



« Réaliser une gamme de desserts contemporains et de saison pour sa boutique ou son restaurant »

Public :

Pâtisseries de boutique ou de restaurant
Boulangers

Prérequis :

Professionnel de la pâtisserie (CAP pâtissier ou équivalent)

Durée de formation :

21 heures (ou 14h selon besoins exprimés)
3 jours (ou 2j selon besoins exprimés)

Inscription :

Pour toute demande d'inscription, veuillez nous contacter au 06 26 58 52 02 ou par email : contact@toukui.fr

Objectifs :

Réaliser une gamme de desserts contemporains et de saison pour sa boutique ou son restaurant

Moyen et modalité :

Présentiel

Alternance de théorie et de pratique

Document actualisé le 19/04/2024



Moyens Techniques :

Théorie : tables, chaises, documentation / Pratique : Réalisation de plusieurs recettes répondant aux objectifs de la formation avec le matériel mis à disposition par l'entreprise

Adaptation et suivi de la formation :

Un suivi de la formation et de l'accompagnement seront réalisés tout au long de la formation. La formation pourra être adaptée pour pallier des difficultés majeures rencontrées par l'apprenant.

Évaluation de parcours :

Le contrôle de connaissances permettant de vérifier le niveau de connaissances acquis par les Stagiaires est effectué selon les modalités suivantes :

Questionnaire

Évaluation du besoin :

Un questionnaire sera proposé pour analyser l'adéquation du besoin de formation avec les formations dispensées.

Test de positionnement :

Un test de positionnement sera proposé pour adapter la formation avec le niveau de connaissance du stagiaire"

Délai d'accès :

Un délai minimum et incompressible de 14 jours entre l'inscription et l'accès à la formation est appliqué.

Document actualisé le 19/04/2024



Handicap :

Toutes les formations dispensées à RAINE MANON sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Lors de l'inscription à nos formations, nous étudions avec le candidat en situation de handicap et à travers un questionnaire les actions que nous pouvons mettre en place pour favoriser son apprentissage.

Pour cela, nous pouvons également nous appuyer sur un réseau de partenaires nationaux préalablement identifiés.

Coordonnées des partenaires handicap :

AGEFIPH

Isabelle GRUYELLE

04 74 94 20 21

rhf-ara@agefiph.asso.fr

MDPH

MDMPH 69 du Rhône 146 Rue Pierre Corneille 69003 Lyon

0 800 869 869 (Numéro vert)

handicap@rhone.fr

Association Pour Adultes et Jeunes Handicapés

Association APAJH du Rhône

1 Rue Pascal 69100 Villeurbanne

Le Prix :

1974€ HT

Taux de satisfaction stagiaires 2025 : 93,3%

Taux de satisfaction entreprise (gérants) 2025 : 94,3%

Contact :

RAINE Manon

contact@toukui.fr

06 26 58 52 02

Document actualisé le 19/04/2024



« Réaliser une gamme de desserts contemporains et de saison pour sa boutique ou son restaurant »

PROGRAMME DE FORMATION DÉTAILLÉ

MODULE 1 : Partir de l'existant pour tenter de le sublimer

Durée : 3h

Objectif : A l'issue du module le stagiaire sera capable de comprendre pourquoi et comment revisiter des desserts traditionnels dans le but de satisfaire sa clientèle en lui proposant une pâtisserie adaptée aux goûts du jour

Chapitre 1 : Analyser les grands classiques de la pâtisserie française

Chapitre 2 : Quels moyens pour revisiter ces classiques ?

Chapitre 3 : Faire appel à d'autres techniques du métier pour une créativité sans limite

Chapitre 4 : Alléger le dessert pour plus de naturalité

...

Évaluation Module 1

MODULE 2 : Comprendre les textures pour créer des combinaisons gagnantes

Durée : 4h

Objectif : A l'issue du module le stagiaire sera capable de réaliser une palette large de préparations avec des textures différentes afin de créer ses futurs desserts

Chapitre 1 : Quels ingrédients utiliser pour varier les textures ?

Chapitre 2 : Les biscuits et pâtes levées

Chapitre 3 : Les textures friables, croustillantes ou craquantes

Chapitre 4 : Les crèmes et mousses

Chapitre 5 : Les crémeux

Chapitre 6 : Les coulis de fruits et sauces

...

Évaluation Module 2

MODULE 3 : Réalisations de trompe l'œil, technique au goût du jour

Durée : 5h

Objectif : A l'issue du module le stagiaire sera capable de réaliser des trompe l'œil réalisés à partir de produits bruts, frais et de saison

Chapitre 1 : Réalisation d'un fruit de saison (de décembre à avril) : le citron

Chapitre 2 : Réalisation du Sweet Mac: le macaron burger avec ses frites

Document actualisé le 19/04/2024



...

Évaluation Module 3

MODULE 4 : Réalisation des décors en chocolat pour mettre en valeur sa production

Durée : 2h

Objectif : A l'issue du module le stagiaire sera capable de réaliser des décors de toutes sortes avec différents types de chocolat

Chapitre 1 : Théorie sur les différentes méthodes de tempérage

Chapitre 2 : Types de chocolats utilisables

Chapitre 3 : L'utilisation de la couleur

Chapitre 4 : Quel matériel et techniques utiliser selon le résultat souhaité?

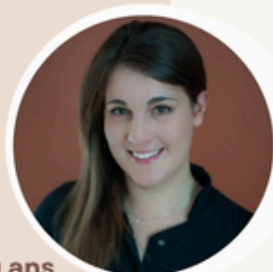
...

Évaluation Module 4

Document actualisé le 19/04/2024



CV du formateur



30 ans

Permis B - Véhiculée

MANON RAINE

Formatrice pâtisserie

*"J'aide mes élèves professionnels ou amateurs à devenir autonome en pâtisserie, à se former à l'examen du CAP Pâtissier ou à monter en compétence en **pâtisserie, chocolaterie, glacerie et confiserie**"*

Contact



06 26 58 52 02



contact@toukui.fr



LinkedIn : Manon Raine

Formation

Bachelor Arts Culinaires & Management de la restauration
Spécialisation Pâtisserie

Institut Paul Bocuse 2018

CAP Pâtissier
Candidat libre 2017

Licence Entrepreneuriat, création, développement & gestion de la PMO

Université Lyon 3 2017

Compétences

Sens de l'organisation
Relation client
Pédagogie
Animation de formations
Dynamisme

Loisirs



Expérience

● **Formatrice pâtisserie indépendante** Dec 2019 - auj
Toukui (Lyon)
Formations à des professionnels de la boulangerie pâtisserie et restaurateurs dans toute la France
Formations à des particuliers tous niveaux
Formations en distanciel

● **Formatrice & jury au CAP Pâtissier** Sept 21 - auj
GRETA CFA Lycée hôtelier Rabelais (Dardilly)
Préparation d'un groupe de 12 adultes à l'examen du CAP Pâtissier (EP1 et EP2) lors de TP en laboratoire
Jury pour l'examen du CAP Pâtissier

● **Formatrice en bac pro boulanger pâtissier, MCCDR et MCP** Sept 20 - Jul 21
LPH St Chamond (St Chamond)
Remplacement d'un professeur en charge des classes de Mentions complémentaires chocolaterie confiserie glacerie, desserts de restauration, Secondes bac pro boulanger pâtissier et CAP Pâtissier (public adolescent)

● **Cheffe pâtissière** Jan 19 - Nov 19
Bibliothèque des pains (Caluire)
Pâtissière en charge de la production de deux boutiques

Langues

Français

Anglais

Allemand

Références

Sylvie TUMPLING, DDF (CFA GRETA Rabelais)

0601104836

Jean-Christophe PEYRE, DDF (LPH St Chamond)

0698250230

Document actualisé le 19/04/2024

RAINE MANON 1 CHEMIN DE GAGE, 69380 - CHAZAY-D'AZERGUES – Siret : 87942702900027 – Enregistré sous le n°84692024169 auprès du préfet de région : Auvergne Rhône-Alpes – Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État. – Naf : 85.59B – TVA : FR21879427029 – RCS : CHAZAY-D'AZERGUES – Capital : / € – Tel : 06 26 58 52 02 – Email : contact@toukui.fr – Site internet : https://toukui.fr/



ACCESSIBILITÉ

En application de l'article 47 de la loi n° 2005-102 du 11 février 2005 et du décret n° 2019-768 du 24 juillet 2019 ce document présente la politique de RAINE MANON en matière d'accessibilité numérique.

1. RESPONSABLE ACCESSIBILITÉ NUMÉRIQUE

Pour veiller continuellement à l'accessibilité des contenus numériques, RAINE MANON a nommé un responsable de l'accessibilité numérique.

Celui-ci a pour missions :

- De veiller à la mise en place de processus pour l'accessibilité des contenus numériques ;
- De rendre compte au responsable de la formation des contenus et des services numériques, ainsi que de tout besoin d'amélioration ;
- De s'assurer que la sensibilisation aux exigences de l'accessibilité est encouragée dans l'établissement ;
- D'être l'interlocuteur premier sur tous les sujets d'accessibilité numérique.

2. ACTION DE FORMATION ET DE SENSIBILISATION

Pour répondre au besoin de sensibilisation et de formation des membres de RAINE MANON, un plan de formation sera déroulé sur les trois prochaines années. Ces formations seront réalisées selon la méthode la plus appropriée pour répondre aux spécificités de la formation, soit par des dispositifs à distance synchrones ou asynchrones, soit par des dispositifs en présentiel.

3. GUIDE DES BONNES PRATIQUES

Pour que la prise en compte de l'accessibilité dans la fabrication des contenus et la mise en place des services numériques deviennent des éléments de la qualité, chaque pôle intégrera les bonnes pratiques de l'accessibilité adaptées à ses contenus et outils. Cette adaptation sera issue des expériences faites lors de nos formations.

Document actualisé le 19/04/2024



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Modalités de règlement

Le paiement sera dû en totalité à réception d'une facture émise par l'organisme de formation à destination du bénéficiaire.

Non réalisation de la prestation de formation

En application de l'article L6354-1 du Code du travail, il est convenu entre les signataires de la présente convention, que faute de résiliation totale ou partielle de la prestation de formation, l'organisme prestataire doit rembourser au cocontractant les sommes indûment perçues de ce fait.

Obligations et force majeure

Dans le cadre de ses prestations de formation, « RAINE MANON » est tenue à une obligation de moyen et non de résultat vis-à-vis de ses Clients ou de ses Stagiaires. « RAINE MANON » ne pourra être tenue responsable à l'égard de ses Clients ou de ses Stagiaires en cas d'inexécution de ses obligations résultant d'un événement fortuit ou de force majeure. Sont ici considérés comme cas fortuit ou de force majeure, outre ceux habituellement reconnus par la jurisprudence : la maladie ou l'accident d'un intervenant ou d'un responsable pédagogique, les grèves ou conflits sociaux externes à « RAINE MANON », les désastres naturels, les incendies, l'interruption des télécommunications, de l'approvisionnement en énergie, ou des transports de tout type, ou toute autre circonstance échappant au contrôle raisonnable de « RAINE MANON ».

Devis et attestation

Pour chaque action de formation, un devis est adressé en deux exemplaires par « RAINE MANON » au Client. Un exemplaire dûment renseigné, daté, tamponné, signé et revêtu de la mention « Bon pour accord » doivent être retourné à « RAINE MANON » par e-mail. Le cas échéant une convention particulière peut être établie entre « RAINE MANON », l'OPCO ou le Client. À l'issue de la formation, « RAINE MANON » remet une attestation de formation au Stagiaire. Dans le cas d'une prise en charge partielle ou totale par un OPCO, « RAINE MANON » lui fait parvenir un exemplaire de la feuille d'émargement accompagné de la facture. Une attestation d'assiduité pour chaque Stagiaire peut être fournie au Client, à sa demande.

Document actualisé le 19/04/2024



Droit de rétractation

Il faut considérer qu'il existe deux délais de rétractation distincts :

- un délai de rétractation de 10 jours (article L6353-5 du Code du travail) pour les contrats n'étant ni conclus « à distance » ni conclus « hors établissement » ;
- un délai de rétractation de 14 jours (article L121-16 du Code de la consommation) pour les contrats conclus « à distance » et les contrats conclus « hors établissement »

	Contrats NON CONCLUS à distance ou hors établissement	Contrats CONCLUS à distance ou hors établissement
Délai de rétractation applicable	10 jours	14 jours
Point de départ du délai	Jour de la conclusion du contrat	Jour de la conclusion du contrat

Dédommagement, réparation ou dédit

En cas de renoncement par le bénéficiaire avant le début du programme de formation

- Dans un délai compris entre 2 semaines et 1 semaine avant le début de la formation : 50% du coût de la formation est dû.
- Dans un délai compris entre 1 semaine et 48 heures avant le début de la formation : 75 % du coût de la formation est dû.
- Dans un délai inférieur à 48 heures avant le début de la formation : 100 % du coût de la formation est dû.

Le coût ne pourra faire l'objet d'une demande de remboursement ou de prise en charge par l'OPCO.

Propriété intellectuelle et copyright

L'ensemble des fiches de présentation, contenus et supports pédagogiques quelle qu'en soit la forme (papier, électronique, numérique, orale...) utilisés par « RAINE MANON » pour assurer les formations ou remis aux Stagiaires constituent des œuvres originales et à ce titre sont

Document actualisé le 19/04/2024



protégées par la propriété intellectuelle et le copyright. À ce titre, le Client et le Stagiaire s'interdisent d'utiliser, transmettre, reproduire, exploiter ou transformer tout ou partie de ces documents, sans un accord exprès de « RAINE MANON ». Cette interdiction porte, en particulier, sur toute utilisation faite par le Client et le Stagiaire en vue de l'organisation ou l'animation de formations.

Descriptif et programme des formations

Les contenus des programmes, tels qu'ils figurent sur les fiches de présentation des formations sont fournis à titre indicatif. L'intervenant ou le responsable pédagogique se réservent le droit de les modifier en fonction de l'actualité, du niveau des participants ou de la dynamique du groupe.

Confidentialité et communication

« RAINE MANON », le Client et le Stagiaire s'engagent à garder confidentiels les documents et les informations auxquels ils pourraient avoir accès au cours de la prestation de formation ou à l'occasion des échanges intervenus antérieurement à l'inscription, notamment l'ensemble des éléments figurant dans la proposition transmise par « RAINE MANON » au Client. « RAINE MANON » s'engage à ne pas communiquer à des tiers autres que les partenaires avec lesquels sont organisées les formations et aux OPCO, les informations transmises par le Client y compris les informations concernant les Stagiaires. Cependant, le Client accepte d'être cité par « RAINE MANON » comme client de ses formations. À cet effet, le Client autorise « RAINE MANON » à mentionner son nom, son logo ainsi qu'une description objective de la nature des prestations dans ses listes de références et propositions à l'attention de ses prospects et de sa clientèle, entretiens avec des tiers, rapports d'activité, site internet, ainsi qu'en cas de dispositions légales, réglementaires ou comptables l'exigeant.

Protection et accès aux informations à caractère personnel

Le Client s'engage à informer chaque Stagiaire que :

- des données à caractère personnel le concernant sont collectées et traitées aux fins de suivi de la validation de la formation et d'amélioration de l'offre de « RAINE MANON »
- conformément à la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978, le Stagiaire dispose d'un droit d'accès, de modification, de rectification des données à caractère personnel le concernant. Le Stagiaire pourra exercer ce droit en écrivant à : « RAINE MANON » ou par voie électronique à : « RAINE MANON ». En particulier, « RAINE MANON » conservera les données liées au parcours et à l'évaluation des acquis du Stagiaire, pour une période n'excédant pas la durée nécessaire à l'appréciation de la formation. Enfin, « RAINE MANON » s'engage à

Document actualisé le 19/04/2024



effacer à l'issue des exercices toute image qui y aurait été prise par tout moyen vidéo lors de travaux pratiques ou de simulations.

Litiges

Si une contestation ou un différend ne peuvent pas être réglés à l'amiable, le Tribunal de Villefranche SUR SAÔNE sera seul compétent pour régler le litige.

Document actualisé le 19/04/2024

RAINE MANON 1 CHEMIN DE GAGE , 69380 - CHAZAY-D'AZERGUES – Siret : 87942702900027 – Enregistré sous le n°84692024169 auprès du préfet de région : Auvergne Rhône-Alpes – Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État. – Naf : 85.59B – TVA : FR21879427029 – RCS : CHAZAY-D'AZERGUES – Capital : / € – Tel : 06 26 58 52 02 – Email : contact@toukui.fr – Site internet : <https://toukui.fr/>