIGE**

Date : 22 – 24 Avril
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

Patrice Ibarboure

**TARTES MODERNES ET
ÉLÉGANTES**

Date : 22 – 24 Avril
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

Luc Debove

**TECHNOLOGIE APPLIQUÉE
GLACE**

Date : 29 – 30 Avril
 Prix : 996 € TTC
 Durée : 2 jours / 16h

MAI

Jérôme Chaucesse

**ENTREMETS ET
PETITS GÂTEAUX**

Date : 13 – 15 Mai
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

Clara Eroutine

CHOCOLAT ET CONFISERIE

Date : 13 – 15 Mai
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

Gabriel Le Quang

SUCRE

Date : 21 – 23 Mai
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

Paul Occhipinti

CONFISERIE MODERNE

Date : 21 – 23 Mai
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

Régis Bouet

BEAN TO BAR Niveau 1

Date : 27 – 30 Mai
 Prix : 1 998€ TTC
 Durée : 4 jours / 31h

Bastien Girard

TARTES

Date : 27 – 29 Mai
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

JUIN

Thierry Bamas

**TARTES ENTREMETS
PETITS GÂTEAUX D'ÉTÉ**

Date : 03 – 05 Juin
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

Frédéric Hawecker

**CONFISERIES TOUTE
SAISON**

Date : 03 – 05 Juin
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

Luc Debove

**GÂTEAUX DE VOYAGE ET
PETITS FOURS**

Date : 03 – 05 Juin
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

Alexis Beaufile

**PIÈCES ARTISTIQUES
CHOCOLAT**

Date : 10 – 12 Juin
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

Cyril Vigouroux

PAINS ET VIENNOISERIES

Date : 10 – 12 Juin
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

Jeremy Deltell

**BONBONS CHOCOLAT,
GOURMANDISES,
CONFISERIES ET
MONTAGES**

Date : 10 – 12 Juin
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

Mickaël Bolaingue

GÂTEAUX DE VOYAGE

Date : 17 – 19 Juin
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

Vincent Durant

**BONBONS CHOCOLAT ET
SNACKING CHOCOLATÉ**

Date : 17 – 19 Juin
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

Loïc Beziat

PETITS GÂTEAUX

Date : 24 – 26 Juin
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

FORMATIONS PROFESSIONNELLES CONTINUES – ENSP 2024

JUIN

Edouard Morand
CONFITURES ET PÂTES DE FRUITS
 Date : 24 – 26 Juin
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

Pierre Henri Roullard
TARTES ET GÂTEAUX DE VOYAGE
 Date : 24 – 26 Juin
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

SEPTEMBRE

Gabriel Le Quang
PETITS GÂTEAUX
 Date : 02 – 04 Septembre
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

Paul Occhipinti
LE CHOCOLAT DANS TOUS SES ÉTATS
 Date : 02 – 04 Septembre
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

Patrice Ibarboure
ENTREMETS D'AUTOMNE
 Date : 09 – 11 Septembre
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

Loïc Beziat
ENTREMETS ET BÛCHES DE NOËL
 Date : 09 – 11 Septembre
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

Luc Baudin
SUJETS ET PRODUITS CHOCOLATÉS DE NOËL
 Date : 16 – 18 Septembre
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

Régis Bouet
BEAN TO BAR Niveau 2
 Date : 16 – 19 Septembre
 Prix : 1 998 € TTC
 Durée : 4 jours / 31h

Jonathan Mougel
PETITS GÂTEAUX ET TARTES DE SAISON
 Date : 16 – 18 Septembre
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

Xavier Berger
MONTAGES DE NOËL ET BONBONS CHOCOLAT
 Date : 23 – 25 Septembre
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

Mickaël Bolaingue
BÛCHES ET ENTREMETS DES FÊTES DE FIN D'ANNEE
 Date : 23 – 25 Septembre
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

Johan Giacchetti
COLLECTION DE SUJETS DE NOËL ET BONBONS CHOCOLAT
 Date : 30 Septembre – 02 Octobre
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

Pascal Tanguy
L'UNIVERS DE LA RESTAURATION BOULANGÈRE
 Date : 30 Septembre – 02 Octobre
 Prix : 1 632 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

OCTOBRE

Aurélien Trottier
BÛCHES ET ENTREMETS DES FÊTES DE NOËL
 Date : 07 – 09 Octobre
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

Alain Chartier
GLACE : PRÉPAREZ LES FÊTES À VENIR !
 Date : 07 – 09 Octobre
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

Jeremy Delteil
BONBONS CHOCOLAT : TECHNOLOGIE APPLIQUÉE ET ÉQUILIBRAGE
 Date : 14 – 16 Octobre
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

Bastien Girard
BÛCHES ET ENTREMETS DE FÊTES
 Date : 14 – 16 Octobre
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

Stéphane Augé
CRÉATIONS GLACÉES POUR DES FÊTES DE FIN D'ANNEE GIVREES !
 Date : 21 – 23 Octobre
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

Luc Baudin
PÂTISSERIE SAINE ET LÉGÈRE
 Date : 21 – 23 Octobre
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

Stéphane Leroux
PIÈCES ARTISTIQUES CHOCOLAT
 Date : 28 – 30 Octobre
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

Antoine Paris
PAINS AU LEVAIN ET VIENNOISERIES
 Date : 28 – 30 Octobre
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

NOVEMBRE

Matthieu Carlin
LES DESSERTS A L'ASSIETTE ET APRÈS DESSERTS
 Date : 04 – 06 Novembre
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

Thomas Subrin
GALETTES
 Date : 04 – 06 Novembre
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

Allan Cartignies
ENTREMETS, TARTES ET PETITS GÂTEAUX GLACÉS
 Date : 12 – 14 Novembre
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

Christophe Tuloup
DESSERTS DE RESTAURANT
 Date : 12 – 14 Novembre
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

Michael Bartocetti
DESSERTS DE RESTAURATION EN PALACE
 Date : 18 – 20 Novembre
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

Romain Chalumeau
PÂTISSERIES RAFFINÉES SANS GLUTEN NI ADDITIFS
 Date : 18 – 20 Novembre
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

Jordi Puigvert
PÂTISSERIE CONTEMPORAINE PLUS LÉGÈRE ET MOINS CALORIQUE
 Date : 25 – 27 Novembre
 Prix : 1 428 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h

Aurélien Vidal
PÂTÉ EN CROÛTE
 Date : 25 – 27 novembre
 Prix : 1 632 € TTC
 Durée : 3 jours / 23h