

CDP SAN NICOLAS

Formation "PREMIUM"

DÉVELOPPER SES COMPÉTENCES
POUR CRÉER ET S'APPROPRIER DES
PÂTISSERIES



Formation "Premium"

Des vidéos fixes accessibles 2 ans + un webinaire de 1 heure (question-réponse par module par mois) + 1 masterclass 5H par mois + accès à la formation STAR "Créativité en Pâtisserie Française" offerte pendant 2 ans (avec 1 cours en live par semaine et accès à tous les anciens replays)

Modules :

- **Tarterie :**
 - Tarte Bourdaloue, Tarte aux pommes, Tarte citron meringuée, Tarte Normande, Quiches, Tarte Amandine Abricot Pistache, Tarte chocolat, Tarte aux fruits, Tarte Ebène, Tarte Thaï, Tarte Régressive, Tarte Café Chocolat Nougatine, Tarte brioche pêche, Tarte Soleil Levant.
- **Brioches**
 - Brioches tradis (pain au lait/pépites/fruits secs, couronne avec picots, pain sandwich, pain mi-cuit), Brioches classiques (brioches à tête, couronne briochée, brioche tressée), Brioches premium (briochée bordelaise, brioche feuilletée, tartes feuilletées...), Brioche Vendéenne, Kouglof Bordelais, Tropézienne, Pastis Landais.
- **Viennoiseries PLF**
 - Croissants, Pains aux raisins, Chocolatines ou Pains au chocolat, Oranais, Tartes viennoises, Croissants aux amandes, Chocolatines et Croissants bicolores, Raisintines pistaches griottines, Pain aux pralines.
- **Pâte feuilletée PF**
 - Millefeuille traditionnel, Chaussons aux pommes, Galette Frangipane, Palmiers, Dartois, Millefeuille by Cyril, Chaussons pêche vanille Calvados.
- **Pâte à choux**
 - Eclairs et religieuses chocolat et café, Choux crème légère, Glands pâtisseries, Salambos à la chantilly, Paris Brest, St Honoré, Chouquettes, Eclair thé à la mûre, Eclair Burdigala, Eclair Thaï, Religieuse pistache, Eclair 100% choco.
- **Entremets et petits gâteaux**
 - Fraisier, Forêt Noire, Charlotte Framboise, Exotique, Opéra, Succès Praliné, Royal, Cheesecake aux fruits, Rubis, Caramel Passionné, 100% Choco, Le Griottin...
- **Gâteaux de voyages et petits fours**
 - Biscuits secs (diamants, tuiles, boudoirs, croquants amandes...), cakes, macarons, petits fours...
- **Décors**
 - Décors chocolat (mise au point, torsades, spirales, pétales, œillets, embouts de bûches, éventails, copeaux...), Pochages, Décor sucre, décor Nougatine...
- **Chocolaterie, confiserie, glacerie**
 - Pâtes de fruits et confitures, guimauves, nougats, nougatine, glaces et sorbets, bonbons chocolat, pâte à tartiner...
- **Gâteaux d'évènements**
 - Wedding Cake, Nude Cake, Number Cake, Pièce Montée Croquembouche

Déroulement



coursdepatisserie.fr

- Durée totale de la formation : 420h réparties sur 10 modules de 42h.
- Vidéos fixes accessibles 2 ans
- Certificat de réussite à la fin de chaque module (sous réserve de réussir un QCM)
- Accès aux sessions d'examens (4 sessions par an)
- 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 les groupes Facebook privé pendant 2 ans via l'accès offert à la formation STAR Créativité
- Accès à 1 Masterclass spécialisée de 5h par mois
- 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 ou Mention Complémentaire Candidats libres
- Langue des vidéos : Français

CADEAU : des webinaires réguliers, accès à la carte Métro apprentis, des réductions et offres exceptionnelles chez nos partenaires fournisseurs

Compétences délivrées

- Quantifier les types de matières premières nécessaires à la réalisation de ses produits pour une recette.
- Préparer son poste de travail en fonction de la réalisation d'une production afin d'optimiser son temps et choisir les produits nécessaires en respectant les règles d'hygiène et de sécurité liées à l'activité afin d'éviter les contaminations bactériennes
- Organiser les tâches à accomplir afin de rationaliser son temps et d'optimiser la rentabilité
- Choisir un matériel adapté et pertinent en fonction de la réalisation à produire.
- Effectuer les pesées des produits nécessaires pour réaliser une recette
- Maintenir les productions dans un environnement de conservation adapté pour éviter des dégradations bactériologiques
- Utiliser des protocoles de fabrication pour réaliser, élaborer ou faire évoluer des crèmes, mousses, ganaches, pâtes, et toutes sortes de préparations pâtisseries
- Choisir le mode fermentation, de préparation ou de cuisson, ainsi que la température nécessaire afin d'obtenir le résultat attendu
- Identifier une problématique dans la recette ou dans le process afin de la ou le rectifier si nécessaire
- Appliquer la finition, le dressage ou le décor pour donner un aspect esthétique
- Effectuer des montages, dressages et pochages à l'aide de divers matériels comme des emporte-pièces, des palettes, des poches à douilles,....., pour monter et/ou garnir des produits pâtisseries, confectionner un glaçage
- Créer des décors à bases de chocolat, pâte d'amandes ou de nougatine, pâte à sucre et les disposer afin d'obtenir une production unique et esthétique
- Créer et mixer des recettes afin de personnaliser ses productions

INFORMATIONS ET TARIFS

- 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 :
 - Développer ses compétences pour créer et s'appropriier des pâtisseries
- Durée :
 - Sur une base de 7h de formation par jour, soit 35h par semaine. Durée totale 420h.
- Modalités et délais d'accès à la formation :
 - Entrées et sorties permanentes.
 - 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 chaque module
 - Examen final de validation, 4 sessions par an.
- Tarifs :
 - 2890 euros net de taxes
 - 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
- <https://www.coursdepatisserie.fr> (notre boutique en ligne)
- <https://www.cyrilsannicolas.com> (le site de notre organisme)