



CDP San Nicolas



PREMIUM - CAP PÂTISSIER

ET CRÉATIVITÉ - FOAD

INTITULÉ DE LA FORMATION

"CAP Pâtissier et Créativité"
Code PREMIUMCAPPATFOAD

Information
Détail de la fiche certification sur le site
de France compétences
N° de fiche RNCP35316
FORMACODE 21528
Code NSF 221
Code ROME D1104

DURÉE

420H

DATES

Entrées et sorties
permanentes

INTERVENANT

Cyril SAN NICOLAS,
Maître Artisan Pâtissier
Chocolatier Confiseur Traiteur
et formateur depuis plus
de 25 ans

PUBLIC

Salariés, demandeurs d'emploi,
entrepreneurs, 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.

DÉROULÉ ET MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- **Dates de sessions :** Entrées et sorties permanentes (dates à déterminer lors de l'inscription).
- **420h de formation en distanciel** (réparties en 10 modules de 42h sur 1 an - sur une base de 8h de formation et travail personnel en moyenne par semaine soit 35h par mois)

Horaires : cours asynchrones, à votre rythme.

En distanciel : accès à la plateforme de formation via <https://formation.cyrilsannicolos.com/>
Les cours en live (si élève disponible) ont lieu sur ZOOM (il est nécessaire d'avoir une bonne connexion internet et une webcam/oreillette bluetooth/écran).
Les replays sont ensuite disponibles sur l'espace élèves.

Cours accessibles de manière asynchrone via un parcours 100% digital. Nos élèves peuvent ainsi organiser leur planning en fonction de leur disponibilité.

Régulièrement, (1 fois par semaine pour les cours de créativité et 1 fois par mois pour les Masterclasses thématiques) pour privilégier la qualité de la relation et de la transmission, des cours en live sont organisés.
Toutes les sessions se déroulent sous l'égide d'un formateur qualifié, Maître Artisan Pâtissier Chocolatier, régulièrement Jury de CAP Pâtissier et/ou CET (Président de Jury) : ici Chef Cyril San Nicolas
- Briefing en début de module enregistré et lors de chaque cours en live
- Apports didactiques et démonstration par le chef formateur, apports formatifs, mise en situation, exercices.
- Cours pratiques : les participants réalisent les recettes en suivant consignes du chef et les fiches techniques
- Mise en situation de production
- Débriefing en fin de chaque cours
Les compétences acquises respectent le référentiel national du CAP Pâtissier. L'obtention du diplôme et la maîtrise des compétences de la formation vous permettront de postuler à des postes de pâtissier, chef pâtissier ou encore d'ouvrir votre commerce en fonction de vos expériences professionnelles.

- Accès 2 ans aux vidéos de la Formation "Premium" ou accès à vie si bonne validation des 420 heures en ligne.
- Accès aux cours en live de "Star Créativité" pendant 2 ans : 1 cours en live/à distance et replay par semaine : les vidéos disponibles quand vous voulez, où vous voulez (formation Star renouvelable à la fin sous forme d'abonnement).
- 2 x 7 semaines de stages obligatoires pour l'inscription à l'examen national : Notre équipe vous guide pour organiser votre recherche de stages
- Accès à un groupe Facebook privé avec une communauté bienveillante et engagée
- Des fiches recettes téléchargeables
- Des fiches de PSE sont fournies ainsi que références de livres
- Cours de technologie (en PDF) et QCM à disposition : Technologie de pâtisserie appliquée ; connaissances des matières premières (farine, œufs, produits sucrés, fruits, etc.), de leur stockage et leur utilisation en pâtisserie (attention notre école est spécialiste de la pratique).
- Pour ceux qui souhaitent passer le CAP Pâtissier, vous pouvez passer votre examen en 1 ou 2 ans (voir avec notre équipe)

Accessibilité : Modalités pédagogiques qui peuvent s'adapter aux personnes en situation de handicap. Suivi personnalisé et rythme personnalisé.

OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

A l'issue de cette formation, le stagiaire est capable de :
Développer ses compétences en pâtisserie française.

Maîtriser les bases de pâtisserie et les utiliser pour évoluer/innover, concevoir des recettes en pâtisserie française.

Se professionnaliser et optimiser sa production.

Le tout afin d'aboutir sur une reconversion professionnelle ou création d'entreprise réussie.

S'approprier ses pâtisseries en sachant :

- 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

Maîtriser le Pôle 1 du CAP Pâtissier :

Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
▶ Approvisionnement et stockage

▶ Organisation du travail selon les consignes données

▶ Élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes
Maîtriser le Pôle 2 du CAP Pâtissier

Entremets et petits gâteaux

▶ Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits

▶ Réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux

▶ Montage et finition d'entremets et de petits gâteaux

▶ Valorisation des produits finis

CDP SAN NICOLAS

180 Avenue de Paris - 33620 CAVIGNAC
contact@coursdepatisserie.fr // 0658622917 // <https://www.cyrilsannicolos.com/>
Numéro de SIREN : 892 506 288 00026 // Numéro de déclaration d'activité : 75331289433

PROGRAMME

CAP PÂTISSIER ET CRÉATIVITÉ

- --> Bloc n° 1 Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
- Gérer la réception des produits
- Effectuer le suivi des produits stockés
- Organiser son poste de travail
- Appliquer les règles d'hygiène
- Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication
- Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues
- Évaluer sa production
- --> Bloc n° 2 Entremets et petits gâteaux
- Organiser la production
- Préparer des éléments de garniture
- Préparer les fonds d'un entremets et/ou des petits gâteaux
- Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux
- Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux
- Valoriser la pâtisserie élaborée
- Mesurer le coût des produits fabriqués

Module 1 Tarterie : (42H)

--> Tarte Bourdaloue, tarte aux pommes, tarte citron meringuée, tarte Alsacienne, tarte amandine, tarte chocolat, quiche, tarte aux fruits...

Module 2 Pâte à Choux : (42H)

--> Pâte à choux et craquelins, éclairs et religieuses chocolat et café, chouquettes, chouquettes Bordelaises, choux crème légère, glands pâtisseries, salambos à la chantilly, St Honoré, Paris Brest...

Module 3 Pâte Feuilletée PF : (42H)

--> Millefeuille traditionnel, chaussons aux pommes, galette frangipane, palmiers, dartois

Module 4 Pâte Levée Feuilletée PLF : (42H)

--> Croissants, chocolatinnes/pains au chocolat, pains aux raisins, oranais, tartes viennoises, croissants aux amandes, croissants et chocolatinnes bicolores...

Module 5 Brioches : (42H)

--> Pâte à brioches, brioches à têtes, couronnes, tressées, brioches feuilletées, pain sandwich, pain au lait, pain de mie, buns...

Module 6 Entremets : (42H)

--> Cheesecake aux fruits, exotique, charlotte framboise, succès praliné, opéra, griottine, fraisier/framboisier, forêt noire, royal, rubis, baba, caramel passionné...

Module 7 Gâteaux de voyages et petits fours : (20H)

--> diamants, macarons, cannelés bordelais, éponges garniture framboise, croquants amandes noisettes, tuiles aux amandes, gâteaux creusois, cakes citron, cakes orange, cake aux fruits, financiers, cookies, langues de chat, cakes salés, Cream'lés

Module 8 Décors : (42H)

--> décors chocolat, décors nougatines, découpes de fruits

Module 9 Bonus Gâteaux d'évènements : (42H)

--> Wedding Cake à la française, Nude Cake, Number Cake, Pièce montée, Pièce montée artistique...

Module 10 Bonus Chocolaterie Confiserie Glacerie : (42H)

--> Torrification fruits secs, pâtes de fruits, confitures, bonbons chocolat, caramels, chocolat à croquer, guimauves, pâte à tartiner, pralin, glaces et sorbets...

Replays de masterclasses spécialisées :

--> 1 fois par mois, 1 Masterclass thématique en direct a lieu sur Zoom avec un sujet différent (autour de pâtisseries, desserts à l'assiette, montages chocolat...). Le replay de ce live est publié chaque mois sur cet espace.

Et autres recettes créatives...

MOYENS PERMETTANT DE SUIVRE L'EXECUTION DE LA FORMATION

Les logs de connexions aux vidéos replays, les feuilles d'appels de présences signées par le stagiaire et le formateur par mois de formation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les participants seront évalués à l'issue de chaque module par une évaluation QCM en ligne et mise en situation/travaux pratiques.

A la fin de la formation, un examen final est mis à disposition dans l'espace élèves avec une partie théorique et une partie pratique. Cet examen est à réaliser à distance et les résultats sont à transmettre sur l'espace élèves.

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'obtenir à minima 10/20 à l'évaluation finale.

Vous devez vous inscrire auprès de votre académie en tant que candidat enseignement à distance (ou candidat libre en fonction du moment d'inscription) afin de passer les examens nationaux.

MOYENS ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Espace élèves dédié avec des vidéos enregistrées, vidéos replays, webinaires thématiques...
- Supports de formation PDF téléchargeables

Le Bénéficiaire doit être muni :

- D'un carnet de notes et stylo
- D'une tenue de pâtissier ou d'un tablier
- De chaussures fermées
- De petit et grand matériel de pâtisserie pour un entraînement chez soi efficace
- Une plonge ou évier pour le nettoyage du matériel
- Matières premières (liste exhaustive donnée à l'inscription)
- D'un ordinateur ou tablette ou écran téléphone et d'une connexion internet
- S'il souhaite participer aux cours en live sur Zoom : idéalement un bras amovible pour tenir l'écran de son téléphone et un kit oreillette bluetooth

Les indispensables offerts dans la formation :

- 1 carte METRO apprenti pendant la durée de la formation
- Accès aux vidéos live/replay de la formation "Star Créativité" pendant 2 ans
- Des sujets de CAP Blanc disponibles dans l'espace élèves
- Des conventions de stage si l'élève souhaite se professionnaliser (ou dans l'optique de passer le CAP Pâtissier en candidat libre ou candidat enseignement à distance)

TARIF

Frais pédagogiques - Net de

TVA

2890,00 €

Frais pédagogiques - TOTAL -

TTC

2890,00 €

« exonérée de TVA – Art.

261.4.4 a du CGI »

Possibilités de financements : fonds propres avec 30% d'acompte puis possibilité paiement du solde en 1 fois ou en plusieurs fois
CPF, PÔLE EMPLOI, OPCO, FAFCEA, AKTO ... Notre équipe vous accompagne dans les démarches.



MODALITÉS D'INSCRIPTION

Admission après entretien individuel avec une référente de l'équipe de notre organisme de formation avec validation du projet professionnel, vérification des objectifs et des prérequis.

Informations sur l'admission

Merci de prendre connaissance des CGV.

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.

Pour s'inscrire à la formation l'élève doit avoir au moins 16 ans. Pour passer l'examen national, l'élève doit être majeur(e) au plus tard le 31 Décembre de l'année de passage de l'examen et avoir effectué les stages obligatoires prévus par le référentiel

(INFOS EXAMEN NATIONAL)

Vous devez vous inscrire auprès de votre académie en tant que "candidat enseignement à distance" (ou candidat libre en fonction du moment d'inscription si vous êtes encore sous contrat de formation ou pas) afin de passer les examens nationaux. (aide de notre équipe pour l'inscription)

Pour obtenir votre CAP pâtissier vous devez réussir l'ensemble des examens nationaux en obtenant une moyenne sur l'ensemble des épreuves supérieure à 10/20.

Une période de formation en milieu professionnel de 14 semaines, divisées en deux périodes de 7 semaines consécutives ou non sous conditions (soit 490h de stage en tout) dans le champ professionnel de la pâtisserie devra être justifiée pour l'inscription à l'examen national du CAP Pâtissier (notre organisme de formation vous délivre les conventions).

Pensez aussi à vous préparer aux matières générales

Les épreuves professionnelles, accompagnées par CDP San Nicolas

ÉPREUVES

COEFFICIENT, MODÉ ET DURÉE

EPI : Tours, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyages
EP2 : Entremets et petits gâteaux

Coef 9 ; écrit, pratique et oral ;
5h30 + 1h PSE
Coef 7 ; écrit, pratique et oral : 5h

Les épreuves des unités générales, à réviser en annexe (si vous ne bénéficiez pas d'une dispense des épreuves générales : pas de diplôme de niveau 3, diplôme étranger sans équivalence Française...). A préparer donc en parallèle ; nous vous conseillons des ouvrages de révisions.

ÉPREUVES

COEFFICIENT, MODÉ ET DURÉE

EG1 : Français, Histoire Géographie, Enseignement moral et civique
EG2 : Mathématiques, Sciences Physiques et Chimiques
EG3 : Éducation physique et sportive
EG4 : Langue vivante

Coef 3 ; écrit ; 2h15
Coef 2 ; écrit ; 2h
Coef 1 ; pratique.
Coef 1 ; écrit et oral ; 40min

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

- 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.
- Chaque stagiaire doit veiller à sa sécurité personnelle et à celle des autres en respectant les consignes générales et particulières de sécurité et d'hygiène en vigueur sur le lieu de formation.
- Les horaires sont fixés par CDP SAN NICOLAS et portées à la connaissance des stagiaires par voie électronique.. Les stagiaires sont tenus de respecter ces horaires ou de suivre les cours en replays (vidéos proposées par la plateforme, accessibles 7j/7 24h/24).
- CDP SAN NICOLAS se réserve, dans les limites imposées par des dispositions en vigueur, le droit de modifier les horaires de stage en fonction des nécessités de service. Les stagiaires doivent se conformer aux modifications apportées par CDP SAN NICOLAS aux horaires d'organisation du stage.
- Par ailleurs, l'assiduité est contrôlée via les connexions sur l'espace élève et sur les différentes vidéos ainsi que sur Zoom pour les cours en direct.
- Sauf autorisation expresse de CDP SAN NICOLAS, les stagiaires ayant accès à la plateforme de formation pour suivre leur stage ne peuvent :
- y entrer ou y demeurer à d'autres fins ;
 - faciliter l'introduction de tierces personnes à l'organisme.
- Les stagiaires accèdent à la plateforme de formation via un login/identifiant et un mot de passe personnel.
- Les stagiaires sont invités à respecter les autres participants lorsqu'ils communiquent dans les différentes conversations/groupes et/ou en direct sur Zoom.



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 gastronomique, 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 (« Canelé 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 (« Cannelénium »)
 - 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... (Richerenches, 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 :

Plan de formation (exemple sur 1 an)

Plusieurs sessions d'entrée en formation
(entrées et sorties permanentes)

2 0 2 3

Accès aux cours en ligne dès l'inscription

RYTHME →
ASYNCHRONE

A raison d'un entraînement
de 9h par semaine (exemple)
soit 36h par mois sur 1 an

**TOTAL : 420H (10 modules de formation
+ travail personnel)**

M A I

L M M J V S D

Inscription à la
formation, découverte
de la plateforme,
début des cours.

PÉRIODES DE STAGES

A O Û T

L M M J V S D

EP1 et EP2 : Crème au beurre/ Sirop /
Biscuit Succès / Pochage / Rosace de
pommes / Compote de pommes /
Meringues/ Crème citron / Biscuit Cuillère
/ Crème bavaroise / Pochage en cercle /
Crème mousseline/ Montage d'entremets/
Ecriture au cornet / Biscuit cuillère /
Mousse au chocolat / Mousse aux fruits /
Génoise

PÉRIODES DE STAGES

N O V E M B R E

L M M J V S D

EP1 et EP2 : : Galette des rois/ Dartois /
Fours salés et antigaspi / Croissants /
Pains au chocolat / Baba / Royal au
chocolat/ Glaçage / Pains aux raisins /
Oranais / Eclairs / Salampos/ Religieuse s /
Glands

2 0 2 4

JANVIER

MO TU WE TH FR SA SU

EP1 et EP2 : Escargots Pistaches Griottes /
PLF / Brioche Tressée/ Brioche à tête /
Chaussons aux pommes / Brioche
couronne / Entremets fruits et chocolat /
Opéra

FEVRIER

MO TU WE TH FR SA SU

EP1 et EP2 : Crème au beurre
pistache / crème au beurre Praliné
/ Pâte à brioches/ Façonnage
brioches / Façonnages chaussons /
Façonnage des brioches / Biscuit
cuillère / Mousse chocolat /
Montages / Tempérage / Décors /
Ecriture / autres biscuits et crèmes

MARS

MO TU WE TH FR SA SU

EP1 et EP2 : Entraînements CAP
blancs, sujets de CAP.
et en particulier Tarte aux pommes
/ Croissants / Fraisier / Entremets
(mousses et biscuits) / Eclairs /
Pains aux raisins / Oranais/ Pains
au chocolat / Façonnages

AVRIL

MO TU WE TH FR SA SU

EP1 et EP2 : Entraînements CAP
blancs, sujets de CAP.
et en particulier Tarte citron/ Tarte
chocolat / PLF et Brioches

Passage des QCM de CDP San
Nicolas

MAI

MO TU WE TH FR SA SU

EP1 et EP2 : Entraînements CAP
blancs, sujets de CAP.
et en particulier sur tous vos
points de difficulté

Passage de l'examen national.

Examens nationaux en général en mai-
juin suivant Académies (voire en avril
parfois)

J U I N

L M M J V S D

EP1 : Tarte au chocolat /
Tarte Bourdaloue / Tarte
alsacienne / Tarte aux fruits
frais / Flan / Madeleines /
cake aux fruits / Cookies /
Financiers

PÉRIODES DE STAGES

S E P T E M B R E

L M M J V S D

EP1 et EP2 : : Petits fours: tuiles,
cigarettes, macarons / Eponges / Mille-
Feuilles/ Forêt noire/ Charlotte aux fruits /
Paris-Brest / Choux Chantilly /
Chouquettes / Royal Chocolat / Tarte
chocolat

PÉRIODES DE STAGES

D É C E M B R E

L M M J V S D

EP1 et EP2 : : Pâte feuilletée / Crème
frangipane/ Cuissons / Réutilisation des
chutes / Pâte levée feuilletée /
Façonnages / Biscuit dacquoise / Praliné
Chocolat / Glaçage miroir d'un entremet /
Biscuit cuillère / Crème diplomate /
Montages / Différents pochages de la pâte
à choux / Garnitures / Glaçages fondants

PÉRIODES DE STAGES



RAPPEL : 2X7
semaines de stages
obligatoires* en
labos/boutiques

*si vous voulez vous inscrire à
l'examen national

→ A avoir réalisés avant
inscription à l'examen
(octobre novembre)
donc périodes
privilegiées : de Mai à
Août
(puis stages possibles
dans l'année hors
cours)



RAPPEL DES ÉPREUVES DE L'EXAMEN NATIONAL DU CAP PÂTISSIER

	ÉPREUVE	DURÉE	COEFFICIENT
UNITÉS GÉNÉRALES <i>(non obligatoire si niveau d'étude équivalent ou supérieur au CAP)</i>			
FRANÇAIS ET HISTOIRE GÉOGRAPHIE	<i>Écrit et oral</i>	2h15	3
MATHÉMATIQUES ET SCIENCES	<i>Écrit</i>	2h00	2
LANGUE VIVANTE	<i>Oral</i>	20 min	1
ARTS APPLIQUÉS ET CULTURE ARTISTIQUE <i>(seuls les points au dessus de 10 comptent)</i>	<i>Écrit</i>	1h30	
 FABRICATION DE PÂTISSERIES			
EP1 – TOUR, PETITS FOURS SECS ET MOELLEUX, GÂTEAUX DE VOYAGE	<i>Écrit, oral et pratique</i>	30 min / 10 min / 4h50	8
PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT	<i>Écrit</i>	1h00	1
EP2 – ENTREMETS ET PETITS GÂTEAUX	<i>Écrit, oral et pratique</i>	45 min / 15 min / 4h	7
 STAGES OBLIGATOIRES			
Nombre d'heures de stage obligatoire est de 490h			

***CDP SAN NICOLAS délivre des conventions de stages pour adultes.**

***Pour rappel, les formations de CDP San Nicolas traitent spécifiquement la partie "fabrication de pâtisseries" (et pas les unités générales).**

***Vous avez le choix de suivre les cours selon l'ordre que vous souhaitez, ou de suivre la formation à travers des étapes de progression (voir exemple de plan de formation/parcours pédagogique conseillé de CDP San Nicolas).**

