

CDP SAN NICOLAS

"Formation BUSINESS PÂTISSERIE"



"SE LANCER DANS L'ENTREPRENEURIAT EN PÂTISSERIE"

VOUS ÊTES EN PROJET OU EN COURS DE CRÉATION D'ENTREPRISE ET VOUS SOUHAITEZ ENCORE APPROFONDIR



Thème 1 : Accélération de Croissance Concept

- Détermination de concepts pour vos projets en pâtisserie
- Produits à commercialiser
- Analyse de concepts concurrents et inspirations
- Comment déterminer les prix de ses produits
- Orientation des concepts via l'inspiration de Pinterest
- Exemples de gammes de pâtisseries
- Optimisation de production pâte à choux, tarterie, viennoiseries, entremets...
- Conception de recettes et excels de produits à travailler...

Thème 2 : Accélération de Croissance Commerciale



coursdepatisserie.fr

- Introduction à la stratégie commerciale
- Stratégie commerciale et communication
- Soleil et mise en place d'actions sur les réseaux sociaux (jeux, événements...)
- Le visuel
- To do list, oui, et plus de passage à l'action
- Politique de prix
- Brainstorming de groupe
- Marketing relationnel et de réseaux
- Dossiers de presse
- Points stratégiques
- Calendrier commercial et communication en pâtisserie

Thème 3 : Accélération de Croissance Personnelle



coursdepatisserie.fr

- Et si on communiquait ?
- Je me décide à entreprendre
- Et le plaisir ? Ce qui me fait plaisir je le vends mieux.
- L'identité. Comment se décrire ?
- La confiance
- Le temps
- Entre doutes et choix je me balance
- Que suis-je prêt(e) à mettre en place pour atteindre mes objectifs ?
- Suis-je bien entouré(e) ?
- Le défi
- Les émotions
- La solitude du chef d'entreprise
- Le choix libre

Thème 4 : Accélération de Croissance Digitale



coursdepatisserie.fr

- Comment créer une page fan Facebook et une page pro Instagram ?
- Comment créer un groupe Facebook ?
- Introduction utilité des réseaux sociaux et d'un site internet
- Automatisation des réseaux sociaux, outil "Buffer"
- Influenceurs et emailing
- Initiation automatisation
- Initiation Wordpress
- Initiation Wix
- Initiation nom de domaine
- Retouches vidéos faciles
- Initiation Prestashop : création d'un site ecommerce de A à Z, domaine et hébergement lonos, configuration et utilisation Prestashop avec un exemple de site autour de la pâtisserie.

"Coaching Business Pâtisserie" - Déroulement



coursdepatisserie.fr

- ✓ 1 coaching visio thématique par semaine (chaque webinaire se déroule sur Zoom et est également diffusé en direct sur le groupe privé Facebook dédié ; nous décidons des dates/horaires toutes les semaines suite à un sondage de disponibilités des entrepreneurs/futurs entrepreneurs participants).
- ✓ 4 experts en accélération de croissance à disposition : pour des webinaires autour de la conceptualisation, de la commercialisation, de la communication digitale, et du développement/organisation du chef d'entreprise.
- ✓ Les thématiques sont choisies par les experts en fonction des besoins et des avancées des entrepreneurs.
- ✓ Les replays des webinaires sont ensuite disponibles sur vos espaces élèves (pour les revoir ou pour les personnes qui n'auraient éventuellement pas pu participer en direct).

- ✓ Des conseils en entrepreneuriat, création d'entreprise, gestion, management, développement de réseaux, création de site web, organisation et préparation mentale...
- ✓ Des conseils en choix du concept, choix du produit, choix de la cible client, choix de la forme/manière de commercialiser (commerce ou e-commerce etc...)
- ✓ Des conseils en logistique, agencement, organisation, optimisation de production, rentabilité, tenue de produits, rapidité d'exécution...
- ✓ Des conseils en marketing, communication, événementiel, relations publiques et relations presses, marketing digital et growth hacking...
- ✓ Un suivi et un accompagnement avec des coachs que vous pouvez joindre sur Facebook Messenger
- ✓ Une oreille à votre écoute pour vous soutenir et vous accompagner dans vos projets, vous motiver à avancer et à éventuellement changer de vie en vivant de votre passion. Un groupe d'entrepreneurs soudés et bienveillants.

Déroulement suite



coursdepatisserie.fr

- Durée totale du coaching : 24h/mois réparties sur 4 thématiques de 6h. (chaque live fait environ 2h et estimation 4h de travail supplémentaire par live) soit 288 heures sur une année.
- Vidéos accessibles tout au long de la formation (même aux replays des sessions précédentes - sauf accélération de croissance personnelle)
- Accès à un groupe Facebook privé
- Accès à des documents téléchargeables
- Les vidéos disponibles quand vous voulez, où vous voulez
- Public ciblé : reconversions professionnelles, entrepreneurs, personnes ayant obtenu un diplôme type CAP Pâtissier ou Mention Complémentaire / ou avec au moins 3 mois d'expérience professionnelle en pâtisserie.
- Langue des vidéos et des interventions : Français

CADEAU : accès à la carte Métro apprentis ou pro (si numéro de SIRET) et au bureau d'étude METRO France, des réductions et offres exceptionnelles chez nos partenaires fournisseurs...

INFORMATIONS ET TARIFS



coursdepatisserie.fr

- Prérequis :
 - Maîtriser les bases de pâtisserie française (et avoir un diplôme ou expérience pro d'au moins 3 mois)
 - Maîtrise orale et écrite de la langue française ; et bases de culture générale
 - Avoir une connexion internet et un écran type téléphone, tablette ou ordinateur
 - Avoir ou projeter d'avoir du petit et gros matériel de pâtisserie et matières premières
 - Avoir un projet professionnel en pâtisserie
- Objectifs :
 - Approfondir le projet de création d'entreprise en pâtisserie Française
- Durée :
 - Sur une base de 6h de formation par jour (2h de cours par semaine et 4h de travail personnel), soit 6h de travail par semaine. Durée totale 24h sur un mois. Renouvelables (conseil 1 an de coaching, soit 288h de formation sur 1 an).
- Modalités et délais d'accès au coaching :
 - Entrées et sorties 1 fois tous les 4 mois.
 - Inscriptions sur rdv avec l'équipe de l'école après vérification des prérequis et identification des objectifs.
- Tarifs :
 - 49,99 euros/mois toutes taxes comprises sous abonnement ou 590 euros finançables à l'année.
 - Paiement sécurisé

Contact



pour connaître les
coursdepatisserie.fr

- Prenez rdv par email à contact@coursdepatisserie.fr pour futures sessions et pour postuler.
- Organisme de formation agréé SARL "CDP San Nicolas" (Siret : 89250628800018 // Déclaration d'activité n°75331289433 auprès du préfet de Nouvelle Aquitaine)
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap.
 - Contactez la référente handicap : Audrey Roit 0658622917
 - Nous étudions la faisabilité du projet
- contact@coursdepatisserie.fr
- <https://www.coursdepatisserie.fr> (notre boutique en ligne)
- <https://www.cyrilsannicolas.com> (le site de notre organisme)