

CDP SAN NICOLAS

Formation "ELITE"



"CRÉER UNE GAMME DE PÂTISSERIE RENTABLE ET QUI VOUS
RESSEMBLE"

UNE FORMATION "CLÉS EN MAINS" - TOUTE LA BOÎTE À OUTILS ET LES LEVIERS D'UN ENTREPRENEUR PÂTISSIER





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

- Webinaire 1 : Traiteur/événements/chef à domicile
- Webinaire 2 : Labo/ateliers
- Webinaire 3 : E-commerce/Click and Collect
- Webinaire 4 : Food Truck / Marchés
- Webinaire 5 : Salon de thé/Boutiques/Restaurants
- + exercice planche de style/moodboard, exercice DP (début du dossier de presse), constitution dossier site et Webinaire de Débriefing
- + webinaire conception et création d'un laboratoire ou commerce physique, et intervention d'un expert Métro si nécessaire
- + Webinaire architecte spécialisée en ERP
- + Webinaire autour de l'HACCP + documents affichages obligatoires
- + intervention d'un expert en mindset de l'entrepreneur

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



coursdepatisserie.fr

- Webinaire 1 : Choix de la carte et direction des commandes clients avec un « produit wow »/produit « signature », produits éphémères et des produits rentables. Analyse du coût de la carte et de la production. + outils de calcul de rentabilité
- + Exercice projet de carte + fiche recette/fiche technique
- Webinaire 2 : Débrief projet de carte et vérification fiche recette. Matières premières (choix des fournisseurs...).
- Webinaire 3 : Gestion des recettes, quantifier les besoins pour la production, gestion des commandes, gestion du stock
- Webinaire 4 : Analyse des différentes fabrications de la semaine, optimisation de production. Exercice calendrier de production.
- Webinaire 5 : Débrief calendrier. Une production logique et rentable
- + Précision carte, dossier fiches recettes, dossier fournisseurs, DP/concept affiné
- + Webinaires de partenaires fournisseurs/producteurs (histoire et utilisation de la vanille, du chocolat, démonstration matériel pro, tenues pros...)

Thème 3 : Créez votre gamme de pâtisserie et progressez



- Webinaire 1 : Choisir la base de création et packaging rentable, évaluation des solutions d'emballage et de vente
- Webinaire 2 : Analyser et tester différentes textures, utilisation de sa sensibilité organoleptique et esthétique pour concevoir sa gamme de pâtisserie créative
- Webinaire 3 : Choix des différentes sortes de parfums, formes, couleurs...
- Webinaire 4 : Analyser le format du gâteau par rapport à son packaging, estimation des quantités et commandes de produits aux différents fournisseurs
- Webinaire 5 : Finalisation des produits/gâteaux dans leur packaging, réflexion sur le transport ; stockage des produits finis.
- + Finalisation carte et fiches techniques + Coaching "Analyse de l'évolution et du concept par un MOF" 1H
- + optimisation de son organisation en tant que Chef d'entreprise, mise en place d'une stratégie commerciale, argumentation de vente, introduction au merchandising, et introduction à la communication digitale de son activité (réseaux sociaux, commerce en ligne...), exemple de création de site vitrine ou boutique de A à Z, marketing de réseaux et marketing relationnel.
- + initiation photographie culinaire
- + webinaire comptabilité et facturation
- + webinaire juridique, propriété intellectuelle, confidentialité, association/collaboration, équipes, RH, succession et vente, redressement judiciaire et prudhomme (et option d'expertise RH avec une consultante), choix de statuts
- + intervention d'un expert en assurances

Formation "Elite" - Déroulement



coursdepatisserie.fr

- Rdv stratégique 3H avec Chef Cyril San Nicolas (téléphone ou Zoom) commencé par un QCM de validation d'entrée et vérification des diplômes si il y a ; à 500 euros déductibles si acceptation de la candidature
- Passage à l'action sur 3 mois - (1 session ouverte tous les 3 mois, fermetures d'inscriptions 1 semaine avant. 4 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 si besoin selon planning du Chef, questions pertinentes à préparer à l'avance.
 - 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 dispos, accès au groupe communautaire et vision des webinaires de partenaires suivants...

CADEAU : Accès à vie aux vidéos de la formation Premium (« Développer ses compétences pour créer et s'approprier des pâtisseries) + goodies : tablier/trophée !

BONUS : Accès VIP Masterclasses : +3000€ 3 jours de Masterclass personnalisée en fonction de votre business, adaptation ou création recettes avec vous (ex : pâtisserie signature), possible avec votre équipe, à distance ou en présentiel, 3 mois supplémentaires d'accompagnement // Si vous avez acheté la formation Premium certifiante, +1990€ (au lieu de 3000€) pour les 3 jours de Masterclass. Seulement 1 place/mois.

SUPER BONUS : Suivi de votre projet par Chef Cyril San Nicolas et investissement perso ou financier si motivation des différents intervenants, 1 projet sélectionné par an.

Déroulement suite



coursdepatisserie.fr

- Durée totale de la formation : 105h réparties sur 3 modules de 35h.
- 3 mois de formation puis 3 mois d'accompagnement.
- Vidéos accessibles à vie
- Certificat de réussite à la fin de la formation (sous réserve de réussir un QCM et entretien avec formateur)
- Accès à un groupe Facebook privé
- Accès aux vidéos de la formation PREMIUM compétences en pâtisserie à vie
- 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 2 ans d'expérience professionnelle en pâtisserie, associés et chefs de laboratoires collaborateurs.
- Langue des vidéos et des interventions : Français

CADEAU : des webinaires réguliers et autres interventions de partenaires, accès à la carte Métro pro (si numéro de SIRET) et au bureau d'étude METRO France, contact privilégié Google Ads, des réductions et offres exceptionnelles chez nos partenaires fournisseurs, tous les bons contacts et interlocuteurs, un suivi comme si cela était notre propre projet.

INFORMATIONS ET TARIFS

- 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

- Objectifs :

- Créer une gamme de pâtisserie rentable et qui vous ressemble, dans le but de créer ou améliorer un business en pâtisserie française

- Durée :

- Sur une base de 7h de formation par jour, soit 8H de travail par semaine sur 3 mois. Durée totale 105h. Puis 3 mois d'accompagnement.

- Modalités et délais d'accès à la formation :

- Entrées et sorties 1 fois tous les 3 mois.
- Inscriptions sur rdv avec l'équipe de l'école après vérification des prérequis et identification des objectifs.

- Modalités d'évaluation :

- QCM à la fin de la formation
- Entretien final de validation.

- Tarifs :

- 4600 euros net de taxes
- Paiement sécurisé -possible en plusieurs fois



coursdepatisserie.fr

Contact



coursdepatisserie.fr

- Prenez rdv (téléphonique) avec l'équipe du chef pour postuler : <https://sannicolas-coursdepatisserie.youcanbook.me/>
- 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)