

CDP SAN NICOLAS

# Formation STAR "Créativité"

ACTIVER SES COMPÉTENCES  
CRÉATIVES EN PÂTISSERIE FRANÇAISE



# Formation STAR "Créativité"

Vidéos en live + replays accessibles tout au long de la formation (1 nouveau cours par semaine), accès à tous les anciens replays + BONUS Accès à un an de vidéos de bases de pâtisserie

- Brioches
  - Ex : Brioche de Noël, Brioche aux pépites de chocolat, Tropézienne Eurasienne, beignets citron yuzu, brioches à tête, Kouglof Bordelais, Briochée Bordelaise, Brioche feuilletée, Tartelettes briochées feuilletées...
- Tarterie
  - Ex : Tarte Kundelich, Tarte Dacquoise Thaï, Tarte Choco Praliné, Tarte citron chocolat blanc, tarte pécan sirop d'érable, Tarte Bourdaloue moderne, Tarte façon crème brûlée régressive, Tarte Yuzu Cacahuètes, Sablé Fraîcheur...
- Viennoiseries PLF
  - Ex : Croissants Framboise, Croissants, Chocolatines/Pain au chocolat, Oranais, Pains aux raisins...
- Pâte feuilletée PF
  - Ex : Galette viennoise, chaussons aux pommes, Jésuites, Millefeuille tradi, Galette Frangipane, Dartois, Feuilletage inversé, St Honoré...
- Pâte à choux
  - Ex : Eclair thaï, Nuage d'abricot, Eclair d'Einstein, Eclair fleur de lavande, Eclairs Earl Grey...
- Entremets et petits gâteaux
  - Ex : Mister Gaga, La Valentine, le Dominicain, Bûche Douce Fève, Verrine Champagne, le Picasso, Pavlova Nicolate, La Tropézienne Eurasienne, Le Caramel Passionné, le Narkos, Forêt Noire...
- Gâteaux de voyages et petits fours
  - Ex : Cake amande orange pâte de fruits abricot, biscuits chocos, congolais rochers coco, éponges garniture framboise, cannelés bordelais, Cream'lés, Cake Lady Grey, Ckaes glacés à l'orange, Fingers twilxX...
- Décors
  - Ex : décors chocolat express, pochage...
- Chocolaterie, confiserie, glacerie
  - Ex : Pâte d'amande, pâte de nougat, truffes au chocolat, pâte à tartiner, guinettes, confiture exotique, guimauves bicouches, moulages chocolat, barres chocolatées et bouchées praliné, rochers, confiture fraise vanille...
- Gâteaux d'évènements
  - Ex : Initiation number cake, initiation pièce montée...

# Déroulement



coursdepatisserie.fr

- Durée totale de la formation : 200h réparties sur 10 thématiques.
- Vidéos replays accessibles 1 an
- Attestation de formation puis certificat de réussite (sous réserve de réussir un QCM)
- Accès à un groupe Facebook privé avec une communauté bienveillante et engagée
- Accès à 1 cours en live/à distance et replay par semaine sur le groupe Facebook privé dédié pendant 1 an (compter entre 1h30 et 2h30 par cours en direct environ, le replay est ensuite classé dans vos espaces élèves)
- Accès à toutes les fiches recettes téléchargeables
- Les vidéos disponibles quand vous voulez, où vous voulez
- Public ciblé : passionnés, amateurs, reconversions pros, élèves CAP Candidats Libres
- Langue des vidéos : Français
- Vous pouvez renouveler votre accès à la formation tous les ans ou évoluer sur d'autres formations.
- 
- CADEAU : des webinaires réguliers, accès à la carte Métro apprentis, des réductions et offres exceptionnelles chez nos partenaires fournisseurs, conventions de stages possibles.

# INFORMATIONS ET TARIFS



coursdepatisserie.fr

- **Prérequis :**
  - Avoir des notions de bases culinaires
  - Maîtrise orale et écrite de la langue française
  - Avoir une connexion internet et un écran type téléphone, tablette ou ordinateur
  - Avoir du petit matériel de pâtisserie et matières premières de bases (listes fournies)
- **Objectifs :**
  - Activer ses compétences créatives en pâtisserie française et maîtriser les bases
- **Durée :**
  - Sur une base de 4h de formation par semaine, soit 200h par an.
- **Modalités et délais d'accès à la formation :**
  - Entrées et sorties permanentes.
  - Inscriptions via notre site internet ou 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
  - Mise en situation pratique régulière et partage de vos réalisations
- **Tarifs :**
  - 449 euros net de taxes (accès 1 an renouvelable si souhaité)
  - Paiement sécurisé - possible en plusieurs fois

# Contacts



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"
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap.
  - Contactez la référente handicap : Audrey Roit 0658622917
  - Nous étudions la faisabilité du projet
  - [contact@coursdepatisserie.fr](mailto:contact@coursdepatisserie.fr)
- <https://www.coursdepatisserie.fr> (notre boutique en ligne)
- <https://www.cyrilsannicolas.com> (le site de notre organisme)