



CDP San Nicolas



STAR - CAP PÂTISSIER ET CRÉATIVITÉ EN PÂTISSERIE - FOAD

INTITULÉ DE LA FORMATION

"Créativité en pâtisserie"
Code STARCAPCREAPATFOAD

Information
Détail de la fiche certification sur le site de
France compétences
N° de fiche RNCP35316
FORMACODE 21528
Code NSF 221
Code ROME D1104

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

DURÉE

112H

DATES

Entrées et sorties
permanentes

INTERVENANT

Cyril SAN NICOLAS,
Maître Artisan Pâtissier
Chocolatier Confiseur Traiteur
et formateur depuis plus
de 25 ans

PUBLIC

Salariés, demandeurs d'emploi,
entrepreneurs, 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.
Maîtriser des quatre opérations
mathématiques.
Connaissance du pack office.
Comprendre et exécuter une
consigne. Connexion internet

OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

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

- D'activer ses compétences créatives en pâtisserie française.
- Maîtriser les bases de pâtisserie et les utiliser pour évoluer/innover.
- Se professionnaliser et optimiser son organisation, sa productivité afin d'aboutir s'il le souhaite sur une reconversion professionnelle ou création d'entreprise réussie.
- Maîtriser les compétences pour créer des pâtisseries originales en se basant sur les techniques et recettes de pâtisserie française.

- **Maîtriser le Pôle 1 du CAP Pâtissier :**
- Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
 - ▶ Approvisionnement et stockage
 - ▶ Organisation du travail selon les consignes données
- **Élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes**
- **Maîtriser le Pôle 2 du CAP Pâtissier**
- Entremets et petits gâteaux
 - ▶ Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits
 - ▶ Réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux
 - ▶ Montage et finition d'entremets et de petits gâteaux
 - ▶ Valorisation des produits finis

DÉROULÉ ET MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- **Dates de sessions :** Entrées et sorties permanentes (dates à déterminer lors de l'inscription).
- **112h de formation en distanciel** (réparties en 7 modules sur 1 an - sur une base de 3h de formation et travail personnel par semaine en moyenne soit 12h par mois)
- **Horaires :** cours asynchrones, à votre rythme.
- **En distanciel :** accès à la plateforme de formation via <https://formation.cyrilsannicolos.com/>
Les cours en live (si l'élève est disponible) ont lieu sur ZOOM (il est nécessaire d'avoir une bonne connexion internet et une webcam/oreillette bluetooth/écran). Les replays sont ensuite disponibles sur l'espace élèves.
- Cours accessibles de manière asynchrone via un parcours 100% digital. Nos élèves peuvent ainsi organiser leur planning en fonction de leur disponibilité.
- Régulièrement (1 fois par semaine pour les cours de créativité) pour privilégier la qualité de la relation et de la transmission, des cours en live sont organisés.
- Toutes les sessions se déroulent sous l'égide d'un formateur qualifié, Maître Artisan Pâtissier Chocolatier, régulièrement Jury de CAP Pâtissier et/ou CET (Président de Jury) : ici Chef Cyril San Nicolas
 - Briefing en début de module enregistré et lors de chaque cours en live
 - Apports didactiques et démonstration par le chef formateur, apports formatifs, mise en situation, exercices.
 - Cours pratiques : les participants réalisent les recettes en suivant consignes du chef et les fiches techniques
 - Mise en situation de production
 - Débriefing en fin de chaque cours
- Accès aux cours en live de "Star Créativité" pendant 1 an : 1 cours en live/à distance et replay par semaine sur une des différentes thématiques : les vidéos disponibles quand vous voulez, où vous voulez et accès donc à tous les anciens replays de la formation (formation renouvelable à la fin sous forme d'abonnement).
- Accès à un groupe Facebook privé avec une communauté bienveillante et engagée
- Des fiches recettes téléchargeables
- **Accessibilité :** Modalités pédagogiques qui peuvent s'adapter aux personnes en situation de handicap. Suivi personnalisé et rythme personnalisé.

PROGRAMME

CAP PÂTISSIER ET CRÉATIVITÉ EN PÂTISSERIE FRANÇAISE

Rubrique : Introduction

- Vidéo de bienvenue
- Tuto de la plateforme
- Planning des cours
- Présentation du matériel de pâtisserie
- Liste des matières premières et matériel à prévoir
- Carte Métro Apprenti
- A propos du CAP Pâtissier
- A propos des conventions de stages
- Masse de gélatine

PÔLE 1

TOURS, PETITS FOURS SECS ET MOELLEUX, GÂTEAUX DE VOYAGES

Module 1 : Tarterie (16H)

- Pâte sucrée et fonçage
- Tarte citron meringuée
- Tarte Tutti Frutti
- Tarte aux pommes
- Tarte amandine pistache abricots
- La Belle Tarte Chocolat
- Tarte Paysanne Normande Alsacienne
- Tarte Chocolat Banane
- Tarte chocolat framboises
- Tarte myrtilles
- Tarte Bourdaloue

Module 2 : Petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyages (16H)

- Cannelés Bordelais
- Cakes glacés à l'orange
- Cake citron gingembre cassis
- Financiers pistaches framboises
- Cake chocolat ganache framboise
- Flan 100% vanille
- Éponges garniture framboise
- Congolais Rocher Coco
- Macarons vanille ganache fèves tonka
- Sablés Diamants
- Sablés Diamants Citron
- Croquants amandes noisettes
- Cigarettes praliné chocolat
- Macarons thé bergamote
- Tuiles aux amandes
- Cookies
- Langues de chat

Module 3 : Brioches (16H)

- Pâte à brioches
- Brioches à tête
- Couronne briochée et briochées Bordelaises
- Baba au rhum
- Pains au lait et pains sandwiches
- Brioches feuilletées moulées
- Brioches classiques

Module 4 : Pâte feuilletée PF (16H)

- Pâte feuilletée
- Laminoir
- Galette Frangipane
- Galette des Rois viennoise
- Galette viennoise
- Chaussons aux pommes
- Jésuites
- Millefeuille traditionnel
- Dartois
- Tirage de St Honoré
- Palmiers

Module 5 : Viennoiseries PLF (16H)

- PLF Pâte levée feuilletée
- Croissants et Chocolatines (pains au chocolat)
- Oranais
- Pains aux raisins

Bonus : Initiation snacking et antigaspi

- Burgers Espagnols
- Quiches
- Cakes salés
- Croques du Sud Ouest
- Chaussons escargots pleurotes
- Friands feuilletés

PÔLE 2

ENTREMETS ET PETITS GÂTEAUX

Module 6 : Pâte à choux (16H)

- Pâte à choux et craquelin
- Chouquettes
- Eclairs et religieuses
- Choux crème légère
- Eclairs au chocolat
- Religieuses pistache
- Salammbos à la chantilly
- Glands pâtisseries
- St Honoré Chantilly
- Paris Brest Traditionnel

Module 7 : Entremets (16H)

- L'exotique
- La Forêt Noire
- Entremet 3 chocolat
- Bûche Bavaroise poires vanille
- Bûche Roulade Praliné
- L'Opéra
- Opéra revisité vanille fraise
- Fraisier ou framboisier
- Charlotte aux fraises
- Charlotte framboises
- Entremet exotique biscuit imprimé
- Bûche roulée exotique facile
- Succès praliné
- Grillotine
- Royal
- Rubis

Bonus : Initiation au chocolat

- Décor chocolat express
- Embouts de bûches
- Torrification de fruits secs
- Initiation décor au cornet
- Bonbons chocolat framboise
- Pâte à tartiner
- Truffes au chocolat
- Moulages chocolat
- Barres chocolatées
- Rochers
- Bonbons chocolat praliné passion
- Truffes chocolat cardamome
- Montage de Pâques
- Bonbons chocolat moulés praliné feuilletine cannelle
- Bonbons chocolat praliné de Pâques

EXEMPLES D'AUTRES RECETTES CRÉATIVES À DISPOSITION DANS LES REPLAYS (PLUS DE 300H DE FORMATION DISPONIBLES)

Brioches

- Kouglof Bordelais
- Couronnes briochées Bordelaises
- Brioches de Noël
- Tartelettes briochées feuilletées
- Bouchées feuilletées framboise
- Briochettes de Noël à l'orange
- Merveilles
- Kouglof aux fruits secs
- Brioches feuilletées moulées
- Cinnamon Rolls
- Pitch au chocolat feuilleté
- Baba Irish Coffee

Pâte feuilletée PF

- Galette frangipane feuilletage inversé
- Galette viennoise
- Tartes Tatin revisitées
- Galette pure noisettes

Viennoiseries PLF

- Croissants bicolores à la framboise
- Croissants bicolores cacao et chocolaines ganache
- Escargots pistaches griottes bicolores
- Croissants tartelettes citron pommes
- Kouign Amann

Entremets

- Le Picasso
- La Tropézienne Eurasienne
- Le Caramel Passionné
- Le Narkos (bûche de Noël)
- Bûche Douces fèves
- Le Dominicain
- La Valentine
- Le Mister Gaga
- Entremet Topaze
- Entremet chocolat pommes cannelle
- Bûche Bavaroise poires vanille
- Bûche Créa élégante
- Entremets fingers élégants
- Entremets St Valentin vanille tonka cassis
- Entremet Mimosa décor Nid de Pâques
- Entremet crème brûlée mûres biscuit chocolat sans farine
- Bûche Orientale
- Entremet de St Valentin Cœur Framboises Vanille
- Barres entremets fruits rouges

Tarterie

- Tarte Kundelich
- Tarte dacquoise Thai
- Tarte façon crème brûlée régressive
- Tarte Yuzu Cacahuètes
- Sablé Fraicheur
- Tarte caramel citron fruits rouges
- Tarte figues noix vin
- Tarte noisette acidulée
- Tarte Holi figues framboises
- Tarte façon clafoutis cerises poires
- Tarte ananas vanille coco
- Tarte noix et noisettes caramel
- Tarte Linzer
- Tarte soleil gourmande
- Tarte compotée épicée
- Tarte Entremet d'été flan pistache compotée abricots crème nocolate
- La Tatin à Mémé

Pâte à choux

- Paris Brest Burdigala
- Beignets citron yuzu
- L'éclair d'Einstein
- Eclairs fleurs de lavande
- Eclairs d'été
- Choux Belle Hélène
- St Honoré Montblanc
- Choux d'Amour
- Eclairs gourmands à la pistache
- Choux Kiwi Passion
- Choux Montblanc

Petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

- Cakes noix caramel
- Cream'lés framboisiers lavande
- Cake Lady Grey
- Verrines champagne
- Fingers TwilxX
- Riz au lait coulis fruits rouges
- Pudding
- Cream'lés fraisiers kumquat
- Gâteaux Creusois
- Biscuits ganache chocolat
- Crêpes Beurre Sucre et crêpes coulis framboise rose litchi
- Donuts façon Cronuts vanille fruits rouges
- Financiers fruits rouges pistache glacés chocolat blanc
- Cream'lés Umami Japonais
- Verrines Tiramisu d'été
- Cream'lés fraise des bois
- Moelleux chocolat passion
- Napolitains revisités
- Cream'lés printaniers
- Entremets de Pâques coque chocolat mousse lait coulis mangue
- Banoffee
- Cookie Géant Gourmand
- Gâteau Basque de la Pâtissade
- Sablés coco et Sablés choco
- Cigarettes praliné chocolat
- Galette Charentaise
- Macarons thé bergamote
- Biscuits millionnaires
- Cake entremet tout chocolat
- Romias
- Cookies gastronomiques
- Macarons Ti' Punch Exotiques
- Financiers fruits rouges pistache glacés chocolat blanc
- Financiers pistaches griottines
- Cake exotique
- Cake Noisettes Acidulé

Initiation confiserie

- Guimauves pâtes de fruits au vin bicouches
- Glaçage marrons glacés
- Confiture exotique
- Pâte de nougat
- Pâte d'amande
- Confiture fraises vanille
- Caramels mous noisettes pistaches
- Confiture abricots vanille romarin
- Caramels mous pommes
- Caramels mous framboises cacahuètes anis
- Confiture de lait
- Confiture tout dans la mangue
- Confiture passion
- Confiture pêches abricots
- Confiture figues
- Caramels mous orange
- Guimauves Kiwi Timut
- Oursons Guimauves vanille chocolat
- Pâtes de fruits poires mandarines
- Confiture fraises rhubarbe

Initiation boulangerie snacking

- Millefeuille St Jacques
- Snack brioché épicé
- Tarte briochée feuilletée foie gras pommes

Divers

- Beurre de graissage - beurre à cannelés
- Crème pâtissière
- Nappage blond
- Entraînement pochage
- Initiation décor au cornet
- Vanille poudre ou sucre vanillé maison
- Masse de gélatine
- Crème au beurre vanille
- Initiation glacerie

Bonus

Crêpes Nicolates, Cagette de fruits, Crème d'amandes noisettes pistaches et dressage de galettes, Bûche Rubis, Far Breton aux pruneaux d'Agen, Cheesecake mangue, Charlotte au chocolat, Brioches aux pépites de chocolat, Pain d'épices au sarrasin, Cupcakes citron, Brownie pécan chocolat lait, Financiers au chocolat, Palmiers et confiture framboise, Bûche Douces Fèves, Flan pâtissier

MOYENS PERMETTANT DE SUIVRE L'EXECUTION DE LA FORMATION

Les logs de connexions aux vidéos replays, les feuilles d'appels de présences signées par le stagiaire et le formateur par mois de formation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les participants seront évalués à l'issue de la formation par une évaluation QCM et partie écrite en ligne.

A la fin de la formation, un examen final est mis à disposition dans l'espace élèves. Cet examen est à réaliser à distance et les résultats sont à transmettre sur l'espace élèves.

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'obtenir à minima 10/20 à l'évaluation finale.

Vous devez vous inscrire auprès de votre académie en tant que candidat enseignement à distance (ou candidat libre en fonction du moment d'inscription) afin de passer les examens nationaux.

MOYENS ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Espace élèves dédié avec des vidéos enregistrées, vidéos replays, webinaires thématiques...
- Supports de formation PDF téléchargeables

Le Bénéficiaire doit être muni :

- D'un carnet de notes et stylo
- D'une tenue de pâtissier ou d'un tablier
- De chaussures fermées
- De petit et grand matériel de pâtisserie pour un entraînement chez soi efficace
- Une plonge ou évier pour le nettoyage du matériel
- Matières premières (liste exhaustive donnée à l'inscription)
- D'un ordinateur ou tablette ou écran téléphone et d'une connexion internet
- S'il souhaite participer aux cours en live sur Zoom : idéalement un bras amovible pour tenir l'écran de son téléphone et un kit oreillette bluetooth

Les indispensables offerts dans la formation :

- 1 carte METRO apprenti pendant la durée de la formation
- Des conventions de stage si l'élève souhaite se professionnaliser (ou dans l'optique de passer le CAP Pâtissier en candidat libre ou candidat enseignement à distance)
- Des sujets de CAP Blanc disponibles dans l'espace élèves

TARIF

Frais pédagogiques - Net de TVA

Si Fonds propres : 449,00€
Si Fonds CPF/OPCO 799,00 €

Frais pédagogiques - TOTAL - TTC

Si Fonds propres : 449,00€
Si Fonds CPF/OPCO : 799,00 €

« exonérée de TVA – Art. 261.4.4 a du CGI »

Possibilités de financements : fonds propres avec 30% d'acompte puis possibilité paiement du solde en 1 fois ou en plusieurs fois

Jusqu'à 100% financé via CPF, PÔLE EMPLOI, OPCO, FAFCEA, AKTO... Notre équipe vous accompagne dans les démarches.



MODALITÉS D'INSCRIPTION

Admission après entretien individuel avec une référente de l'équipe de notre organisme de formation avec validation du projet professionnel, vérification des objectifs et des prérequis.

Informations sur l'admission

Merci de prendre connaissance des CGV.

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.

Pour s'inscrire à la formation l'élève doit avoir au moins 16 ans. Pour passer l'examen national, l'élève doit être majeur(e) au plus tard le 31 Décembre de l'année de passage de l'examen et avoir effectué les stages obligatoires prévus par le référentiel

(INFOS EXAMEN NATIONAL)

Vous devez vous inscrire auprès de votre académie en tant que "candidat enseignement à distance" (ou candidat libre en fonction du moment d'inscription si vous êtes encore sous contrat de formation ou pas) afin de passer les examens nationaux. (aide de notre équipe pour l'inscription)

Pour obtenir votre CAP pâtissier vous devez réussir l'ensemble des examens nationaux en obtenant une moyenne sur l'ensemble des épreuves supérieure à 10/20.

Une période de formation en milieu professionnel de 14 semaines, divisées en deux périodes de 7 semaines consécutives ou non sous conditions (soit 490h de stage en tout) dans le champ professionnel de la pâtisserie devra être justifiée pour l'inscription à l'examen national du CAP Pâtissier (notre organisme de formation vous délivre les conventions).

Pensez aussi à vous préparer aux matières générales

Les épreuves professionnelles, accompagnées par CDP San Nicolas

ÉPREUVES

COEFFICIENT, MODE ET DURÉE

EPI : Tours, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyages
EP2 : Entremets et petits gâteaux

Coef 9 ; écrit, pratique et oral ;
5h50 + 1h PSE
Coef 7 ; écrit, pratique et oral ; 5h

Les épreuves des unités générales, à réviser en annexe (si vous ne bénéficiez pas d'une dispense des épreuves générales : pas de diplôme de niveau 3, diplôme étranger sans équivalence Française...). A préparer donc en parallèle ; nous vous conseillons des ouvrages de révisions.

ÉPREUVES

COEFFICIENT, MODE ET DURÉE

EG1 : Français, Histoire Géographie, Enseignement moral et civique
EG2 : Mathématiques, Sciences Physiques et Chimiques
EG3 : Éducation physique et sportive
EG4 : Langue vivante

Coef 3 ; écrit ; 2h15
Coef 2 ; écrit ; 2h
Coef 1 ; pratique.
Coef 1 ; écrit et oral ; 40min

Accessibilité

Référente handicap : AUDREY ROIT
Courriel de contact
contact@coursdepatisserie.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. PDF des recettes et process 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

- Une tenue professionnelle (ou à minima pantalon, chaussures fermées et tablier) est obligatoire dès le 1^{er} jour. Chaque participant est tenu de se conformer et de respecter le règlement intérieur et le dress code de l'école.
- 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 sur le lieu de formation.
- Les horaires 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 replays (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 gastronomique, 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 Cannelé 2016 (« Canelé Trophy »)
 - Vainqueur « Stars et Métiers » 2015
 - Vice Président régional de la Confédération des Artisans Pâtisseries
 - Trésorier de la Confrérie du Cannelé 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 Cannelé 2018 (« Cannelénum »)
 - 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... (Richerenches, Honolulu...)
 - Formation Burrata et Mozzarella - Laiterie Burdigala Bordeaux



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

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 :