



PROGRAMME DE FORMATION

BUCHES ET PETITS GATEAUX FESTIFS

Animé par

Jérôme CHAUCESSE – MOF Pâtissier confiseur 2015



Dates 7 et 8 juillet 2025

Public et prérequis Ce stage s'adresse à des pâtisseries professionnels

Objectifs

- Renouveler votre offre de gâteaux de fêtes pour la saison 2025
- Maîtriser les techniques complètes des recettes du stage

BIOGRAPHIE

Après avoir fait ses armes chez Gérard Boyer à Reims (***) Michelin), Marc Meneau à Saint-Père-sous-Vézelay (***) Michelin), Philippe Urraca (MOF pâtissier) et Michel Guérard à Eugénie-les-Bains (***) Michelin), Jérôme Chausse met sa technique au service de compositions riches en émotions, tant gustatives que visuelles.

En 2013, Jérôme Chausse c'est lancé un nouveau défi en s'inscrivant au concours d'un des Meilleurs Ouvriers de France pour la première fois. Challenge réussi, en 2015 il est couronné du titre de MOF Pâtissier Confiseur.

Après 14 ans passés en tant que Chef pâtissier d'un Palace parisien place de la Concorde, en 2018, il ouvre sa propre société de consulting « Jérôme CHAUCESSE Créations » afin de transmettre son savoir dans le monde entier. En même temps, depuis septembre 2024, il collabore avec l'école CEPROC Paris et prépare les BTM 2ème année à leur examen final.

Jérôme Chaucesse signe des créations d'une finesse et d'une légèreté remarquables.

Selon son inspiration, les desserts deviennent ludiques et surprenants, réinterprétation inattendue d'un grand classique, ou invention de nouveaux voyages sucrés.

Sa devise : **Design et Élégance au service du GOÛT.**

CONTENU DE LA FORMATION

JOUR 1 : Définition des objectifs, descriptif détaillé et organisation des recettes.

- Le bonnet du Père Noël
- « Structure » tout chocolat
- « Bulle » de Noël aux fruits exotiques
- Bûche roulée chocolat, cœur cacahuète
- Bûche Mont-Blanc, marron-myrtille
- Bûche façon « Forêt Noire »

JOUR 2 :

Finalisation des recettes, dressage du buffet de présentation et dégustation.

Débriefing du stage avec les participants, intervenant et service formation.

Nature de l'action en formation : Formation participative en présentiel portant sur des gestes techniques

Outils, moyens pédagogiques : Recueil des recettes faites en démonstration lors du stage et fiche explicative sur les allergènes

Financement :

Tarif du stage : 900 € HT

Que vous soyez artisan ou salarié, ce stage peut être pris en charge au titre des fonds de la formation continue. Contactez-nous, le service Stages s'occupe de toutes les démarches administratives pour vous.

Pour les chefs d'entreprise, ainsi que leurs conjoints collaborateurs ou associés ainsi que leurs auxiliaires familiaux, le FAFCEA (Fonds d'Assurance Formation des Chefs d'Entreprise Artisanale) a pour mission d'organiser, développer et promouvoir votre formation pour améliorer vos compétences. Plus de renseignements sur fafcea.com.

Modalités d'évaluation des acquis : Contrôle des acquisitions par le formateur tout au long de la formation, sous forme d'échanges et de questions/réponses. Reprise de chaque recette par le formateur.

Acquis en fin de formation :

- Être capable de reproduire les recettes vues en stage
- Diversifier votre offre de gâteaux de fêtes

Sanction de la formation : A la fin de la formation une attestation de suivi sera délivrée à chaque participant.

Durée : 2 jours – 14h – de 9h à 17h

Lieu : CEPROC – 19 rue Goubet – 75019 PARIS