

MASTERCLASS "ÉTIQUETAGE ET BONNES PRATIQUES FOIRES ET MARCHÉS"

INTITULÉ DE LA FORMATION

Masterclass "Etiquetage et bonnes pratiques foires et marchés 1J"

Code MASTETIQFOIRES1J

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

NIVEAU

Initiation
OU
Perfectionnement

DURÉE

1 jour (6H)

DATES

Entrées et sorties permanentes :
Prochaines dates (à vérifier avec notre équipe)

INTERVENANT

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

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, Travailler dans le secteur de l'alimentaire, la restauration traditionnelle ou collective, ou les métiers de bouches - Ou avoir le projet de travailler dans ce secteur

OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

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

de connaître les exigences réglementaires - d'identifier ses besoins en étiquetage et en emballage - d'évaluer son organisation et son efficacité en matière d'étiquetage et de bonnes pratiques d'hygiène - de mettre en place un plan d'actions pour être en conformité - de mettre en place un plan d'actions pour participer à des salons, foires ou marchés - de choisir du matériel et des produits adéquats

DÉROULÉ ET MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Horaires : 9H30-12H30 / 13H30-16H30 (sur 1 jour, soit 6H de formation ; dates à déterminer lors de l'inscription)

En distanciel, la formation a lieu sur ZOOM (il est nécessaire d'avoir une bonne connexion internet et une webcam/oreillette bluetooth/écran).

Petits groupes pour privilégier la qualité de la relation, de la transmission,

Effectif minimum : 5 personnes
Effectif maximum : 10 personnes

- Briefing en début de formation et lors de chaque module de formation
- Apports didactiques et démonstration par le chef formateur,
- Apports didactiques, apports formatifs, mise en situation, exercices.
- Cours pratique : les participants réalisent des actions en suivant consignes
- Mise en situation de rédaction d'étiquettes
- Débriefing en fin de chaque journée de formation

Accessibilité : Modalités pédagogiques qui peuvent s'adapter aux personnes en situation de handicap. Suivi personnalisé et rythme personnalisé.

PROGRAMME

ÉTIQUETAGE ET BONNES PRATIQUES FOIRES ET MARCHÉS

Savoir mettre en place un plan d'actions et des bonnes pratiques pour participer à des événements locaux, en conformité

Module 1 : (3H)

Bonnes pratiques

- > Principes de bases d'hygiène
- > Savoir choisir des produits en adéquation avec une vente de marchés en fonction de son matériel et de la situation, en adéquation avec la stratégie de vente et la productivité.

Module 2 : (2H)

Étiquetage et Emballages

- > Principes de bases de l'étiquetage en pâtisserie, biscuiterie, chocolaterie et confiserie.
- > Savoir choisir et adapter ses emballages en fonction des produits à destinations d'événements, types marchés, foires, salons...

Module 3 : (1H)

Bases du plan d'action

- > Savoir contacter les décideurs pour entrer dans tel ou tel événement
- > Savoir déterminer quels sont les besoins en gros et petits matériels, ainsi que la PLV ou affichages si nécessaire pour ce type d'événements/prestations



97%* de satisfaction

*MAJ 08/2024 sur 6 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'émergence conjointement par les stagiaires et les formateurs par demi-journée de formation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les participants seront évalués en continu, selon une grille critériée portant sur les savoir-faire, savoir être, connaissances acquises.
Les participants seront évalués lors de la mise en situation de production ; grille d'évaluation critériée portant sur les objectifs pédagogiques des mises en situations
Les participants seront évalués à l'issue de chaque formation par une évaluation orale des connaissances des techniques.

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

-Formation à distance via un lien Zoom fourni par l'organisme.

Le Bénéficiaire doit être muni :

- D'un carnet de notes et stylo
- D'un ordinateur ou tablette ou smartphone avec caméra et bonne connexion internet.

TYPE DE PARCOURS

Individualisé : selon les objectifs individuels.

TARIF

**Frais pédagogiques - Net de TVA
150,00 €**

**Frais pédagogiques - TOTAL - TTC
150,00 €**

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

**Montant total des frais additionnels non
pris en charge
00,00 €**

Détails des frais additionnels non pris en charge :

**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@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

L'accès au laboratoire de pâtisserie répond aux règles d'hygiène : 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. CDP San Nicolas se réserve le droit de refuser l'accès en laboratoire et aux salles de cours à toute personne qui ne respecterait pas le règlement intérieur.



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 bistrotonique, 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 (« Canelé 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 (« 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... (Richerches, 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 :