

CHOCOLATERIE - CONFISERIE

DURÉE

80H

DATES

Plusieurs sessions en
08-09-10/24
Puis prochaine session
en 2025-2026

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,
chocolaterie,
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.

DÉROULÉ ET MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- **Dates de session 2024-2025 :** plusieurs sessions qui démarrent en novembre 2024. (si passage CAP en 2025 : ancien référentiel, fin formation juin 2025, si passage CAP en 2026 nouveau référentiel, fin formation en novembre 2025).
- **80h de formation en présentiel dont 1 CAP Blanc** (soit 8 sessions de 8h + 16h de CAP Blanc)

Horaires : Une séance d'un

week-end ou 2 jours d'affilée en semaine tous les mois (16h), de 8h à 12h et de 13h à 17h, samedi et dimanche ou lundi et mardi sur 5 mois ; (rythme à déterminer lors de l'inscription, possibles autres jours, possible étalement sur 1 an).

En présentiel : la formation se déroule dans le laboratoire de l'école CDP San Nicolas au : 180 Avenue de Paris, 33620 CAVIGNAC.

Petits groupes constitués de 1 à 6 personnes maximum, pour privilégier la qualité de la relation, de la transmission,

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 formation et lors de chaque session de formation

- Apports didactiques et démonstration par le chef formateur.

- Apports didactiques, apports formatifs, mise en situation, exercices.

- Cours pratique : les participants réalisent les recettes en suivant consignes du chef et les fiches techniques

- Dégustation des préparations et analyse organoleptique des préparations

- Mise en situation de production en laboratoire.

- Débriefing en fin de chaque journée de formation

Les compétences acquises respectent le référentiel national du CAP Pâtissier. L'obtention du diplôme et la maîtrise des compétences de la formation vous permettront de postuler à des postes de pâtissier, chef pâtissier ou encore d'ouvrir votre commerce en fonction de vos expériences professionnelles.

• Entraînement à distance offert : Formation "Premium" à vie, formation "Star Créativité" pendant 2 ans ; 420h de formation en distanciel (vidéos) avec un espace élève dédié et 1 cours en live/à distance et replay par semaine : les vidéos disponibles quand vous voulez, où vous voulez (formation Star renouvelable à la fin sous forme d'abonnement).

• 14 semaines de stages possibles pour l'inscription à l'examen national : non obligatoire si inscription en candidat libre.

• Accès à un groupe Facebook privé avec une communauté bienveillante et engagée

• Des fiches recettes téléchargeables et livret de formation remis en mains propres

• Un livre de PSE et un livre de théorie sont fournis, des questionnements ont lieu à toutes les sessions pour la partie théorique (attention notre école est spécialiste de la pratique)

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

OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

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

- d'assurer, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, les opérations d'approvisionnement.
- de réaliser des produits de chocolaterie, de confiserie et, éventuellement, de pâtisserie spécialisée à base de chocolat.
- d'assurer le conditionnement avant commercialisation.
- réaliser les recettes du référentiel du CAP Chocolatier Confiseur
- optimiser sa productivité,
- s'organiser efficacement lors d'un examen de chocolaterie
- bien utiliser son temps et de répartir ses tâches,
- gérer son stress et augmenter sa confiance en soi.
- Le tout dans l'optique de devenir artisan commerçant ou d'exercer dans des entreprises industrielles ou dans des entreprises artisanales.



%* de satisfaction

*MAJ 08/2024 sur x personnes



92% de réussite

nationale



1er réseau de formations
sur l'entrepreneuriat en pâtisserie

PROGRAMME CAP PÂTISSIER

1. **Fabrication des masses de base**
 - - Réception et stockage
 - - Organisation du travail, hygiène et sécurité
 - - Fabrication de masses de base
 - - Cuissons des sucres
2. **Confection et valorisation des produits finis**
 - - Mise au point des chocolats
 - - Réalisation de produits finis de chocolaterie
 - - Confection de produits finis de confiserie
 - - Découpe et conditionnement des masses
 - - Enrobage et moulage
 - - Valorisation des produits
3. **Les réalisations**
 - Pièces commerciales printemps
 - Pièces commerciales hiver
 - Confiseries à base de Ganache
 - Confiseries à base de Praliné
 - Confiseries à base de Gianduja
 - Confiseries à base de Pâte d'amandes
 - Confiseries à base de Pâtes de fruits
 - Confiseries à base de Caramel
 - Confiseries à base de Guimauve
 - Confiseries à base de Nougat et nougatine
 - Confiseries de sucre
 - Rochers suisses, florentins et autres en-cas

Module 1 Bases de chocolaterie : (16H)

- Réception et stockage
- Organisation du travail, hygiène et sécurité
- Fabrication de masses de base
- Cuissons des sucres
- Mise au point des chocolats et maîtrise du tablage

Module 2 Bonbons chocolat : (16H)

- Réalisation de produits finis de chocolaterie
 - Confiseries à base de Ganache
 - Confiseries à base de Praliné
 - Confiseries à base de Gianduja
 - Rochers suisses, florentins et autres en-cas
- Découpe et conditionnement des masses
- Enrobage et moulage

Module 3 Confiseries : (16H)

- Confection de produits finis de confiserie
 - Confiseries à base de Pâte d'amandes
 - Confiseries à base de Pâtes de fruits
 - Confiseries à base de Caramel
 - Confiseries à base de Guimauve
 - Confiseries à base de Nougat et nougatine
 - Confiseries de sucre

Module 4 Pièces commerciales : (16H)

- Pièces commerciales printemps
- Pièces commerciales hiver
- Valorisation des produits

Module 5 CAP Blanc : (16H)

- > EP1 Fabrication des masses de bases et EP2 Confection et valorisation des produits finis (pratique, théorique et oral).

ACCÈS À UN ESPACE ÉLÈVES À VIE AVEC DE NOMBREUSES VIDÉOS SUPPLÉMENTAIRES (DÉTAIL DES VIDÉOS MISES À DISPOSITION)

- Cours de technologie (livre) et QCM à disposition : Technologie de pâtisserie appliquée ; connaissances des matières premières, de leur stockage et leur utilisation en pâtisserie.
- Accès à 5 cours en live par mois et replays.
- Cours pratiques en vidéos :

Module 1 Décors :

--> décors chocolat, décors nougatines, découpes de fruits

Module 2 Bonus Chocolaterie Confiserie Glacerie :

--> Torrification fruits secs, pâtes de fruits, confitures, bonbons chocolat, caramels, chocolat à croquer, guimauves, pâte à tartiner, pralin, glaces et sorbets...

Replays de masterclasses spécialisées :

--> 1 fois par mois, 1 Masterclass thématique en direct a lieu sur Zoom avec un sujet différent (autour de pâtisseries, desserts à l'assiette, montages chocolat...). Le replay de ce live est publié chaque mois sur cet espace.

Et autres recettes créatives... Accès à la formation distancielle "Star Créativité" 2 ans, "Premium Compétences en pâtisserie" à vie.

MOYENS PERMETTANT DE SUIVRE L'EXECUTION DE LA FORMATION

Signature de la feuille d'émargement 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.

Vous devrez vous inscrire auprès de votre académie en tant que candidat enseignement à distance ou candidat libre afin de passer les examens nationaux.

MOYENS ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Laboratoire de pâtisserie chocolaterie équipé avec le matériel nécessaire à la bonne exécution des cours pratiques et une plonge pour le nettoyage du matériel
- Matières premières et marchandises,
- Livrets de fiches techniques et supports de formation

Le Bénéficiaire doit être muni :

- D'un carnet de notes et stylo
- D'une tenue de pâtissier ou d'un tablier
- De chaussures fermées
- Compléter le petit matériel de pâtisserie et se fournir matériel pour entraînement chez soi

Les indispensables offerts dans la formation :

- Une veste de pâtisserie
- 1 tablier
- 1 carte METRO apprenti
- Accès aux vidéos live/replay de la formation "Star Créativité" pendant 2 ans
- Accès à vie aux vidéos enregistrées de la formation "Premium Compétences en Pâtisserie"
- Des conventions de stage si l'élève souhaite se professionnaliser (ou dans l'optique de passer le CAP Chocolatier en candidat enseignement à distance - 14 semaines non obligatoires si "candidat libre")
- Des sujets de CAP Blanc disponibles dans l'espace élèves

TARIF

Frais pédagogiques - Net de TVA
3900,00 €

Frais pédagogiques - TOTAL - TTC
3900,00 €

« 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
CPF, PÔLE EMPLOI, OPCO, FAFCEA, AKTO...
Notre équipe vous accompagne dans les démarches.

Montant total des frais additionnels non pris en charge
0,00 €

Détails des frais additionnels non pris en charge :
Petit déjeuner offert.
Prévoir repas du midi (en général pris en équipe dans les restaurants aux alentours de l'école).
Notre équipe vous fournira une liste des restaurants et hébergements.



MODALITÉS D'INSCRIPTION

Admission après entretien individuel avec une référente de l'équipe de notre organisme de formation avec validation du projet professionnel.

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, 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 (si présentation en candidat libre, stages non obligatoires mais fortement conseillés)

(INFOS EXAMEN NATIONAL)

Vous devrez vous inscrire auprès de votre académie en tant que candidat libre afin de passer les examens nationaux. (aide de notre équipe pour l'inscription)

TAUX NATIONAL d'obtention : 97%

Pour obtenir votre CAP Chocolatier 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 (soit 490h de stage en tout) dans le champ professionnel de la pâtisserie pourra être justifiée pour l'inscription à l'examen national du CAP Chocolatier (notre organisme de formation vous délivre les conventions - stages non obligatoires si "candidat libre", voir nos référentes). Pensez à vous préparer aux matières générales si nécessaires (seulement si vous n'avez pas diplôme de niveau 3 ou diplôme étranger sans équivalence française. Ici, CDP San Nicolas prépare uniquement aux épreuves EPI et EP2.

ÉPREUVES	Unités	Coef.	Mode	Mode	Durée
UNITÉS PROFESSIONNELLES					
EP1 – Fabrication des masses de base	UP1	8'		Ponctuel écrit et pratique	4 h 30 dont 30 min d'écrit
EP2 – Confection et valorisation des produits finis	UP2	7		Ponctuel écrit, pratique et oral	5 h 30 dont 45 min d'écrit et 15 min d'oral

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.

Place de parking en face du local, entrée et lieux adaptés aux PMR et personnes en situation de handicap.

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 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



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 :