

DEVENIR ENTREPRENEUR PÂTISSIER ET CRÉER UNE GAMME DE PÂTISSERIE RENTABLE - ELITE

INTITULÉ DE LA CERTIFICATION

Votre identifiant interne
ELITE
Code 93561
Intitulé de la certification ou de la
thématique visée

Actions de formation dispensées aux
créateurs et repreneurs d'entreprise
Code FORMACODE 13260 ; 32047
Code NSF 415

FORMATION

sfsksndkjvnslnfnshbjhmn
bhjvglkjhvgvlk:g
hkjbhjbk

NIVEAU

sfsksndkjvnslnfnshbjhmn
bhjvglkjhvgvlk:g
hkjbhjbk

MODALITÉ PÉDAGOGIQUE

sfsksndkjvnslnfnshbjhmn
bhjvglkjhvgvlk:g
hkjbhjbk

FORMATION

sfsksndkjvnslnfnshbjhmn
bhjvglkjhvgvlk:g
hkjbhjbk

OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

Créer une gamme de pâtisserie rentable et qui vous ressemble dans le but de créer ou améliorer/développer un business en pâtisserie française. Choisir ses produits en fonction de son concept, sa thématique, sa zone géographique. Se préparer à la création d'un laboratoire, ou commerce physique, ou e-commerce. Maîtriser la production de pâtisserie de manière logique et rentable (organisation et rentabilité). Préparer une stratégie commerciale et de communication adaptée à son concept. Préparer son entreprise ou sa future entreprise à se développer, à organiser sa production.

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

Présentielle ou à distance
Entièrement à distance

Informations sur les modalités
pédagogiques

Des webinaires en live pour échanger avec vos formateurs Chef Maître Artisan Pâtissier et autres experts. Études de cas, mises en situation, travaux pratiques et sessions d'intelligence collective
Modalités pédagogiques adaptées aux personnes en situation de handicap
Adaptations possibles à confirmer en fonction des situations. Études de cas, mises en situation, travaux pratiques et sessions d'intelligence collective.

Durée totale de la formation (heures)
105

POINTS FORTS

Formation digitale qui peut être suivie à distance avec un suivi régulier et une équipe dédiée.
Soutien de la communauté d'entrepreneurs pâtisseries.
Coaching du Chef formateur pour vous accompagner dans la réalisation de votre projet. Espace numérique LMS

CONTENU

Formation "Elite" - Déroulement Rdv stratégique 3H avec Chef Cyril San Nicolas (téléphone ou Zoom) commencé par un QCM et vérification des diplômes si il y a. Passage à l'action sur 3 mois (1 session ouverte tous les 3 mois, fermetures d'inscriptions 1 semaine avant. 3 pers max/session) 15 webinaires personnalisés en live en équipe répartis sur 3 mois en fonction des plannings des participants (horaires déterminées via calendrier partagé) 1 rdv Zoom 30min à 1h par pers par semaine. Vidéos accessibles à vie (replays des webinaires lives et enregistrés par nos partenaires) . Outils de communication et de calculs de rentabilité accessibles à vie Rdv privé d'analyse de votre évolution de concept et choix stratégiques avec un MOF Pâtissier (1H via Zoom) Rdv de débriefing et stratégie commerciale, 2H avec Audrey Roit. Suite à la formation, 3 mois d'accompagnement/suivi rdvs possibles selon dispo, accès au groupe communautaire et vision des webinaires de partenaires suivants. A noter : Accès à vie aux vidéos de la formation Premium (« Développer ses compétences pour créer et s'approprier des pâtisseries » + tablier/trophée ! Durée totale de la formation : 105h réparties sur 3 modules de 35h. Accès à un groupe Facebook privé Programme de la formation et Compétences Délivrées

Thème 1 : Quels produits choisir en fonction de son business et sa thématique, sa zone géographique ?

Thème 2 : Comment produire des pâtisseries de manière logique et rentable ?

Thème 3 : Créez votre gamme de pâtisserie et progressez Choisir la base de création et packaging rentable, évaluation des solutions d'emballage et de vente,



97%* de satisfaction
*MAJ 06/2024 sur 4 personnes



100% de réussite
dans notre école



1er réseau de formations
sur l'entrepreneuriat en pâtisserie

CONDITIONS D'INSCRIPTION

Niveau requis à l'entrée en formation ?

Oui

Conditions spécifiques et prérequis ?

Oui

Détails des conditions spécifiques et prérequis

Maîtriser les bases de pâtisserie française (et avoir un diplôme ou expérience pro d'au moins 2 ans). 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 du petit et gros matériel de pâtisserie et matières premières. Avoir un projet professionnel en pâtisserie.

RÉSULTATS ATTENDUS

Obtention d'un certificat de réussite de la formation. Conditions d'obtention : obtenir au moins 10/20 de moyenne générale au QCM final et entretien avec les formateurs. Attestation de suivi régulier. Le (la) stagiaire est capable d'élaborer la stratégie de son projet pâtissier, de concevoir et conduire son projet de création d'activité de pâtisserie/d'entreprise en pâtisserie, de gérer et développer son activité.

Type de parcours
Mixte : individualisé et modularisé

CONSTRUCTION TARIFAIRE

Les frais de passage de la certification sont inclus dans les frais pédagogiques
Oui

Frais pédagogiques - Net de TVA
4 600,00 €

Frais pédagogiques - Taux à 5,5 % - HT
0,00 €

Frais pédagogiques - Taux à 5,5 % - TTC
0,00 €

Frais pédagogiques - Taux à 20 % - HT
0,00 €

Frais pédagogiques - Taux à 20 % - TTC
0,00 €

Frais pédagogiques - TOTAL - HT
4 600,00 €

Frais pédagogiques - TOTAL - TTC
4 600,00 €

Montant total des frais additionnels non pris en charge

Pas de donnée

Détails des frais additionnels non pris en charge

Pas de donnée

MODALITÉS D'ADMISSION

Modalités d'admission
Admission après entretien

Informations sur l'admission

Prenez rdv (téléphonique) avec l'équipe du chef pour postuler :

<https://sannicolas-coursdepatisserie.youcanbook.me/>
Puis rdv stratégique 3H avec Chef Cyril San Nicolas (via Zoom) commencé par un QCM de validation d'entrée et vérification des diplômes

Périmètre géographique du recrutement
International

Informations sur le périmètre de recrutement
Pas de donnée

Informations sur le recrutement
Pas de donnée

Langue utilisée lors de la formation
Français

Groupe Formation Emploi associé à l'action
Pas de donnée

K : Production alimentaire

Contact de la formation

AUDREY ROIT
Fonction
GERANTE
Courriel de contact
contact@coursdepatisserie.fr
Téléphone fixe
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. Autres adaptations possibles.