

MASTERCLASS 3J

"DESSERT À L'ASSIETTE"

INTITULÉ DE LA FORMATION

Masterclass "Dessert à l'assiette 3j"

Code DESSERTALASSIETTE3J

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

NIVEAU

Initiation
OU
Perfectionnement

DURÉE

3 jours (21H)

DATES

Entrées et sorties
permanentes

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,
Avoir un objectif de reconversion ou
première expérience dans le domaine
de la pâtisserie ou restauration

OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

A l'issue de cette formation, le stagiaire est capable :
De répondre à des partenariats professionnels en desserts à l'assiette.

De réaliser une gamme de desserts à l'assiette à partir de recettes de bases et de les moderniser.

L'objectif est d'acquérir les compétences et connaissances nécessaires pour créer et produire des desserts à l'assiette pour développer l'activité de son entreprise.

DÉROULÉ ET MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Horaires : 8h30-12h30 / 13h30-16h30 (sur 3 jours, soit 21h de formation ; dates à déterminer lors de l'inscription)

En présentiel ou à distance (à définir à l'inscription).

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

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

Petits groupes constitués de 1 à 3 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 DESSERTS A L'ASSIETTE

Savoir concevoir, diversifier et présenter sa gamme de desserts à l'assiette

Module 1 : (14H)

Pâtisserie et desserts à l'assiette

--> savoir réaliser un biscuit dacquoise, une pâte sucrée, biscuit chocolat, biscuit creusois, biscuit cuillère ou biscuit joconde.

--> savoir réaliser une mousse aux fruits exotiques, mousse au chocolat, mousse bavaroise vanille, mousse aux fruits rouges ou mousse au citron.

--> savoir réaliser un caramel, une ganache chocolat ou spéculos, un crémeux citron, un crémeux fruits rouges, un coulis ou gélifié aux fruits, ainsi que des punchs goûtus.

--> savoir monter des entremets solides et qui se conservent.

Module 2 : (3H)

Techniques de chocolat

--> Savoir utiliser des techniques de décors chocolat pour agrémenter ses assiettes

Module 3 : (3H)

Techniques de décors à l'assiette

--> savoir utiliser des techniques de décors grâce à de la nougatine, des meringues, des coulis ou éléments du dessert afin d'améliorer le visuel/la présentation de la pâtisserie dans l'assiette, des glaçages et décors modernes et cohérents.

Module 4 : (1H)

Initiation à l'entrepreneuriat

--> Définir une stratégie de production et de vente

--> Savoir élaborer des recettes à partir des bases et optimiser sa production

--> Savoir valoriser ce savoir-faire dans le cadre de commercialisation ou d'animations



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.

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,
- 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

TYPE DE PARCOURS

Individualisé : selon les objectifs individuels.

TARIF

Frais pédagogiques - Net de TVA
1497,00 €

Frais pédagogiques - TOTAL - TTC
1497,00 €

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

Montant total des frais additionnels non pris en charge (si présentiel)
0,00 €

Détails des frais additionnels non pris en charge :
Repas du midi pour 3 jours à prévoir (en présentiel uniquement) ; pas de frais supplémentaire pour le distanciel) - en général nous mangeons ensemble dans 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, 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 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 :