

Stages 2022

Perfectionnement en Pâtisserie • Boulangerie • Snacking • Chocolaterie



PATISFRAIS
Offrir la qualité à ceux qui créent la saveur

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



Qualiopi
processus certifié

 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

La certification qualité a été délivrée au titre
de la catégorie d'action suivante :

ACTIONS DE FORMATION

Edito

L'année 2021 a été synonyme d'évolution pour Patisfrais puisque, depuis le mois de mars, nous sommes certifiés Qualiopi. Cette certification garantit la qualité de nos formations et devient obligatoire en 2022 pour pouvoir obtenir un financement de votre OPCO ou FAF.

Parce que le métier de boulanger pâtissier est en perpétuelle évolution, nous sommes intimement persuadés que la formation est une étape indispensable : pour développer de nouvelles gammes, découvrir de nouvelles techniques et tendances, échanger avec d'autres professionnels et répondre à la demande de la clientèle.

Nous sommes très heureux de l'enthousiasme dont ont fait preuve nos stagiaires en 2021 et nous tenons à les remercier. Voir certains artisans, n'ayant pas l'habitude de s'accorder ce temps précieux, venir pour la première fois en stage chez nous puis, par la suite, s'inscrire à nouveau, est notre plus grande victoire !

Bien que cela implique un rythme assez intense, où chaque stagiaire participe à l'élaboration des recettes, nous avons pu constater cette année encore que les stages d'une journée, animés pour les professionnels et par des professionnels, ont un franc succès.

Pour vous faciliter l'accès à la formation, nous souhaitons donc conserver ce concept au maximum et vous proposons également de vous accompagner, si vous le souhaitez, dans la demande de financement.

Enfin, nous tenons à remercier nos formateurs pour leur fidélité et souhaitons la bienvenue à ceux qui viennent enseigner pour la première fois chez Patisfrais.

Nous avons hâte de vous présenter notre catalogue 2022 et de vous accueillir nombreux au sein de notre école.

Johan Claire
Directeur Général

Nos partenaires



Les fruits de l'excellence



Sommaire

Page 06
NOS FORMATEURS

Page 09
NOS STAGES

Page 18
HEBERGEMENTS

Page 19
INFORMATIONS PRATIQUES



Nos formateurs

AURÉLIEN TROTTIER



Lauréat du prix Goût & Santé, membre de l'association Reins Desserts International, Aurélien Trottier est un artisan pâtissier dont les créations gourmandes allient originalité et authenticité.

À la tête des boutiques Artisan Passionné à Angers et Cholet, il crée en 2016 son laboratoire La Fabrique d'Artisan Passionné aux Ponts-de-Cé. Depuis une dizaine d'années, en véritable passionné, Aurélien Trottier partage également son savoir-faire et ses astuces en tant que formateur.

CHRISTIAN ROUX



Chef Pâtissier-Chocolatier Démonstrateur, Champion de France de Chocolaterie Artistique, mais avant tout passionné de chocolat, Christian a représenté la marque Cacao Barry au sein de la Chocolate Academy durant plusieurs années. Il a formé beaucoup de professionnels au travail du chocolat, en partageant sa passion au travers de ses créations et son expertise du cacao et de la pâtisserie.

Il s'est récemment installé à son compte pour ouvrir sa propre chocolaterie ainsi qu'une manufacture au Costa Rica pour réaliser son propre chocolat.

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 m² 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.

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.

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.

PIERRE-EDOUARD BANRY



Après avoir obtenu son CAP en 2007 et sa mention complémentaire en dessert de restaurant en 2008 aux côtés du MOF Pascal Caffet, Pierre-Edouard Banry termine son apprentissage à l'Espace sucré chocolat et obtient son BTM en 2010. Il devient ensuite chef pâtissier de la maison jusqu'en 2019.

Fort de ces expériences acquises au gré de formations diverses, il devient consultant formateur en pâtisserie et partage ses connaissances en France ou à l'étranger grâce à la création de son organisme de formation PEB CONSULTING.

ALEXANDRA GARAFFI



Après l'obtention de son brevet de maîtrise à l'INBP, Alexandra Garaffi a commencé à former à l'école Stéphane Glacier durant 7 années.

Au-delà des cours qu'elle a dispensés, Alexandra Garaffi a produit des recettes ce qui lui a permis de rester consciente des contraintes de la réalité terrain, tant dans la production que dans le besoin de rapidité d'exécution.

Créative et impliquée, elle a également eu l'occasion d'élaborer de nouvelles recettes et des livres de pâtisserie aux côtés de M. Glacier. Riche de ces expériences, elle décide de se lancer seule et met désormais à profit ses compétences au service de la formation et de la production en pâtisserie et chocolaterie.

SÉBASTIEN CHEVALLIER



Après avoir travaillé plusieurs années en tant que boulanger, Sébastien Chevallier a pris le chemin de la formation et est devenu enseignant au centre de formation de Vésoul. Transmettre son savoir-faire grâce à sa connaissance du terrain et pouvoir faire évoluer ses apprentis, sont deux de ses plus belles consécutions. Il est également Meilleur Ouvrier de France en Boulangerie depuis 2011. En 2016, il écrit un livre sur le "Pain Party", un art qui a trouvé son maître !

SÉBASTIEN CANTRELLE



Formateur et consultant en Pâtisserie, Gérant de « SC conseil & formation Pâtisserie », Sébastien Cantrelle a commencé l'artisanat à l'âge de 15 ans et est titulaire du BM pâtisserie. Reconnu pour ses nombreuses expériences de chef Pâtissier au sein de marques renommées, c'est un véritable passionné du sucré et de gourmandise. Il se définit comme étant quelqu'un de toujours prêt à transmettre son savoir-faire et accompagner les artisans. S'il devait décrire sa pâtisserie, Sébastien Cantrelle dirait qu'il est toujours en quête de simplicité, de rationalité, et de gourmandise.

Nos stages

LE DÉJEUNER EST INCLUS DANS LE TARIF DU COURS

NOS PRIX SONT HT, NOTRE ORGANISME DE FORMATION EST EXONÉRÉ DE TVA.

• FEVRIER

02/02 L'art du chocolat, Spécial Pâques Christian Roux

Créez des pièces en chocolat originales et amusantes pour votre vitrine de Pâques.
Prix : 315€

23/02 Tartes et tartelettes Christian Roux

Renouvelez votre offre de tartes et tartelettes grâce à une touche d'originalité et de modernité. Prix : 315€



● **MARS**

28/02 et 01/03 Pâtisserie boulangère

Stéphane Glacier

Découvrez toute une gamme de pâtisseries boulangères aux parfums et saveurs authentiques. **Prix : 695€**

09/03 Cakes et gâteaux de voyage

Christian Roux

Un incontournable pour la profession. Découvrez une nouvelle gamme de cakes et gâteaux de voyage au niveau de rentabilité inégalable. **Prix : 315€**

15/03 Entremets et tartes

Arnaud Larher

Découvrez les inspirations créatives et gourmandes d'Arnaud Larher. **Prix : 350€**

22 et 23/03 Entremets et petits gâteaux

Aurélien Trottier

Réalisez une gamme complète d'entremets et petits gâteaux, entre tradition et modernité. **Prix : 695€**

28/03 Vente additionnelle

Marine Devaux

Un stage destiné aux vendeuses et vendeurs en boulangerie pâtisserie qui souhaitent acquérir des connaissances techniques pour augmenter le ticket moyen. **Prix : 285€**

30/03 Fingers et éclairs

Sébastien Cantrelle

Surprenez vos clients avec ces pâtisseries individuelles à la forme oblongue et aux goûts et textures originaux. **Prix : 315€**



• **AVRIL**

06/04 Snacking
Sébastien Chevallier

Venez découvrir les nouvelles tendances snacking et faites évoluer vos recettes grâce à la diversité des saveurs proposées.
Prix : 345€

27/04 Autour du macaron
Sébastien Cantrelle

Le macaron est un incontournable de la pâtisserie. Venez perfectionner votre technique et les saveurs qui y sont associées.
Prix : 315€



• **MAI**

04/05 Petits gâteaux nouvelle tendance
Pierre-Edouard Banry

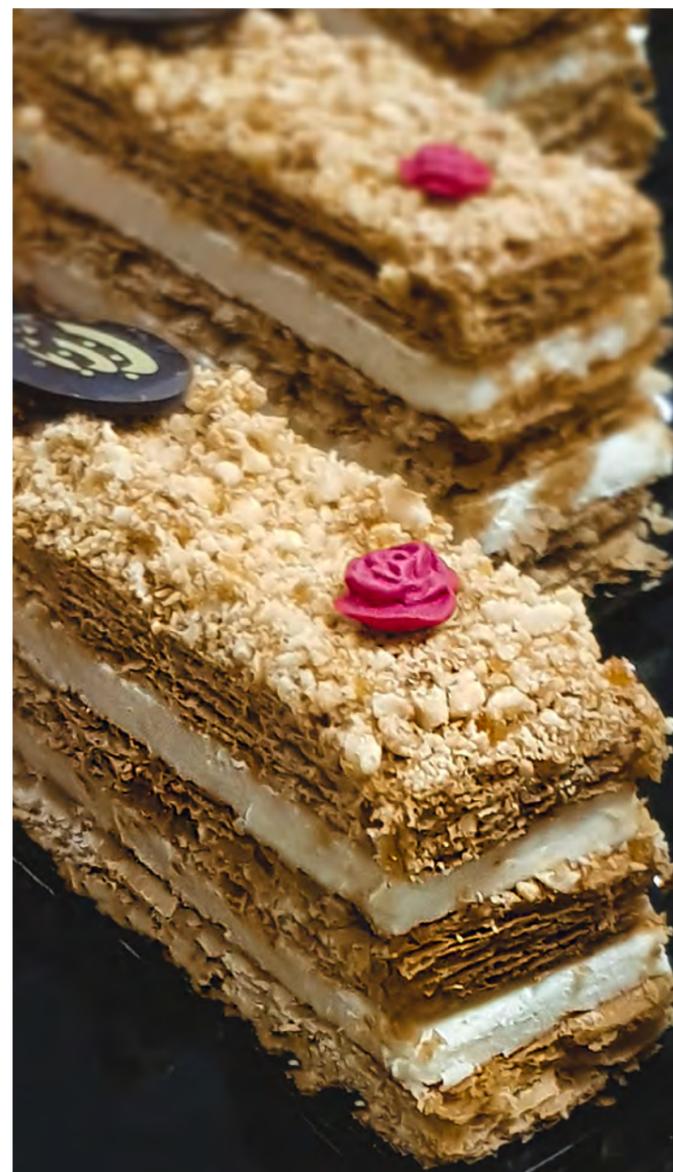
Découvrez une gamme de petits gâteaux modernes et raffinés. **Prix : 350€**

11/05 Petits gâteaux et entremets
Alexandra Garaffi

Proposez de nouvelles recettes originales et délicates pour vos clients.
Prix : 315€

18/05 Les classiques revisités
Christian Roux

Revisitez les grands classiques de la pâtisserie française pour leur apporter une touche d'originalité et de modernité.
Prix : 315€



• JUIN

01/06 Cakes et gâteaux de voyage

Christian Roux

Un incontournable pour la profession : découvrez une nouvelle gamme de cakes et gâteaux de voyage au niveau de rentabilité inégalable. **Prix : 315€**

15/06 Snacking

En attente

Le snacking est un mode incontournable de consommation. Découvrez lors de ce stage des idées innovantes salées.

Prix : 345€

22/06 Fingers et éclairs

Christian Roux

Surprenez vos clients avec ces pâtisseries individuelles à la forme oblongue et aux goûts et textures originaux. **Prix : 315€**

28/06 Petits gâteaux et tartes

Aurélien Trottier

Découvrez la créativité d'Aurélien Trottier avec toute une gamme de petits gâteaux et tartes aux goûts authentiques et finitions travaillées. **Prix : 350€**



• JUILLET

06/07 Petits gâteaux individuels

Christian Roux

Toute une gamme de petits gâteaux individuels que vous pourrez décliner au fil des saisons avec des parfums du moment. **Prix : 315€**



● SEPTEMBRE

07/09 Bûches de Noël

Christian Roux

Découvrez une gamme de bûches innovante et moderne tout en conservant l'esprit et la tradition de Noël. **Prix : 315€**

12 et 13/09 Bûches de Noël

Stéphane Glacier

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

Prix : 695€

21/09 Bûches de Noël

Sébastien Cantrelle

Découvrez une gamme de bûches innovante et moderne tout en conservant l'esprit et la tradition de Noël. **Prix : 315€**

26/09 Vente additionnelle

Marine Devaux

Un stage destiné aux vendeuses et vendeurs en boulangerie pâtisserie qui souhaitent acquérir des connaissances techniques pour augmenter le ticket moyen. **Prix : 285€**

28/09 Viennoiseries

Alexandra Garaffi

Venez découvrir et vous perfectionner lors de ce stage en viennoiserie, entre innovation et tradition. **Prix : 315€**



● OCTOBRE

05/10 Bûches de Noël

Christian Roux

Découvrez une gamme de bûches innovante et moderne tout en conservant l'esprit et la tradition de Noël. **Prix : 315€**

12/10 Tartes et tartelettes

Sébastien Cantrelle

Renouvelez votre offre de tartes et tartelettes grâce à une touche d'originalité et de modernité. **Prix : 315€**

19/10 Petits fours sucrés salés

Christian Roux

Proposez à vos clients une gamme de petits fours sucrés/salés raffinés et modernes. **Prix : 345€**



Hébergements

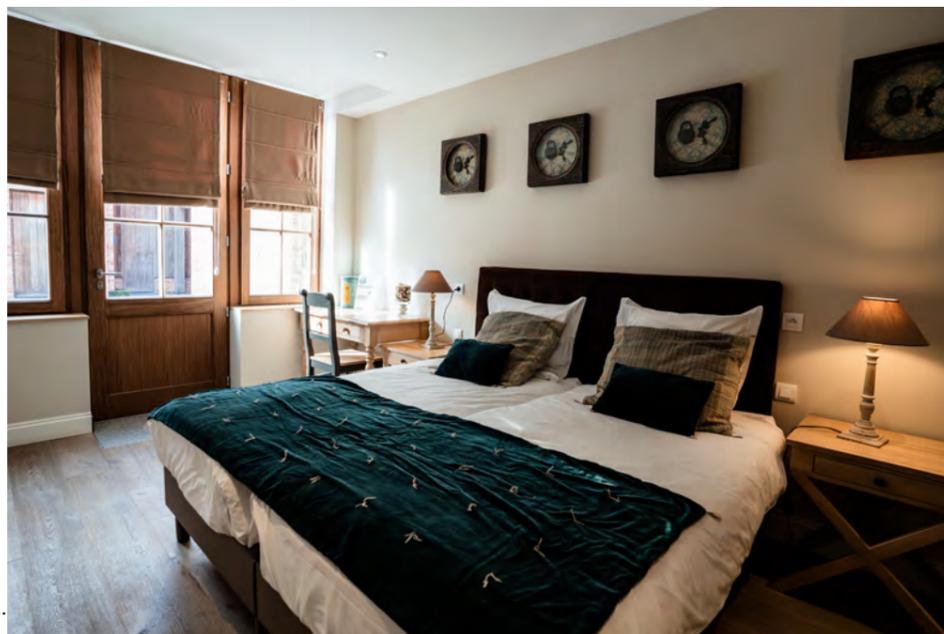
www.aucoeurdeshotels.com

AU CŒUR DES HÔTES

4 rue d'Hondschoote
59114 STEENVOORDE
+33 (0)6 25 60 84 93



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



www.dartmoor-cottage.fr

DARTMOOR COTTAGE

465 rue de Bailleul
59270 MERRIS
+33 (0)3 28 42 76 97
+33 (0)6 83 81 17 82

Informations pratiques

Comment s'inscrire ?

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

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/

HORAIRES DES STAGES

8h30 : accueil des stagiaires

9h : début du stage

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

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

AKTO Réseau FAFIH (hôtellerie et restauration)

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, téléchargez une attestation URSSAF de Contribution à la Formation Professionnelle (CFP).

FAFCEA (Artisans, chefs d'entreprise inscrits au Répertoire des Métiers)

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)

<https://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



 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre
de la catégorie d'action suivante :

ACTIONS DE FORMATION



PATISFRAIS

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

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



www.patisfrais.fr

