



"VIENNOISERIES CLASSIQUES ET MODERNES" PAR INAKI TISSIER

NIVEAU

Perfectionnement

DURÉE

3 jours (25H)

DATES

26-27-28 Mars 2025

INTERVENANT

Inaki Tissier,
Formateur spécialisé
en viennoiseries modernes

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. Avoir un objectif de reconversion ou expérience dans le domaine de la pâtisserie, boulangerie ou chocolaterie. Connaissances et techniques de base

OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

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

-Réaliser une gamme classique et moderne de viennoiseries.

-Identifier et reproduire les méthodes et techniques de travail rationnelles pour une rentabilité optimisée

DÉROULÉ ET MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Horaires : 8h30-12h30 / 13h30-17h30* (sur 3 jours, soit 25h de formation ; dates à déterminer lors de l'inscription) *7h30 le dernier jour

En présentiel

Pour le présentiel, la formation se déroule dans le laboratoire de l'école CDP San Nicolas au : 76 Avenue de Paris, 33620 CAVIGNAC.

Petits groupes constitués de 4 à 8 personnes maximum, pour privilégier la qualité de la relation, de la transmission,

- Briefing en début de formation et lors de chaque module de formation
- Apports didactiques et démonstration par le chef formateurs,
- 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

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

PROGRAMME

VIENNOISERIES CLASSIQUES ET MODERNES PAR INAKI TISSIER

Savoir concevoir sa gamme de viennoiseries modernes

Module 1 : (20H) Techniques de bases et applications avec modernité

- Croissant
- Chocolatine/Pain au chocolat
- Bi-Choco
- Crookie
- La Paille
- Finger Gianduja Noisette
- Tresses Bicolores Fruits Rouges
- Nœud Papillon Bicolore
- Nœuds Framboise
- Brioche Feuilletée Citron
- Brioche Longue Conservation
- Cookies "d'la Mort qui tue"
- Brioche Ispahan
- Brioche Agrumes
- Babka

Module 2 : (4H) Production rentable

- Produire de manière logique et optimisée

Module 2 : (1H) Buffet

- Présentation d'un buffet de manière harmonieuse



97%* de satisfaction

*MAJ 06/2024 sur 51 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 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.
Lors de la présentation finale, le formateur évalue oralement les résultats afin de déterminer si le stagiaire a acquis les connaissances et techniques visés. A l'issue du stage, une feuille de questionnaire est rempli par le stagiaire afin de laisser la possibilité de s'exprimer la satisfaction ou difficulté rencontrée pendant le stage.

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

- Laboratoire de pâtisserie équipé avec le matériel nécessaire à la bonne exécution des cours pratiques et une plonge pour le nettoyage du matériel
- Matières premières et marchandises,
Alternance entre théorie et pratique, Formation Action / Réalisation de différentes recettes par le stagiaire avec démonstration et explication des procédés et techniques par le Chef formateur et mise en application pratique par le stagiaire. Remise d'un fichier-recettes à chaque participant au début du cours. Tous matériels nécessaires sont mis en place par CDP SAN NICOLAS. Présentation finale et dégustation pour l'évaluation par le formateur.

Le Bénéficiaire doit être muni :

- D'un carnet de notes et stylo
- D'une tenue de pâtissier ou d'un tablier
- De chaussures fermées

TYPE DE PARCOURS

Individualisé : selon les objectifs individuels.

TARIF

**Frais pédagogiques - Net de TVA
1497,00 €**

**Frais pédagogiques - TOTAL - TTC
1497,00 €**

Soit 59,88€/heure

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

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

Prévoir pour les repas : en général nous mangeons tous ensemble dans les restaurants alentours.

Possibilités de financements : fonds propres avec 30% d'acompte puis possibilité paiement du solde en 1 fois ou en plusieurs fois
PÔLE EMPLOI/FRANCE TRAVAIL, OPCO, AGEFICE, 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.

Inscriptions jusqu'à 14 jours avant le début de la 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 INAKI TISSIER



Domaines de compétences : Viennoiseries, boulangerie, pâtisserie...

Boulangier pâtissier à Salles depuis des années, Inaki Tissier anime des formations de fabrication de viennoiseries partout en France et dans le monde. Il cartonne sur le net où plus de 25000 abonnés suivent ses créations, son quotidien, et sa passion. Inaki se déplace également pour du consulting en entreprises.

Il délivre ses secrets de fabrications des meilleures viennoiseries.

Il participe à de nombreux concours et avec le goût des choses bien faites et le désir de l'insuffler aux esprits gourmands, Inaki propose une approche complète de la viennoiserie, dans une ambiance chaleureuse.

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 :