

# BUSINESS EN PÂTISSERIE

INTITULÉ DE LA FORMATION

"Business en pâtisserie"

Code BUSINESSPAT

Action de formation dispensée aux créateurs et repreneurs d'entreprises, aux adultes en reconversion professionnelle...

## NIVEAU

Initiation  
OU  
Perfectionnement

## DURÉE

30H

## DATES

Entrées et sorties  
permanentes

## INTERVENANTS

Cyril SAN NICOLAS,  
Maître Artisan Pâtissier  
Chocolatier Confiseur Traiteur  
et formateur depuis plus  
de 25 ans  
Audrey ROIT  
Entrepreneure depuis plus de 10  
ans et formatrice en stratégie  
commerciale et digitale

## PUBLIC

Salariés, entrepreneurs,  
demandeurs d'emploi, Créateurs,  
dirigeants et gestionnaires  
dans le domaine de  
la pâtisserie, boulangerie,  
confiserie ou restauration,  
métiers de bouches.

## PRÉREQUIS

Savoir lire, écrire, entendre,  
parler et comprendre le français.  
Maîtrise des quatre opérations  
mathématiques,  
Connaissance du pack office,  
Comprendre et exécuter une  
consigne.  
Connexion internet.  
Avoir un objectif de reconversion ou  
première expérience dans le domaine  
de la pâtisserie ou restauration

## OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

A l'issue de cette formation, le stagiaire est capable :

- Construire un concept d'entrepreneuriat en pâtisserie ou chocolaterie
- Optimiser et prévoir sa production, les coûts, le temps.
- Mettre en place des stratégies pour commercialiser, communiquer, développer, pérenniser et fidéliser son business.

## DÉROULÉ ET MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- **Dates de sessions :** Entrées et sorties permanentes (dates à déterminer lors de l'inscription).
  - **30h de formation en distanciel** (réparties en 6 modules sur 3 mois et 42H de travail personnel estimé)
  - **Horaires :** cours asynchrones, à votre rythme. Vidéos accessibles sur un espace élève 24H/24.
- En distanciel,** la formation a lieu sur espace élève et ZOOM ou Google Meet (il est nécessaire d'avoir une bonne connexion internet et une webcam/oreillette bluetooth/écran).

**Conférences en live 1 fois par semaine** avec Chef Cyril SAN NICOLAS et/ou Audrey ROIT, et autres invités experts en stratégie commerciale/digitale ou mindset de l'entrepreneur pour répondre à vos questions, vous motiver, vous débloquer sur les sujets que vous souhaitez (envoyez vos questions chaque semaine si pas disponible pour le direct).

**3 mois de suivi :** La formation intègre un suivi de 2 h sur 3 mois. Un suivi individualisé **post formation** en temps réel et fonction des besoins (à la demande) via une plateforme de tutorat à distance et WhatsApp ou Zoom.

**Un groupe d'entraide dédié et réactif d'entrepreneurs pâtisseries.**

**ACCÈS A VIE** aux FORMATIONS BUSINESS, PREMIUM ET CRÉATIVITÉ CAP PÂTISSIER !

Formation avec un professionnel de la création d'activité artisanale, **Maître Artisan Pâtissier Chocolatier**

- Briefing en début de formation et lors de chaque module de formation
- Apports didactiques, apports formatifs, mise en situation par les formateurs
- Débriefing et exercices en fin de chaque module
- Examen pour attester de vos progrès et correction des formateurs.

## PROGRAMME BUSINESS EN PÂTISSERIE

Toutes les connaissances indispensables sur la création de votre business en pâtisserie

**Module 1 : Définir son concept (4H + 4H de travail personnel estimé)**  
Objectif : Analyse du projet dans sa globalité

1. Les bases de l'entrepreneur pâtissier et compétences
2. Comment définir l'idée de son projet, se focaliser sur un produit
3. Les différentes thématiques (salon de thé/boutiques, foodtruck, laboratoire, traiteur/événementiel, restaurants, ateliers, biscuiterie, chocolaterie, confiserie...).
4. Tableau de style

**Module 2 : Analyse de la vente potentielle (5H + 6H de travail personnel)**  
Objectif : Étude du marché, de la situation géographique et du potentiel d'implantation et configuration de l'outil de travail

1. Les recherches sur le marché
2. Le Business Plan "facile"
3. Identifier son client idéal
4. Faire un dossier de présentation prévisionnel

**Module 3 : Choix de la gamme (5H + 7H de travail personnel)**  
Objectif : Étude de la gamme de gâteaux qui sera produite

1. Comment choisir sa carte ?
2. Des exemples de thématiques
3. Packaging
4. Notions d'étiquetage en pâtisserie, chocolaterie, confiserie
5. Créer son produit signature

**Module 3 : Définir les besoins (4H + 4H de travail personnel)**  
Objectif : Analyse de l'implantation du matériel et logistique de laboratoire, matériaux utilisés pour la construction/l'adaptation du lieu de travail si nécessaire.

1. Choix du matériel qui sera utilisé en laboratoire et/ou en vente.
2. Exemple d'un laboratoire en pâtisserie optimisé
3. Exemple d'un foodtruck
4. Bonnes pratiques d'hygiène et documents

**Module 5 : Production stratégique et rentabilité (5H + 7H de travail personnel)**  
Objectif : Astuces et techniques pour une optimisation générale

1. Fiches recettes
2. Liste matières premières et fournisseurs
3. Calcul de coût de revient et rentabilité
4. Comment optimiser sa production ?
5. Calendrier du pâtissier chocolatier
6. S'entraîner à produire de manière rentable

**Module 6 : Initiation stratégie entrepreneuriale, communication et stratégie commerciale (7H + 14H de travail personnel)**  
Objectif : Avancer sur votre mise en place et sur le projet global.

1. Choisir la structure juridique la plus adaptée à la situation
2. Comment créer une micro entreprise
3. Notions de comptabilité et d'assurances
4. Financer le démarrage de son entreprise
5. Choisir un nom, un logo, une identité visuelle.
6. Dossier de presse.
7. Merchandising
8. L'importance des photos.
9. Définir sa stratégie digitale.
10. Les réseaux sociaux principaux.
11. Choisir un site internet.
12. Prendre une commande correctement.
13. Actions commerciales
14. Relations clients, personnalisation, fidélité et preuve sociale.
15. Pitch du projet.

## AVANTAGES ET BONUS !

Suivi et  
conférences de  
questions  
réponses en  
live

Accès à vie à la  
formation  
Business et  
conférences

Accès à vie à la  
formation  
Premium CAP  
Pâtissier  
400h de vidéos

Accès à vie à la  
formation Star  
Créativité en  
Pâtisserie 1 cours  
en live et replays  
par semaine



97%\* de satisfaction

\*MAJ 08/2024 sur 25 personnes



100% de réussite

dans notre école



1er réseau de formations  
sur l'entrepreneuriat en pâtisserie

# MOYENS PERMETTANT DE SUIVRE L'EXECUTION DE LA FORMATION

Signature de la feuille d'émargement conjointement par les stagiaires et les formateurs à la fin de la formation. Relevé des logs de connexions sur l'espace élèves.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les participants seront évalués en continu, selon une grille critériée portant sur les savoir-faire et connaissances acquises.  
Les participants seront évalués lors de la mise en situation de réalisation de business plan et de pitch du projet ; grille d'évaluation critériée portant sur les objectifs pédagogiques des mises en situations.

## SANCTION DE LA FORMATION ET RÉSULTATS ATTENDUS

Attestation de présence et fin de formation remise à chaque stagiaire à l'issue de la formation. Obtention d'un certificat de réussite de la formation à l'issue de la formation sous réserve d'assiduité et d'une note égale ou supérieure à 12/20 pour chacun des blocs de compétences.

## MOYENS ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Espace élèves dédié avec des vidéos replays de webinaires thématiques et fichiers d'exercices-
- Zoom (pour le distanciel, pour les conférences en direct)
  - Supports de formation
  - Accès à un groupe Facebook dédié
- Un suivi individuel pour avancer sur votre projet

**Le Bénéficiaire doit être muni :**

- D'un carnet de notes et stylo
- D'un ordinateur et d'une connexion internet

## TYPE DE PARCOURS

Mixte Individualisé et modularisé : selon les modules prédéfinis en vidéos et objectifs individuels en live

## EXCEPTIONNEL ! BONUS CADEAU

**ACCÈS A VIE !** Non seulement à la formation Business pâtisserie, mais aussi en BONUS : **formation PREMIUM CAP Pâtisserie avec plus de 400H de cours et tous les cours en live 1 fois par semaine de la formation CRÉATIVITÉ** pour développer ses compétences en pâtisserie (et passer le CAP si pas déjà fait). Valeur : **2500 euros !**

## TARIF

**Frais pédagogiques - Net de TVA**  
**3390,00 €**

**Frais pédagogiques - TOTAL - TTC**  
**3390,00 €**

« exonérée de TVA – Art. 261.4.4 a du CGI » formation continue pour adultes

**Possibilités de financements : fonds propres avec 30% d'acompte puis possibilité paiement du solde en 1 fois ou en plusieurs fois**  
**PÔLE EMPLOI, OPCO, FAFCEA, AKTO ... Notre équipe vous accompagne dans les démarches.**

## MODALITÉS D'INSCRIPTION

Admission après entretien avec une référente de l'équipe de notre organisme de formation.

Informations sur l'admission

Prenez rdv (téléphonique) avec l'équipe du chef pour postuler :

<https://sannicolas-coursdepatisserie.youcanbook.me/>

Préparez le bulletin d'inscription à envoyer à votre référente par email suite à l'entretien avec notre équipe.

Merci de prendre connaissance des CGV.

## Accessibilité

Référente handicap : AUDREY ROIT  
Courriel de contact  
contact@coursedepatisserie.fr  
Téléphone portable  
0658622917

Accessibilité de l'action aux personnes en situation de handicap

Possibilité de suivre les cours pour les PMR via les vidéos. Documents les plus détaillés possibles afin de permettre aux personnes malentendantes de suivre les cours. Parcours 100% digital possible. Autres adaptations possibles.

Langue utilisée lors de la formation : Français

# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

- 1. Commande :** La signature du bon de commande implique que le client a pris connaissance du programme de formation joint et qu'il en accepte le contenu.
- 2. Règlement de la formation :** L'inscription sera définitive à la réception de l'acompte spécifié dans le bon de commande. Le solde éventuel sera à régler à réception de facture à l'issue de la formation. En cas de prise en charge par l'OPCO dans le cadre d'une subrogation de paiement, la réception de l'accord de prise en charge servira de confirmation d'inscription. En cas de prise en charge partielle, la part à la charge de l'entreprise pourra servir de confirmation d'inscription et devra parvenir avant le début de la formation. En cas de refus de prise en charge de l'OPCO pour quelque motif que ce soit, le coût de la formation effectuée reste à la charge du client.
- 3. Modalités de règlement :** Le règlement de la formation pourra s'effectuer soit par chèque à l'ordre de "CDP SAN NICOLAS", soit par CB via un lien personnalisé par l'équipe, soit par virement sur le compte ci-dessous.  
**SARL CDP SAN NICOLAS- IBAN : FR05 3000 2018 0000 0071 1338 M46**
- 4. Report d'inscription :** Sous réserve de disponibilité, une inscription peut être reportée sans frais sur une session ultérieure avec un préavis de 10 jours.
- 5. Annulation d'inscription :** En cas d'annulation par le client à moins de 30 jours calendaires avant le début de la session de formation, celle-ci sera redevable de 50 % du montant total de la prestation à titre de dédommagement. Ce montant sera de 100 % à moins de 10 jours de la prestation ou en cas d'absence à la formation.
- 6. Annulation de la formation :** CDP San Nicolas se réserve le droit d'annuler la session de formation en cas de force majeure ou en cas d'un nombre trop faible d'inscrits avec un préavis de 7 jours. Cette annulation ne donnera lieu à aucune indemnisation et les sommes éventuellement perçues seront remboursées. Le participant pourra reporter son inscription sur une session ultérieure de son choix sans frais, sous réserve de disponibilité.

# EXTRAIT DU RÈGLEMENT INTÉRIEUR

- Tenue professionnelle (ou à minima pantalon, chaussures fermées et tablier).  
Chaque participant est tenu de se conformer et de respecter le règlement intérieur.  
Chaque stagiaire doit veiller à sa sécurité personnelle et à celle des autres en respectant les consignes générales et particulières de sécurité et d'hygiène en vigueur.  
Les horaires des conférences en live sont fixés par CDP SAN NICOLAS et portées à la connaissance des stagiaires par voie électronique. Les stagiaires sont tenus de respecter ces horaires ou de suivre les cours en reprints (vidéos proposées par la plateforme, accessibles 7j/7 24h/24).  
CDP SAN NICOLAS se réserve, dans les limites imposées par des dispositions en vigueur, le droit de modifier les horaires de stage en fonction des nécessités de service. Les stagiaires doivent se conformer aux modifications apportées par CDP SAN NICOLAS aux horaires d'organisation du stage.  
Par ailleurs, l'assiduité est contrôlée via les connexions sur l'espace élève et sur les différentes vidéos ainsi que sur Zoom pour les cours en direct.  
Sauf autorisation expresse de CDP SAN NICOLAS, les stagiaires ayant accès à la plateforme de formation pour suivre leur stage ne peuvent :  
- y entrer ou y demeurer à d'autres fins ;  
- faciliter l'introduction de tierces personnes à l'organisme.  
Les stagiaires accèdent à la plateforme de formation via un login/identifiant et un mot de passe personnel.  
Les stagiaires sont invités à respecter les autres participants lorsqu'ils communiquent dans les différentes conversations/groupes et/ou en direct sur Zoom.



## CV DU FORMATEUR CYRIL SAN NICOLAS



**Domaines de compétences :** pâtisserie française, pâtisserie fine, viennoiseries modernes, chocolaterie, confiserie, confitures, Wedding cakes à la Française et Nude Cakes, cake design, snacking, traiteur, management d'entreprise, création et gestion d'entreprise, marketing d'entreprise, recrutement dans les métiers de bouche, coaching examens, coaching et consulting entreprises pâtisseries...

- CHEF CYRIL SAN NICOLAS**  
Maître Artisan Pâtissier Chocolatier Confiseur Traiteur Cuisinier Gourmand
- Ayant tenu une institution bordelaise « Pâtisserie San Nicolas » pendant plus d'une vingtaine d'années, Cyril San Nicolas partage désormais sa passion et son expérience avec de nombreux professionnels, futurs professionnels et amateurs via son école « Cours de Pâtisserie - CDP SAN NICOLAS » (création d'une école digitale en 2020-2021, création du labo en présentiel à Cavignac en 2022). En 2023-2024, il souhaite faire évoluer ce projet gourmand vers un Domaine qui pourrait accueillir élèves et touristes avec une partie Hôtellerie, un restaurant bistro, labos de formations et salle de réception.
  - Un Chef rigoureux et expérimenté :
    - Maître Artisan Pâtissier Chocolatier Glacier Confiseur Traiteur
    - Formation Cuisine française à l'Institut Paul Bocuse en 2023
    - Plus de 30 ans d'expérience avec un laboratoire, 2 boutiques au centre de Bordeaux et des formations auprès de nombreux Meilleurs Ouvriers de France
    - Traiteur pour de nombreux événements et institutions bordelaises
    - Médaille d'Argent de l'Artisanat 2018 (plus de 20 ans d'artisanat et d'excellence)
    - CET - Président du Jury de CAP Pâtissier et Chocolatier, BTM et MAF plusieurs années
    - Meilleur Maître d'Apprentissage de la Région Aquitaine 2016
    - Champion du Monde du Canelé 2016 (« Canel Trophy »)
    - Vainqueur « Stars et Métiers » 2015
    - Vice Président régional de la Confédération des Artisans Pâtisseries
    - Trésorier de la Confrérie du Canelé de Bordeaux
    - Président des 7 Entremetteurs
    - Coach d'apprentis pour de nombreux concours avec élèves finalistes (Meilleur Apprenti de France, Olympiades des métiers, pièces artistiques sucre et chocolat...)
    - Président du jury Championnat du Monde du Canelé 2018 (« Cannelanium »)
    - Chroniqueur et intervenant régulier sur France Bleu Gironde
    - Partenaire de la Coupe du Monde de la Pâtisserie avec Enodis (SIRHA 2019)
    - Ambassadeur chocolat Weiss
    - Médaille de Bronze du Championnat du Monde de Confitures 2022
    - Représentant des Cannelés Bordelais et du Cream'lé au Japon avec des boutiques éphémères sur Tokyo et Nagoya avec « Carnet Gourmand » (Mitsukoshi/Isetan)
    - Consultant en entrepreneuriat en Pâtisserie et développement de concepts
    - Chef intervenant dans des restaurants pour repas à 4-6 mains, formations pâtisserie de restaurants... (Richerches, Honolulu...)
    - Formation Burrata et Mozzarella - Laiterie Burdigala Bordeaux



# CV DE LA FORMATRICE AUDREY ROIT

**Domaines de compétences :** création et gestion d'entreprise, marketing d'entreprise, marketing digital, growth hacking, community management, stratégie de vente et de commercialisation, marketing relationnel, développement de réseaux, relations publiques et relations presse, création de contenus, développement de programmes de formations, business plan et création de dossiers de financements, communication, gestion administrative, événementiel culinaire... et plus particulièrement dans les métiers de bouches et entreprises artisanales/restauration



## PRÉSENTATION

Mon nom est Audrey ROIT. Je suis une passionnée d'entrepreneuriat, développement et communication. Audacieuse et pleine de nouveaux défis. Soit je gagne, soit j'apprends.

## COMPÉTENCES

Langues étrangères : Anglais courant, Espagnol débutante, Allemand notions, Vietnamien maternel.  
Bonne élocution  
Relationnel clients particuliers et professionnels  
Rédaction et optimisation web, Marketing digital, copywriting, gestion de réseaux sociaux, traduction anglais-français  
Wordpress et Learyn Expert (LMS)  
Pack office (word, powerpoint, excel...)  
Maîtrise logiciels encaissements et facturations Kezia et Aysance Pro System  
Organisation événementielle  
Création de dossiers pour concepts et financements  
Management équipes et forces de vente, stratégie commerciale

## CONTACT

Téléphone / Whatsapp : +33 6 58 62 29 17  
Email: [audrey.roit@gmail.com](mailto:audrey.roit@gmail.com)  
Adresse : 2 Lotissement Bernard, 33620 CEZAC

## INTÉRÊTS

Gastronomie et pâtisserie  
Immobilier et tourisme  
Marketing digital et socialselling, Infoproduits  
Formations  
Photos et montages vidéos  
Voyages (24 destinations à mon actif jusqu'ici : Hawaï, New York, Miami, Los Angeles, San Francisco, Dallas, Houston, Vietnam, Indonésie, Russie, Espagne, Italie, Angleterre, Allemagne, Thaïlande, Japon, Ecosse, Portugal...)

## AUDREY ROIT

CO-GERANTE CDP SAN NICOLAS - ASSISTANTE DE DIRECTION ET D'EXPLOITATION

### EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

#### CO-GÉRANTE

Ecole "Cours de Pâtisserie" CDP SAN NICOLAS, depuis Janvier 2021, Cavignac

- Développement d'un site internet et e-commerce, commerce "phygital"
- Développement d'une plateforme digitale de formation en partie automatisée et réglementée
- Développement d'un organisme de formation officiel labellisé Qualiopi, Comptabilité
- Développement des réseaux sociaux et marketing relationnel, growth hacking
- Gestion d'équipes et forces de vente, développement de programmes d'affiliations et de partenaires
- Création de contenus, développement de programmes de formations
- Coaching des élèves et entrepreneurs, formation Coaching Business Pâtisserie et stratégie commerciale
- Organisation d'événements d'envergure (Pâtissade : apéros, concerts, dans des complexes hôteliers ou campings avec diverses animations et bar-traiteur midi et soir // Apéros du Chef pour nos partenaires et fournisseurs...)

#### GESTION - ASSISTANTE DE DIRECTION

Pâtisserie San Nicolas - Bordeaux, Mai 2019 - Mai 2020

- Gestion de la boutique, comptabilité, développement, communication, community management, gestion administrative, développement du CA via la création d'un nouveau concept de boulangerie pâtisserie snacking café...

#### RESPONSABLE DÉVELOPPEMENT COMMERCIAL ET COMMUNICATION

Pâtisserie San Nicolas, 2016-2018

- Elaboration d'un nouveau site web et création de contenus (articles, photos, réalisation de vidéos...)
- Tenue des réseaux sociaux et optimisation des différents comptes Facebook/Instagram...
- Développement d'une pâtisserie signature et promotion de la marque "Cream'le".
- Rédaction d'un livre de recettes de pâtisserie "Les 7 Entremetteurs Pâtisseries Made in Bordeaux" et organisation de l'association de pâtisseries bordelaises.
- Ouverture d'une seconde boutique à la Gare de Bordeaux St Jean, création du concept, montage du projet, management et gestion, création de l'entreprise "PSN Group" (2017-2018).
- Développement de la partie "consulting", création de produits, de cartes sucrées, masterclasses...
- Vente directe auprès de clients particuliers et clients professionnels (restaurants, hôtels...).
- Responsable boutique : gestion des commandes, relations fournisseurs, relations banques, négociations partenaires, organisations événementielles en France (salons, 4 mains, shows sucrés...) et à l'étranger (demos, pop ups dans des restaurants...) comptabilité et gestion administrative, management équipes de vente.

#### COMMIS DE CUISINE ET SERVICE EN SALLE (2012-2016)

- Commis de cuisine bistrornique et service en salle à L'Atelier de Franck, Commis en restaurant italien CPP (Bordeaux)
- Commis pour des événements (Restaurants éphémères Epicuriales Bordeaux) - Commis "Le Caillou" Jardin Botanique Bordeaux
- Employée Polyvalente restauration rapide Bordeaux (Subway, Sushi Shop, Carrefour...)

#### DÉVELOPPEMENT DE RÉSEAUX, RÉDACTION WEB ET RP

Chefs and Wines (Bordeaux 2015-2016), Prestige International (2016), L'Artisan Macaron (San Francisco 2014-2015), Académie des Vins et de la Gastronomie Française AVGF (2013-2015)

- Elaboration d'un site web pour "Chefs and Wines", rédaction web, création de contenu, développement de réseaux pour Chefs Cuisiniers, RP aux USA pour développement du site à l'étranger.
- Rédaction d'articles autour de la gastronomie pour plusieurs magazines et sites, rédaction d'articles autour de voyages pour le magazine "Prestige International".
- Missions de RP et communication pour "L'Artisan Macaron" à San Francisco.
- Développement de réseaux, RP et négociations partenariat pour l'AVGF dans le monde du vin, de la gastronomie et du tourisme, partout en France, USA, Russie (organisations de démos...).

#### ASSISTANTE D'AGENCE LOCATIONS SAISONNIERES

La Casa d'Ines (Cambriès - Espagne), 2015

- Agence de locations touristiques en Espagne : accueil clients, création de bases de données, vente de produits additionnels...

#### ENTREPRENEUR/FREELANCE EN ÉVÉNEMENTIEL CULINAIRE

Burdigala Communication (2015-2015), WOKIZ (2012-2013), Apéro Réseaux (2014 events pros), Tripngo (blog)

- Création d'association et EURL autour de l'événementiel culinaire, la communication pour les métiers de bouche, organisation d'événements avec des Chefs étoilés...

### FORMATIONS ET QUALIFICATIONS

#### CAMPUS DU LAC (2023)

Formation Accords Mets et Vins // Formation Mixologie Bartender

Formation Techniques de base : préparation et service

#### "CENTRE DE FORMATION DE FRANCE", "LIVEMENTOR" (2020) ET FORMASCOPE (2023)

Formation Growth Hacking/Marketing Digital

Formation "Socrate - Formateur et Marketing Digital"

Formation "Audit Qualiopi et financements organismes de formation"

#### CMAI 33 (2016-2022)

Formations Stratégie Commerciale et Communication // Techniques de vente et négociation, HACCP, Mise en valeur POINT DE VENTE

- Développement des compétences autour des stratégies commerciales, techniques de communication...

#### BORDEAUX 3 MONTAIGNE (2011-2013)

LEA Anglais-Allemand / Formation Entrepreneuriat

Maîtrise de l'Anglais, apprentissage des bases de l'entrepreneuriat.

LYCÉE ST CYR L'ÉCOLE ET MELH MAISON D'ÉDUCATION DE LA LÉONIE D'HONNEUR (2003 à 2010) : BAC S AVEC MENTION.

#### EMC2 (2017)

Formation Maître Crêpier



# BULLETIN D'INSCRIPTION

FORMATION : .....

## SI PERSONNE PHYSIQUE :

Nom et prénom de la personne) : .....

Adresse : .....

Ville : .....

Code Postal : .....

Téléphone : ..... E-mail : .....

## SI ENTREPRISE (PERSONNE MORALE)

Nom de l'organisme : .....

Siret : .....

Adresse : .....

Ville : .....

Code Postal : .....

Nom du contact : ..... Poste : .....

Téléphone : ..... E-mail : .....

PARTICIPANTS : Nom Prénom Fonction E-mail

-  
-  
-  
-

**DATES CHOISIES** (ou période souhaitée) : .....

**Description succincte** : pourquoi souhaitez-vous vous inscrire/inscrire votre équipe à cette formation ?

.....  
.....  
.....

## CONDITIONS D'INSCRIPTION (Voir Extrait des CGV)

Toute inscription nécessite l'envoi du présent bulletin d'inscription à CDP San Nicolas 180 Avenue de Paris - 33620 Ou par courriel sur : [financements.cdpsannicolas@gmail.com](mailto:financements.cdpsannicolas@gmail.com)

Toute inscription doit être accompagnée - Soit d'un acompte de 30 % à l'ordre de CDP SAN NICOLAS - Soit d'une prise en charge validée par votre OPCO (ou autre financeur) avec subrogation.

## Informations sur les inscriptions.

- Le solde de la formation est à régler avant la fin de la formation.
- Une inscription peut être reportée sur une session ultérieure, et l'acompte peut être remboursé pour une annulation intervenant au moins 30 jours avant la formation.

Date : .....

(Cachet de l'entreprise :)

Signature :