

# Stages de **2021** Perfectionnement

PÂTISSERIE, BOULANGERIE, SNACKING, CHOCOLATERIE



**PATISFRAIS**

Offrir la qualité à ceux qui créent la saveur





## NOS PARTENAIRES



Siret : 446 850 075 00032  
N° de déclaration d'activité : 32 59.09530.59



# SOMMAIRE —



EDITO	5
NOS FORMATEURS	6
NOS STAGES	8
CALENDRIER	13
HÉBERGEMENTS	14
INFORMATIONS PRATIQUES	15

---



# ÉDITO

---

Nous sommes heureux de vous présenter notre catalogue de formations 2021 et tenons à remercier tous les stagiaires présents en 2020 pour leur engouement et leurs retours positifs.

Se former est indispensable, non seulement pour découvrir de nouvelles recettes et techniques mais aussi pour échanger avec d'autres professionnels. La formation est aussi une reconnaissance et un moyen de motiver les équipes qui pourront mettre en pratique les compétences acquises lors du stage.

Nous avons conscience que cela nécessite du temps et que se libérer n'est pas toujours chose aisée.

Pour que cela ne soit pas un frein, nous proposons au maximum des stages courts d'une journée autour des grands thèmes : pâtisserie, viennoiserie, snacking, chocolat.

En parallèle, nous proposons des stages de vente additionnelle pour vos vendeurs et vendeuses afin d'augmenter votre ticket moyen.

Toujours dans cette optique de gain de temps, et pour que vous puissiez vous concentrer sur l'essentiel, nous pouvons nous occuper de toute la partie administrative pour obtenir un financement de la part de votre organisme collecteur. N'hésitez pas à nous contacter !

**Nous espérons que le programme répondra à vos attentes  
et avons hâte de vous accueillir chez Patisfrais !**

**JOHAN CLAIRE**  
*Directeur Général*

---



# NOS FORMATEURS

---

Cette année, nous avons le plaisir de vous proposer de nouveau des stages dispensés par des professionnels renommés animés par la soif de transmettre leur passion.



## ARNAUD LARHER

Architecte des textures et explorateur du goût, Arnaud Larher est un artisan inspiré... Avec 3 boutiques parisiennes et un atelier-laboratoire de 300 m<sup>2</sup> au cœur de Montmartre, ce pâtissier, Meilleur Ouvrier de France 2007, aime tout autant travailler le chocolat. Les nombreuses distinctions reçues témoignent de sa constante quête d'excellence.

---



## STÉPHANE GLACIER

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier en 2000, vainqueur du championnat du monde de pâtisserie en 2006, auteur et éditeur de nombreux ouvrages techniques, Stéphane Glacier est à la tête de l'école Stéphane Glacier et de la boutique "Pâtisseries et Gourmandises". Passionné par le produit et la transmission, il dispense de nombreux cours. Il est aussi Président de l'association Tradition Gourmande.

---



## JEAN-MICHEL PERRUCHON

Créée en 1989 par Jean-Michel Perruchon et Joël Bellouet, l'école Bellouet conseil est désormais reconnue dans le monde entier.

Le travail de qualité, le dévouement au service des artisans des métiers de bouche sont les maîtres mots de cette école.

---



## MARINE DEVAUX

Issue du master vente Négocia, Marine Devaux a travaillé dans la restauration en tant que responsable marketing de Pizza Pino puis Pomme de Pain. Depuis 2013, Marine Devaux se consacre à la formation.

Reconnue par ses pairs comme ayant d'excellentes qualités commerciales et relationnelles, Marine Devaux vous transmet avec entrain et bienveillance les clés pour fidéliser vos clients et faire fructifier votre chiffre d'affaires.

---



## JEAN-FRANÇOIS CHARLES

Gérant de "la toque gourmande" et formateur interne chez Patisfrais, Jean-François Charles est un passionné, un curieux qui recherche depuis toujours la perfection dans ses créations. Fort de ses 28 années d'expériences, ce chef pâtissier renommé met à profit son talent aux professionnels de son métier.

---

# NOS STAGES

Le déjeuner est inclus dans le tarif du cours.

## SNACKING FROID

Le snacking est un mode incontournable de consommation. Découvrez lors de ce stage des idées innovantes de sandwiches, bagels, tartines et wraps froids.

**13 JANVIER**

Jean-François CHARLES



**345€ HT**

## VIENNOISERIES

Découvrez de nouvelles recettes qui suivent les tendances actuelles : viennoiseries 2 couleurs, brioches et tresses feuilletées, chaussons, croissants...

**20 JANVIER**

Jean-François CHARLES



**315€ HT**

## FINGERS ET ÉCLAIRS

Surprenez vos clients avec ces pâtisseries individuelles à la forme oblongue et aux goûts et textures originaux.

**27 JANVIER**

Jean-François CHARLES



**315€ HT**

**3 FÉVRIER**

Jean-François CHARLES



**315€ HT**

## L'ART DU CHOCOLAT

Créez des pièces en chocolat originales et amusantes pour votre vitrine de Pâques.

**10 FÉVRIER**

Jean-François CHARLES



**315€ HT**

## PETITS GÂTEAUX & ENTREMETS

Renouvelez votre gamme de petits gâteaux et entremets avec des recettes à adapter au fil des saisons.



**15 FÉVRIER**

**Marine DEVAUX**

**285€ HT**

## VENTE ADDITIONNELLE

Un stage destiné aux vendeuses et vendeurs en boulangerie pâtisserie qui souhaitent acquérir des connaissances techniques pour augmenter le ticket moyen.

## CAKES ET GÂTEAUX DE VOYAGE

Un incontournable pour la profession : découvrez une nouvelle gamme de cakes et gâteaux de voyage au niveau de rentabilité inégalable.

**17 FÉVRIER**

**Jean-François CHARLES**



**315€ HT**

**17 MARS**

**Jean-François CHARLES**



**345€ HT**

## PETITS FOURS SUCRÉS SALÉS

Proposez à vos clients une gamme de petits fours sucrés/salés raffinés et modernes.

**11 MARS**

**Ecole BELLOUET Conseil**



**350€ HT**

## TARTES ET TARTELETTES

Une gamme prestigieuse de tartes et tartelettes avec glaçage et décors chocolat.

**23 MARS**

**Arnaud LARHER**



**350€ HT**

## ENTREMETS, TARTES, CAKES ET MACARONS

Découvrez les inspirations créatives et gourmandes d'Arnaud Larher.

## TARTES ET TARTELETTES

Renouvelez votre offre de tartes et tartelettes grâce à une touche d'originalité et de modernité.

**14 AVRIL**

Jean-François CHARLES



**315€ HT**

## SNACKING CHAUD

Quiches, croques, gratins, tartes, tartines, plats cuisinés à emporter : un stage entièrement consacré au snacking chaud.

**21 AVRIL**

Jean-François CHARLES



**345€ HT**

**2 JUIN**

Jean-François CHARLES



**315€ HT**

## FINGERS ET ÉCLAIRS

Surprenez vos clients avec ces pâtisseries individuelles à la forme oblongue et aux goûts et textures originaux.



**695€ HT**

**8 ET 9 JUIN**

Stéphane GLACIER

## PÂTISSERIE BOULANGÈRE

Découvrez toute une gamme de pâtisserie boulangère aux parfums et saveurs authentiques.

## PETITS GÂTEAUX ET ENTREMETS

Renouvelez votre gamme de petits gâteaux et entremets avec des recettes à adapter au fil des saisons.

**16 JUIN**

Jean-François CHARLES



**315€ HT**



**23 JUIN**

Jean-François CHARLES

**315€ HT**

## TARTES ET TARTELETTES

Renouvelez votre offre de tartes et tartelettes grâce à une touche d'originalité et de modernité.



**350€ HT**

**1<sup>ER</sup> JUILLET**

Ecole BELLOUET Conseil

## PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS

Toute une gamme de petits gâteaux individuels que vous pourrez décliner au fil des saisons avec des parfums du moment.

## VENTE ADDITIONNELLE

Un stage destiné aux vendeuses et vendeurs en boulangerie pâtisserie qui souhaitent acquérir des connaissances techniques pour augmenter le ticket moyen.



**7 ET 8 SEPTEMBRE**

Stéphane GLACIER

**695€ HT**

## BÛCHES DE NOËL

Découvrez une gamme de bûches aux parfums et saveurs authentiques. Méthodes, techniques, finitions et décors adaptés à la production artisanale.



**15 SEPTEMBRE**

Jean-François CHARLES

**315€ HT**

## BÛCHES DE NOËL

Découvrez une gamme de bûches innovante et moderne tout en conservant l'esprit et la tradition de Noël.



**285€ HT**

**20 SEPTEMBRE**

Marine DEVAUX

## SNACKING FROID

Le snacking est un mode incontournable de consommation. Découvrez lors de ce stage des idées innovantes de sandwiches, bagels, tartines et wraps froids (Programme identique au 13/01/2021).



## SNACKING CHAUD

Quiches, croques, gratins, tartes, tartines, plats cuisinés à emporter : un stage entièrement consacré au snacking chaud (Programme identique au 21/04/2021).



## PETITS FOURS SUCRÉS SALÉS

Proposez à vos clients une gamme de petits fours sucrés/salés raffinés et modernes.



## BÛCHES DE NOËL

Pour les fêtes de Noël, qui sont certainement la période de l'année la plus importante, découvrez de nouvelles créations à proposer à vos clients.



## FINGERS ET ÉCLAIRS

Surprenez vos clients avec ces pâtisseries individuelles à la forme oblongue et aux goûts et textures originaux (Programme identique au 27/01).

# CALENDRIER

---

## JANVIER

---

- 13 - SNACKING FROID
- 20 - VIENNOISERIES
- 27 - FINGERS ET ÉCLAIRS

## FÉVRIER

---

- 3 - L'ART DU CHOCOLAT
- 10 - PETITS GÂTEAUX & ENTREMETS
- 15 - VENTE ADDITIONNELLE
- 17 - CAKES ET GÂTEAUX DE VOYAGE

## MARS

---

- 11 - TARTES ET TARTELETTES
- 17 - PETITS FOURS SUCRÉS SALÉS
- 23 - ENTREMETS, TARTES, CAKES ET MACARONS

## AVRIL

---

- 14 - TARTES ET TARTELETTES
- 21 - SNACKING CHAUD

## JUIN

---

- 2 - FINGERS ET ÉCLAIRS
- 8 ET 9 - PÂTISSERIE BOULANGÈRE
- 16 - PETITS GÂTEAUX & ENTREMETS
- 23 - TARTES ET TARTELETTES

## JUILLET

---

- 1<sup>ER</sup> - PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS



## SEPTEMBRE

---

- 7 ET 8 - BÛCHES DE NOËL
- 15 - BÛCHES DE NOËL
- 20 - VENTE ADDITIONNELLE
- 22 - SNACKING FROID
- 29 - SNACKING CHAUD

## OCTOBRE

---

- 6 - PETITS FOURS SUCRÉS SALÉS
- 14 - BÛCHES DE NOËL

## NOVEMBRE

---

- 3 - FINGERS ET ÉCLAIRS

# HÉBERGEMENTS À PROXIMITÉ

Si vous souhaitez réserver  
une chambre à proximité,  
n'hésitez pas à nous contacter  
afin de bénéficier d'un tarif  
spécial réservé aux stagiaires.

---

## DARTMOOR COTTAGE

465 rue de Bailleul  
59270 MERRIS  
+33 (0)3 28 42 76 97  
+33 (0)6 83 81 17 82  
[www.dartmoor-cottage.fr](http://www.dartmoor-cottage.fr)



## AU COEUR DES HÔTES

4 rue d'Hondschoote  
59114 STEENVOORDE  
+33 (0)6 25 60 84 93  
[www.aucoeurdeshotes.com](http://www.aucoeurdeshotes.com)



# INFORMATIONS PRATIQUES

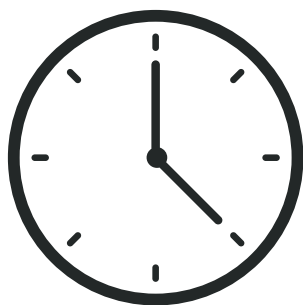
---

## COMMENT S'INSCRIRE ?

Rapprochez-vous du commercial de votre secteur ou complétez le formulaire sur notre site.

[www.patisfrais.fr/  
calendrier-formation](http://www.patisfrais.fr/calendrier-formation)

Toute inscription ne sera validée qu'à réception de la fiche d'inscription dûment remplie, signée et tamponnée et du versement du montant total du stage. Nous vous invitons à consulter nos Conditions Générales de Ventes [www.patisfrais.fr/mentions-legales/](http://www.patisfrais.fr/mentions-legales/)



## HORAIRES DES STAGES

A partir de 8h30 :  
**ACCUEIL DES STAGIAIRES**

9h :  
**DÉBUT DU COURS**

13h – 14h :  
**PAUSE DÉJEUNER**

17h :  
**FIN DU STAGE**

## DEMANDE DE FINANCEMENT



Les stages peuvent être financés par un fond d'assurance de formation. N'hésitez pas à faire votre demande de prise en charge !

Possibilité de prise en charge de toute la démarche administrative,

**CONTACTEZ-NOUS !**

## POUR LE SALARIÉ

---

**OPCO EP**  
(Boulangerie-pâtisserie)  
[www.opcoep.fr](http://www.opcoep.fr)

La demande de financement se fait uniquement sur le site <https://e.actaliens.fr>  
4 rue du Colonel Driant  
75046 Paris Cedex 01  
Tél : 01 53 00 86 00  
[centre-contact@opcoep.fr](mailto:centre-contact@opcoep.fr)

**AKTO**  
**RÉSEAU FAFIH**  
(Hôtellerie et restauration)  
[www.fafih.com](http://www.fafih.com)

3 rue de la Ville l'Evêque  
75008 Paris  
Tél : 01 40 17 20 20

## POUR LE CHEF D'ENTREPRISE

---

Pour connaître l'organisme auquel vous cotisez, demandez à votre comptable de vous transmettre une attestation URSSAF de Contribution à la Formation Professionnelle (CFP).

**FAFCEA**  
(Artisans, chefs d'entreprise inscrits au Répertoire des Métiers)  
[www.fafcea.com](http://www.fafcea.com)

14 rue Chapon CS 81234  
75139 Paris Cedex 03  
Tél : 01 53 01 55 22

**AGEFICE**  
(Chefs d'entreprise inscrits au Registre du Commerce)  
[www.communication-agefice.fr](http://www.communication-agefice.fr)

La demande de financement se fait uniquement par mail auprès du point d'accueil du département où se situe votre entreprise.



# PATISFRAIS

Offrir la qualité à ceux qui créent la saveur

20 route de Poperinghe  
59114 Steenvoorde  
03 28 42 97 77  
scoddeville@patisfrais.fr



[www.patisfrais.fr](http://www.patisfrais.fr)

