



# Ecole « Cours de pâtisserie » CDP SAN NICOLAS

Formations pour adultes, reconversions professionnelles, masterclasses en pâtisserie française et  
entrepreneuriat, ateliers de pâtisserie pour amateurs, showroom matériel pro et matières premières



# CDP SAN NICOLAS

EXPERT DE LA FORMATION EN PÂTISSERIE FRANÇAISE ET  
ENTREPRENEURIAT  
PAR CHEF CYRIL SAN NICOLAS MAÎTRE ARTISAN PÂTISSIER CHOCOLATIER



## FORMATION AU GRAND PUBLIC

PLUS DE 300 PERSONNES FORMÉES TOUS LES ANS

Un Chef Maître Artisan et une communauté de passionnés

## FORMATION CONTINUE DES PÂTISSIERS PROS

### MASTERCLASSES À LA CARTE

Nombreuses thématiques sur mesure

## FORMATION DES PERSONNES EN RECONVERSION PRO

### SPÉIALISTE DES RECONVERSIONS PROFESSIONNELLES

CAP, MC et autres diplômes en candidats libres

## FORMATION EN ENTREPRENEURIAT

### DANS LE CADRE DE PROJETS D'OUVERTURES D'ENTREPRISES ET DÉVELOPPEMENT

La boîte à outils indispensables

## ORGANISME CERTIFIÉ ET RECONNNU PAR L'ÉTAT

## LABELLISÉ POUR SA QUALITÉ

Actions de formation professionnelle

# CHEF CYRIL SAN NICOLAS

## Présente son école, spécialisée en formations professionnelles en pâtisserie française

- Ayant tenu une institution bordelaise « Pâtisserie San Nicolas » pendant plus d'une vingtaine d'années, Cyril San Nicolas souhaite désormais partager 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 et présentielle en 2020-2021)/
- A la disposition de ses élèves, un Chef rigoureux et expérimenté ainsi qu'une équipe à l'écoute et un réseau de partenaires.
  - Maître Artisan Pâtissier Chocolatier Glacier Confiseur Traiteur
  - Plus de 25 ans d'expérience avec un laboratoire, 2 boutiques au centre de Bordeaux et des formations auprès de nombreux Meilleurs Ouvriers de France
  - CET – Président du Jury de CAP Pâtissier et Chocolatier, BTM et MAF pendant plusieurs années
  - Médaille d'Argent de l'Artisanat 2018 (plus de 20 ans d'artisanat et d'excellence)
  - 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 Pâtissiers
  - 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 Cannelé 2018 (« Cannelénium »)
  - Chroniqueur et intervenant sur France Bleu Gironde
  - Partenaire de la Coupe du Monde de la Pâtisserie avec Enodis (SIRHA 2019)
  - Ambassadeur chocolat Weiss.



# AUDREY ROIT

## Spécialiste en marketing digital et marketing relationnel

### Une partenaire en marketing digital et développement de réseaux

- **Audrey Roit** a fait ses armes en web marketing et développement de réseaux depuis 10 ans
- Bilingue, après des études en langues étrangères appliquées, elle est chroniqueuse pour des magazines et blogs autour de la gastronomie. Elle voyage dans une vingtaine de pays avant de se lancer dans l'événementiel culinaire et le développement de réseaux pour les Chefs et restaurants. Responsable de « Burdigala Communication », puis de « l'Académie des Vins et de la Gastronomie Française », elle monte ensuite ses premiers sites web dont « Chefs and Wines » tout en continuant à écrire pour des magazines comme « Prestige International » (reportages photos, vidéos...) et des pages de réseaux sociaux.
- En 2015 elle rejoint l'équipe de la Pâtisserie San Nicolas et s'occupe de la communication ainsi que du développement commercial de l'enseigne. Elle écrit un livre de Pâtisserie avec Cyril San Nicolas (en tant que co-responsable du groupe des 7 Entremetteurs) puis monte une seconde boutique à la Gare de Bordeaux Saint Jean. Elle développe avec le Chef son produit phare qui est le « Cream'lé® » (Pâtisserie signature du Chef San Nicolas) et lui permet de voyager sur plusieurs événements promotionnels (Houston, New York, Honolulu...) afin de développer l'image internationale du Chef.
- Depuis 2015, elle s'intéresse aux nouvelles techniques de marketing digital et transforme peu à peu les sites web de Cyril San Nicolas, construit un blog « Trip-n-go », et développe des sites autour des info-produits et du social-selling : la vente de formations de pâtisserie en ligne (entre autres thématiques).



**NOS FORMATIONS**



**⇒Formation STAR Créativité.**

Construire sa créativité et déployer ses connaissances en pâtisserie française, en partageant votre aventure avec une communauté bienveillante et engagée.

Destinée aux personnes passionnées, amateurs ou en reconversions...

- 1 cours de pâtisserie semaine, recettes, techniques, conseils et astuces (en live ou enregistré)
- ab à zéro par cours
- live le lundi ou le mardi et accès aux replays quand vous voulez où vous voulez
- Accès à un groupe Facebook privé et à une communauté engagée
- Avoir un compte Facebook et un accès à un espace élèves directement sur notre site (voir une connexion internet, idéalement ordinateur ou tablette)
- Réponses à vos questions sur les connaissances et en direct
- Témoignages à la demande de nos élèves qui peuvent montrer leurs réalisations au chef (chose les cours sont en direct), poser vos questions en "face à face", échanger de vive voix avec le chef sur le cours, (facultatif)
- Attestation de formation et accès à la carte Métro Apprentis
- Possibles conventions de stages

Connaitre le déroulement juste ICI

PLAQUETTE de la Formation Créativité

Je veux évoluer en pâtisserie française

**Indicateurs de résultats - STAR**

Nombre d'heures de formations délivrées : 200h (équivalentes sur 10 thématiques)

Nombre d'élèves : 200

100% de taux de satisfaction (à voir enquêtes de satisfaction)

**⇒Formation PREMIUM - Concevoir des recettes en Pâtisserie.**

Maîtriser les bases de pâtisserie française et développer ses compétences pour créer et s'approprier des pâtisseries en moins de 6 mois.

Destinée aux personnes en reconversions professionnelles et aux professionnels du secteur.



# CDP SAN NICOLAS - ECOLE DIGITALE et PRESENTIELLE

**Groupe géré par Cyril San Nicolas**

## Cours de pâtisserie

Groupe Public · 17,2 K membres

À propos Discussion Annonces Sujets Événements Contenu multimédia Plus ▾

 Créez une publication publique...

 Photo/Vidéo  Identifier des personnes  Humeur/Activité

**Annonce non lue · 1** Voir tout

 **Audrey Roit** a partagé un lien. ...  
Admin +1 · le 11 octobre à 17:38 ·

\*♥ JEU EXPRESS "LANCLEMENT DU LABO SAN NICOLAS" ♥\*

Vous êtes gourmands de pâtisseries et vous pâtissez régulièrement ?

Vous êtes un particulier, un professionnel ou un particulier qui envisage de devenir pro ?

**Modifications des groupes publics**  
Découvrez les mises à jour clés pour votre groupe

**Membres**  
Les personnes peuvent rejoindre directement le groupe, mais c'est vous qui décidez de qui peut publier.

**Visiteurs**  
Par défaut, les personnes qui n'ont pas rejoint le groupe peuvent y publier.

**Nouveaux**  
Il existe à présent des protégés



Un site internet et LMS avec vente de formations en ligne. → <https://www.cyrilsannicolas.com/>

Un blog → <https://www.coursdepatisserie.fr/>

Un groupe Facebook de plus de 19000 personnes, dont environ 350 élèves.

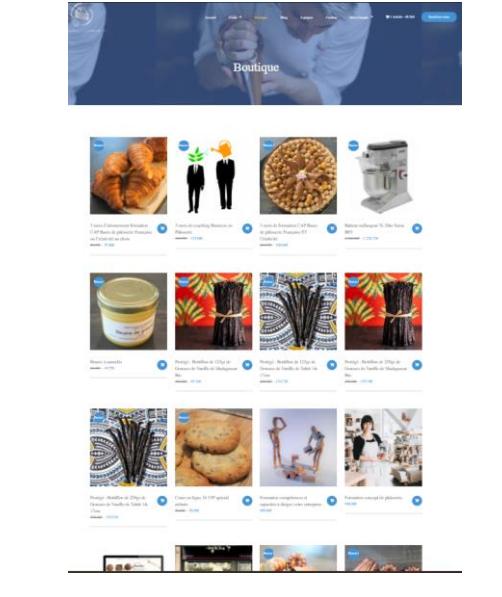
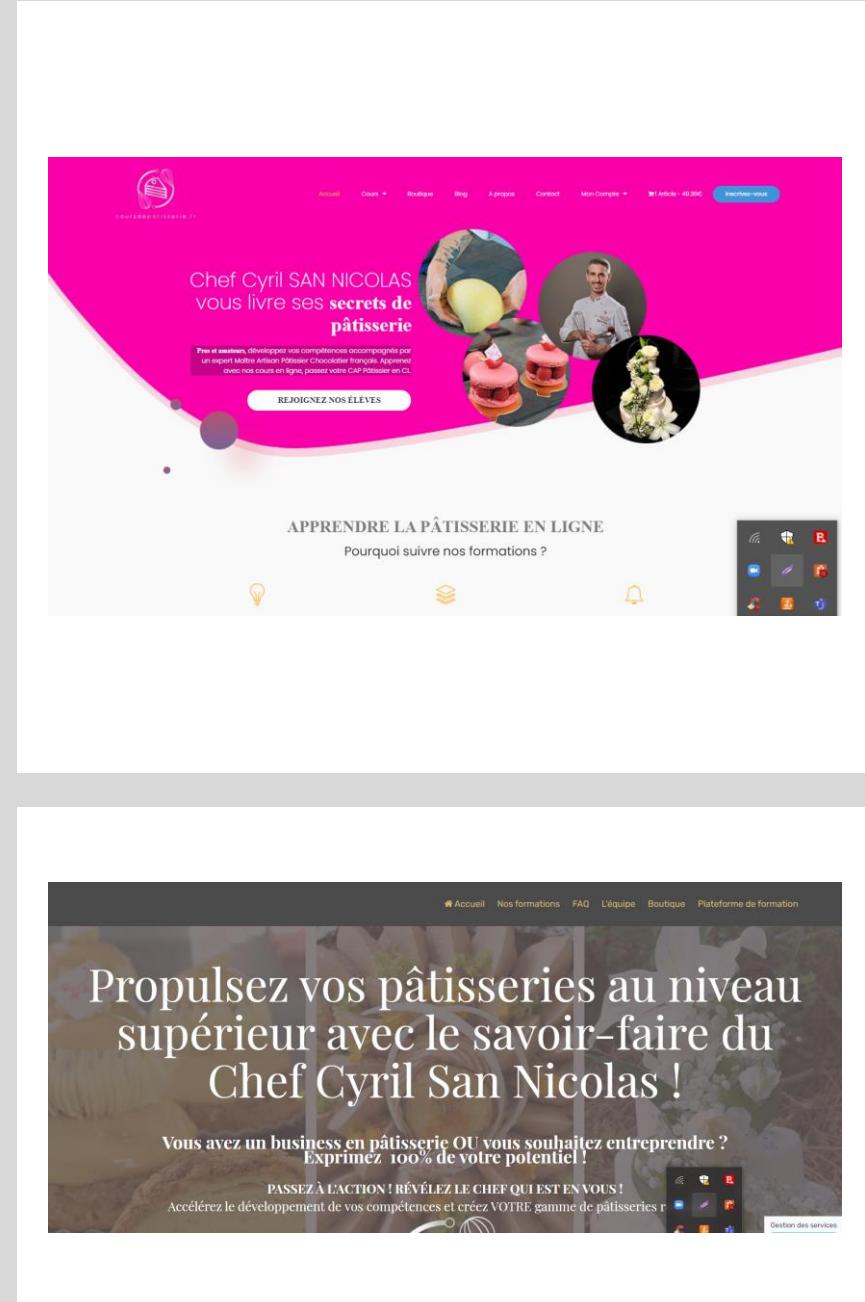
Une communauté extrêmement bienveillante, engagée et consommatrice.

Des comptes Instagram et Facebook qui comptabilisent plus de 50K de followers.

De nombreux élèves majoritairement adultes en reconversion professionnelle, tous passionnés de pâtisserie, qui souhaitent changer de métier, développer leurs compétences, aller plus loin que les bases de pâtisserie française ou le CAP pâtissier...

# CDP SAN NICOLAS DEMAIN - ECOLE DIGITALE ET PRESENTIELLE

- Une boutique en ligne, vente de produits de nos fournisseurs partenaires (vanille, moules à cannelés, batteurs, ateliers amateurs...) →  
<https://labosannicolas.com/fr/>
- Un blog de recettes et actus :  
<https://www.coursdepatisserie.fr/>
- Des formations professionnelles pour adultes finançables, que ce soit à distance avec espaces élèves ou en présentiel (masterclasses) →  
<https://www.cyrilsannicolas.com/>
- Formations en ligne à distance (avec vidéos en direct ou enregistrées) et formations présentes dans un laboratoire adapté à l'accueil des élèves.






# Une équipe de développement

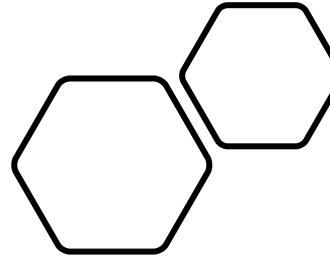
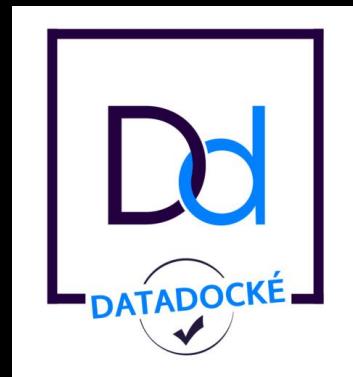
- 4 "closeuses", commerciales indépendantes spécialisées en formations et pâtisserie, qui vont conseiller nos futurs élèves et élèves jusqu'à la formation qui leur correspond le mieux.
- De supers stagiaires et apprentis ultra motivés toute l'année, en communication, commerce, marketing, web, video. Un apprenti en marketing digital et développement donc à l'année.
- Développement de nos groupes Facebook et pages Instagram, grâce à l'assiduité et à la motivation de nos élèves, des cours offerts, un système d'affiliation avec des élèves ambassadeurs.
- Nous sommes en cours de certification RS pour la "Formation PREMIUM" et nous venons d'obtenir la labellisation QUALIOPI pour l'ensemble de notre structure afin d'être finançable CPF sur certaines formations entrepreneuriales, OPCO et Pôle Emploi pour la plupart de nos formations en pâtisserie française et business en pâtisserie.
- Fidélisation de nos élèves, et fidélisation de nos partenaires en les impliquant dans de nombreux événements et formations. Organisation d'une "Pâtissade" annuelle avec nos élèves et toute l'équipe !



# LE LABORATOIRE DE L'ECOLE CDP SAN NICOLAS

- Un laboratoire de 90m<sup>2</sup> avec un espace de cours de patisserie/chocolaterie/sucre d'art.
- Des masterclasses principalement pour de la formation continue pour adultes, reconversions professionnelles qui viennent de partout en France, une section autour de la sculpture chocolat et sucre d'art pour débutants...
- Accueil possible d'environ 10 élèves par session (sessions individuelles VIP possibles).
- Laboratoire accessible PMR.
- Interventions de plusieurs formateurs experts en différentes thématiques de Pâtisserie Française dont Chef Cyril San Nicolas et autres Maîtres Artisans (Chef Kenyout Salaldeen pour le CAP Pâtissier) ou MOF.
- Sessions toute l'année suivant disponibilités des intervenants.
- Ateliers amateurs avec plusieurs Chefs
- Un "showroom" pour nos partenaires fournisseurs qui font des remises exceptionnelles à tous nos élèves.

# Nos formations



(liste des principales formations de CDP SAN NICOLAS – les PDF complets sont disponibles sur notre site

<https://www.cyrilsannicolas.com/> et vous pouvez prendre rdv avec notre équipe pour plus de thématiques/personnalisations, « Confiance en soi, Leadership », « Monter son site web de Pâtisserie », « Créer son concept en pâtisserie », « Photographie culinaire »...



# 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 Nicolaté, 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 twixX...
- Décor
  - Ex : décors chocolat express, pochage...
- Chocolaterie, confiserie, glacerie

## Déroulement

- 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)
- Des 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 plateforme chaque année pour avoir accès à de nouveaux modules ou évoluer sur d'autres formations.
- CADEAUX : des webinaires réguliers, accès à la carte Métro apprentis, des réductions et offres exceptionnelles chez nos partenaires fournisseurs, conventions de stages possibles.



coursdepatisserie.fr

## INFORMATIONS ET TARIFS



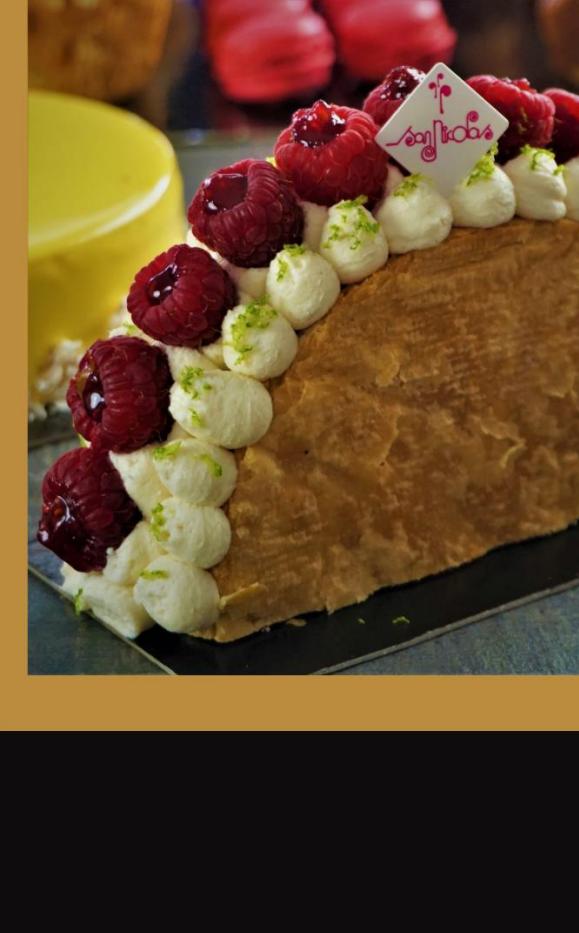
coursdepatisserie.fr

- 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

# Formation "PREMIUM"



DÉVELOPPER SES COMPÉTENCES -  
CONCEVOIR DES RECETTES EN  
PÂTISSERIE



## 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 pâtissières
- 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 pâtissiers, 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 présentation esthétique

## Formation "Premium - Concevoir des recettes en pâtisserie"

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)

### Exemples de cas d'application :

- Tarterie : Méthode et réalisation de tartes simples et complexes :
  - 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, tarte feuilletées...), Brioches Vendéenne, Kouglouf 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, Raisinettes pistaches griottines, Pain aux pralines.
- Pâtes feuilletées FF
  - Millefeuille traditionnel, Chaussons aux pommes, Galette Frangipane, Palmiers, Dartois, Millefeuille by Cyril, Chaussons pêche vanille Calvados.
- Pâtes à choux
  - Éclairs et religieuses chocolat et café, Choux crème légère, Glands pâtissiers, Salambos à la chantilly, Paris Brest, St Honoré, Chouquettes, Éclair thé à la mûre, Éclair Burdigala, Éclair Thaï, Religieuse pistache, Éclair 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...
- Décor :
  - Décor chocolat (mise au point, torsades, spirales, pétales, coquilles, embouts de bûches, éventails, copeaux, ...), Pochages, Décor sucre, décor Nougatine.

## 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'approprier 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 du parcours
  - Examen final de validation, 2 sessions par an. Sanction : Certificat "Concevoir des recettes en pâtisserie".

- Durée totale de la formation : 420h réparties sur 10 modules de 42h.
- Vidéos fixes accessibles 2 ans
- Certificat de réussite à la fin du parcours (sous réserve de réussite à l'examen)
- Accès aux sessions d'examens (2 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 (à distance)
- Accès à toutes les fiches recettes téléchargeables
- Les vidéos disponibles quand vous voulez, où vous voulez
- Public ciblé : reconversions professionnelles, élèves CAP ou Mention Complémentaire, professionnels des métiers de bouche, pâtissiers, boulangers, restaurateurs, traiteurs...



CDP SAN NICOLAS

# Formation "ELITE"



## FORMATION EN LIGNE - DÉROULEMENT

- 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 600 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 pro personnalisée en fonction de votre business, adaptation ou création recettes avec vous (ex : pâtisserie signature), mise en place de laboratoire, 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

## Déroulement suite

- 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

- 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, organisation et rétroplanning.
- Webinaire 5 : Débrief calendrier. Une production logique et rentable
  - + Précision carte, dossier fiches recettes, dossier fournisseurs, DP/concept affiné



## 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 spécialisé en ERP



- 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, calendrier marketing et commercial en pâtisserie.
- + initiation photographie culinaire

# "COACHING BUSINESS PÂTISSERIE"



## Coaching Business Pâtisserie

### Déroulement

- ✓ 1 coaching visio thématique par semaine (chaque webinaire se déroule sur Zoom et est également diffusé en direct sur le groupe privé Facebook dédié ; nous décidons des dates/horaires toutes les semaines suite à un sondage de disponibilités des entrepreneurs/futurs entrepreneurs participants).
- ✓ 4 experts en accélération de croissance à disposition : pour des webinaires autour de la conceptualisation, de la commercialisation, de la communication digitale, et du développement/organisation du chef d'entreprise.
- ✓ Les thématiques sont choisies par les experts en fonction des besoins et des avancées des entrepreneurs.
- ✓ Les replays des webinaires sont ensuite disponibles sur vos espaces élèves (pour les revoir ou pour les personnes qui n'auraient éventuellement pas pu participer en direct).
- ✓ Des conseils en entrepreneuriat, création d'entreprise, gestion, management, développement de réseaux, création de site web, organisation et préparation mentale...
- ✓ Des conseils en choix du concept, choix du produit, choix de la cible client, choix de la forme/manière de commercialiser (commerce ou e-commerce etc...)
- ✓ Des conseils en logistique, agencement, organisation, optimisation de production, rentabilité, tenue de produits, rapidité d'exécution...
- ✓ Des conseils en marketing, communication, événementiel, relations publiques et relations presse, marketing digital et growth hacking...



## Programme du Coaching BUSINESS EN PÂTISSERIE

### Thème 1 : Accélération de Croissance Concept

- Détermination de concepts pour vos projets en pâtisserie
- Produits à commercialiser
- Analyse de concepts concurrents et inspirations
- Comment déterminer les prix de ses produits
- Orientation des concepts via l'inspiration de Pinterest
- Exemples de gammes de pâtisseries
- Optimisation de production pâte à choux, tarterie, viennoiseries, entremets...

### Thème 3 : Accélération de Croissance Personnelle

- Et si on communiquait ?
- Je me décide à entreprendre
- Et le plaisir ? Ce qui me fait plaisir je le vends mieux.
- L'identité. Comment se décrire ?
- La confiance
- Le temps
- Entre doutes et choix je me balance
- Que suis-je prêt(e) à mettre en place pour atteindre mes objectifs ?
- Suis-je bien entouré(e) ?
- Le défi

### Thème 2 : Accélération de Croissance Commerciale

- Introduction à la stratégie commerciale
- Stratégie commerciale et communication
- Soleil et mise en place d'actions sur les réseaux sociaux (jeux, événements...)
- Le visuel
- To do list, oui, et plus de passage à l'action
- Politique de prix
- Brainstorming de groupe
- Marketing relationnel et de réseaux
- Dossiers de presse
- Points stratégiques
- Calendrier commercial et communication en pâtisserie



### Thème 4 : Accélération de Croissance Marketing

- Comment créer une page fan Facebook et une page pro Instagram ?
- Comment créer un groupe Facebook ?
- Introduction utilité des réseaux sociaux et d'un site internet
- Automatisation des réseaux sociaux, outil "Buffer"
- Influenceurs et emailing
- Initiation automatisation
- Initiation Wordpress
- Initiation Wix
- Initiation nom de domaine
- Retouches vidéos faciles
- Initiation Prestashop : création d'un site ecommerce de A à Z, domaine et hébergement



# NOS MASTERCLASSES et FORMATIONS TRANSVERSALES

📞 Prendre rendez vous avec l'équipe du Chef



## ⇒ MASTERCLASSES.

Découvrez toutes nos masterclasses et stages disponibles.

Révélez le Chef qui est en vous !

- En distanciel (en ligne) ou en présentiel (à Cavignac 33620 ou sur déplacement du Chef)
- Nombreuses thématiques possibles
- Personnalisations et consulting possibles
- Jusqu'à 100% pris en charge
- Financements possibles en plusieurs fois et/ou CPF, OPCO, Pôle Emploi...
- Pâtisserie Française
- Wedding Cake à la Française et Nude Cake
- Chocolaterie et Chocolaterie artistique
- Sucre d'art
- Des avantages auprès de nos partenaires fournisseurs

Connaitre le déroulement juste ICI

📄 PLAQUETTE de nos formations

# Nos ateliers amateurs

Des ateliers pour tous niveaux : du "parent-enfant", à l'adulte confirmé, aux ateliers privatisés pour vos événements (EVJF, entre copines, teambuilding...).

Des formations professionnelles sont également disponibles (voir onglet "Formations pro").

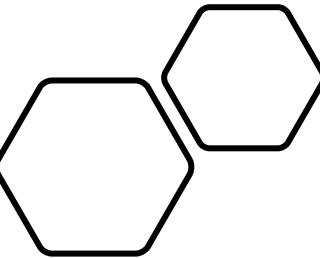
## Top Catégories



## Calendrier récapitulatif

Voici le calendrier de toutes les dates et thématiques disponibles pour nos **ateliers amateurs de pâtisserie**.

MARS 2022						
LUN	MAR	MER	JEU	VEN	SAM	DIM
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			



(liste des principaux ateliers amateurs sur <https://coursdepatisserie.fr/ateliers-de-patisserie/> et vous pouvez directement réserver en ligne vos ateliers à Cavignac)



CDP SAN NICOLAS

N° ACTIVITÉ : 75331289433  
SIRET : 89250628800018

LABO PRÉSENTIEL :  
180 AVENUE DE PARIS  
33620 CAVIGNAC

# PRENEZ CONTACT AVEC L'ÉQUIPE DE CDP SAN NICOLAS

**Vous souhaitez postuler à nos formations :  
prenez RDV avec notre équipe pour un entretien  
téléphonique.**



AUDREY ROIT

RESPONSABLE PÉDAGOGIQUE  
ET RÉFÉRENTE HANDICAP

contact@coursdepatisserie.fr  
0658622917



JOHANA

RÉFÉRENTE ÉLÈVES ET  
FINANCEMENTS



KARINE

RÉFÉRENTE ÉLÈVES



JESSICA

RÉFÉRENTE ÉLÈVES



MANON

RÉFÉRENTE ÉLÈVES

RDV ICI ➔

<https://sannicolas-coursdepatisserie.youcanbook.me/>



# Contacts

- **Cyril San Nicolas** – Maître Artisan Pâtissier Chocolatier, Coach Formateur  
+33 6 37 16 49 02 (tel et whatsapp) –  
[cyrilsannicolas@gmail.com](mailto:cyrilsannicolas@gmail.com)
- **Siège social de CDP SAN NICOLAS :**  
Résidence Topaze, Bât A, Apt 201, 10 Bis Rue des Garosses,  
33310 LORMONT
- **SHOWROOM et ESPACE DE COURS – Labo San Nicolas :**  
180 Avenue de Paris – 33620 CAVIGNAC
- **Audrey ROIT** – Responsable développement et responsable handicap 0658622917
- Le blog : <https://www.coursdepatisserie.fr>
- Les formations pros : <https://www.cyrilsannicolas.com>
- La Boutique en ligne : <https://labosannicolas.com/fr/>
- Instagram @cyrilsannicolas @coursdepatisserieecole
- Groupe Facebook « Cours de Pâtisserie »
- SIRET 89250628800018 – Numéro formateur **75331289433**



CDP SAN NICOLAS

N° ACTIVITÉ : 75331289433  
SIRET : 89250628800018

# NOS SITES INTERNET



**CDP San Nicolas**

**Siège social** : 10 Bis Rue des Garosses - Résidence Topaze - Bât A, Apt 201 - 33310 LORMONT - FRANCE  
**Labo présentiel** : 180 Avenue de Paris -33620 CAVIGNAC - FRANCE

# Diplôme de Maître Artisan

Décret 98-247 du 2 avril 1998  
Décision de la Commission régionale de qualification du lundi 30 septembre 2013

Le président Yves PETITJEAN

reconnaît la qualité de **Maître Artisan**

à **Cyril SAN NICOLAS**

Pâtissier

Le président



Chambres de Métiers  
et de l'Artisanat



Le récipiendaire



République Française

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Interdépartementale  
Délégation Gironde

## **Médaille de l'Artisanat d'Argent**

Délivré le samedi 17 novembre 2018

à Monsieur **Cyril SAN NICOLAS**

Né le **21/11/1977** à **LESPARRE-MEDOC (33)**

la Présidente de la Chambre  
de Métiers et de l'Artisanat  
Interdépartementale délégation Gironde



**Nathalie LAPORTE**



Signature du titulaire

