

FORMATIONS PROFESSIONNELLES CONTINUES – ENSP 2025

FEVRIER

Bertrand BALAY

MONTAGES DE PÂQUES ET BONBONS CHOCOLAT

Date : 03-05 Février
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Mathieu CARLIN

DESSERTS À L'ASSIETTE ET APRÈS DESSERTS

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

Stéphane AUGÉ

GLACETRONOMIE® : DE LA GLACE EN THÉORIE À UNE PRATIQUE RAISONNÉE ET RÉFLÉCHIE

Date : 17 - 19 Février
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Ludovic MERCIER

CROQUEBOUCHES ET NOUGATINES

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

Luc DEBOVE

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

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

MARS

Luc BAUDIN

SUJETS ET PRODUITS CHOCOLATÉS DE PÂQUES

Date : 03-05 Mars
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Antoine PARIS

PAINS AU LEVAIN ET VIENNOISERIES

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

Jean-Philippe WALSER

WEDDING CAKES / WEDDING CROQ'

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

AVRIL

Patrice IBARBOURE

TARTES MODERNES ET ÉLÉGANTES

Date : 31 Mars – 02 Avril
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Stéphane LEROUX

PIÈCES ARTISTIQUES CHOCOLAT

Date : 31 Mars – 02 Avril
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Julien DUGOURD

ENTREMETS ET FINITIONS ARTISTIQUES

Date : 07 – 09 Avril
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Jonathan MOUGEL

PÂTISSERIES INNOVANTES

Date : 07 – 09 Avril
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Eric VERBAUWHEDE

DESSERTS A L'ASSIETTE

Date : 07 – 09 Avril
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Stéphane AUGÉ

GLACES ET SORBETS, DESSERTS GLACÉS POUR LA SAISON ESTIVALE

Date : 14 - 16 Avril
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Jérémy DELTEIL

CONFISERIES EN FOLIE

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

Aurélien TROTTIER

TARTES, ENTREMETS ET PETITS GÂTEAUX

Date : 28 - 30 Avril
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Alain CHARTIER

GLACES COLLECTION PRINTEMPS ÉTÉ

Date : 28 – 30 Avril
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

MAI

Pierre KOCH

SNACKING, VENTES A EMPORTER ET BUFFET ÉVENEMENTIEL

Date : 05 - 07 Mai
Prix : 1 632 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Edwin ROUSSEAU

PIÈCES ARTISTIQUES COMBINÉES SUCRE ET CHOCOLAT

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

Régis BOUET

BEAN TO BAR

Date : 12 – 15 Mai
Prix : 1 998 € TTC
Durée : 4 jours / 31h

Kristina DACIOLAITE

PÂTISSERIES VEGAN

Date : 12 - 14 Mai
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Edwin ROUSSEAU & Jérémy DELTEIL

TECHNIQUES DE MOULAGES ET IMPRESSION 3D

Date : 19 – 21 Mai
Prix : 1 740 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Luc DEBOVE

PETITS FOURS SECS ET PETITS FOURS MOELLEUX

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

Pierre-Henri ROULLARD

GOÛTERS ET VENTES ADDITIONNELLES

Date : 26 - 28 Mai
Prix : 1 428 € TTC
Durée : 3 jours / 23h

Alexis BEAUFILS

ENTREMETS AU FIL DES SAISONS

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

FORMATIONS PROFESSIONNELLES CONTINUES – ENSP 2025

JUIN

Mickaël BOLAINGUE

GÂTEAUX DE VOYAGE

Date : 02 – 04 Juin

Prix : 1 428 € TTC

Durée : 3 jours / 23h

Stéphan PERROTTE

**CRÉATION, CONFECTION ET
RÉALISATION D'UNE GAMME DE
CONFITURES**

Date : 02 – 04 Juin

Prix : 1 428 € TTC

Durée : 3 jours / 23h

Thierry BAMAS

**TARTES, ENTREMETS ET PETITS
GATEAUX D'ÉTÉ**

Date : 10 – 12 Juin

Prix : 1 428 € TTC

Durée : 3 jours / 23h

Sandrine BAUMANN-HAUTIN

**PÂTISSERIES GOURMANDES SANS
GLUTEN ET AUTRES ALTERNATIVES
DE SANTÉ**

Date : 10 – 12 Juin

Prix : 1 428 € TTC

Durée : 3 jours / 23h

Luc BAUDIN

PÂTISSERIE SAINE

Date : 16 – 18 Juin

Prix : 1 428 € TTC

Durée : 3 jours / 23h

Mathieu LE RENARD

**PÂTES À TARTINER, GANACHES ET
BONBONS CHOCOLAT**

Date : 16 – 18 Juin

Prix : 1 428 € TTC

Durée : 3 jours / 23h

Paul OCCHIPINTI

CONFISERIE MODERNE

Date : 23 – 25 Juin

Prix : 1 428 € TTC

Durée : 3 jours / 23h

Gabriel LE QUANG

SUCRE

Date : 23 – 25 Juin

Prix : 1 428 € TTC

Durée : 3 jours / 23h

SEPTEMBRE

Régis BOUET

BEAN TO BAR

Date : 08 – 11 Septembre

Prix : 1 998 € TTC

Durée : 4 jours / 31h

Allan CARTIGNIES

ENTREMETS, TARTES ET PETITS

GÂTEAUX GLACÉS

Date : 15 – 17 Septembre

Prix : 1 428 € TTC

Durée : 3 jours / 23h

Jonathan MOUGEL

MON SUCRE D'ART

Date : 22 – 24 Septembre

Prix : 1 428 € TTC

Durée : 3 jours / 23h

OCTOBRE

Patrice IBARBOURE

ENTREMETS D'AUTOMNE

Date : 29 Septembre – 01 Octobre

Prix : 1 428 € TTC

Durée : 3 jours / 23h

Johan GIACCHETTI

**COLLECTION DE SUJETS DE NOËL ET
BONBONS CHOCOLAT**

Date : 06 – 08 Octobre

Prix : 1 428 € TTC

Durée : 3 jours / 23h

Mickaël BOLAINGUE

**BÛCHES DE NOËL ET ENTREMETS
FESTIFS**

Date : 13 – 15 Octobre

Prix : 1 428 € TTC

Durée : 3 jours / 23h

Stéphane AUGÉ

**BUFFET POLAIRE POUR UN NOËL
GLACÉ ENCHANTÉ**

Date : 20 – 22 Octobre

Prix : 1 428 € TTC

Durée : 3 jours / 23h

Sandrine BAUMANN-HAUTIN

**BÛCHES ET MIGNARDISES DE FIN
D'ANNÉE SANS GLUTEN, SANS SUCRE
AJOUTÉ OU INDICE GLYCÉMIQUE BAS**

Date : 27 – 29 Octobre

Prix : 1 428 € TTC

Durée : 3 jours / 23h

NOVEMBRE

Thomas SUBRIN

VIENNOISERIES ET GALETTES

Date : 03 – 05 Novembre

Prix : 1 428 € TTC

Durée : 3 jours / 23h

Christophe TULOUP

DESSERTS DE RESTAURANT

Date : 17 – 19 Novembre

Prix : 1 428 € TTC

Durée : 3 jours / 23h

Michael BARTOCETTI

**DESSERTS DE RESTAURATION EN
PALACE**

Date : 24 – 26 Novembre

Prix : 1 428 € TTC

Durée : 3 jours / 23h