



## PREPARATION CAP PÂTISSERIE

### APPRENEZ LES FONDAMENTAUX

Lors de ce parcours de formation composé de 2 formations, nos experts vous apprendront les techniques professionnelles de la pâtisserie : les gestes techniques pour préparer et réussir une gamme épurée d'entremets en maîtrisant les techniques de réalisation créatives et innovantes et enfin vous aider à vous lancer dans l'entrepreneuriat.

Chaque expert en son domaine vous transmettra toute sa méthodologie pour vous lancer et développer votre activité et accueillir votre clientèle avec professionnalisme et sérénité. Nos experts partageront avec vous leur savoir-faire et pédagogie du début à la fin, que vous pourrez également retrouver en supports de cours rédigés PDF.

### DÉROULÉ DE LA FORMATION

#### Préparation aux fondamentaux de la Pâtisserie

Les gestes techniques pour préparer et réussir vos pâtisseries avec **Dimitri Maître pâtisserie**

apprenez à réaliser une gamme épurée d'entremets avec **Dimitri**

### SAVOIR - FAIRE

Grâce aux cours de soutien en visio-conférence, aux corrections de vos projets, aux suivis téléphoniques ou via chat, vous pourrez avancer et progresser sereinement tout au long de votre parcours de formation accompagné par nos experts pédagogiques et votre coach dédié.



#### ACCES ILLIMITÉ

Formation à votre rythme où et quand vous voulez



#### LEÇONS VIDEO

+ Questions & 135 pages support de cours & exercices



#### CERTIFICAT

Certificat de Formation Professionnelle



#### COACH PERSONNEL

Un suivi sur-mesure pour vous accompagner

TOUTE NOTRE ÉQUIPE EST À VOTRE ÉCOUTE



Tél : 01 44 52 16 76



contact@schoolonlineuniversity.com

## **Titre RNCP35316**

Pour devenir un expert en pâtisserie, nos intervenants professionnels ont identifié les bases incontournables du métier. Le programme de formation suit le référentiel défini par l'Éducation nationale, afin de vous préparer au mieux aux blocs 1 et 2 du Titre RNCP35316 du Certificat d'Aptitude Professionnelle pâtissier.

Suivez pas à pas sur notre plateforme pédagogique les nombreuses leçons vidéos de démonstration reprenant l'ensemble de la préparation aux enseignements professionnels du CAP « Pâtisserie » Bloc 1 et 2 et téléchargez vos supports de cours complet.

Progresser sereinement tout au long de votre parcours de formation accompagné par nos experts pédagogiques et votre coach dédié.

Cette formation prépare aux épreuves de l'examen du Certificat d'Aptitude Professionnelle Pâtissier des deux blocs de compétences :

### **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

Si vous êtes titulaire d'un CAP, BEP ou de tout diplôme supérieur, vous êtes dispensé des matières du domaine général (Français et Histoire-géographie – enseignement moral et civique) (Mathématiques – Sciences physiques et chimiques, d'éducation physique et sportive.) de l'examen du CAP Pâtissier.

A noter : Cette formation ne prépare pas aux épreuves générales du titre soit le bloc 3 à 7 mais uniquement aux épreuves professionnelles de la pâtisserie.

## **14 semaines de stage sont obligatoires pour l'obtention de votre CAP Pâtissier.**

À l'issue de la formation vous devez vous inscrire en autonomie aux épreuves du CAP Pâtisserie en se présentant à l'examen en tant que candidat libre.

## **Résultats attendus**

Inscription et passage de l'examen CAP Pâtissier dans l'académie de résidence.

Obtention du diplôme de CAP Pâtissier.

Conditions d'obtention : obtenir au moins 10/20 de moyenne générale à toutes les épreuves obligatoires.



## FORMATION PRÉPARATION AUX FONDAMENTAUX DE LA PATISSERIE

Dans cette formation vous allez apprendre les gestes techniques pour maîtriser les fondamentaux de la pâtisserie.

Notre chef Dimitri vous apprendra à façonner différentes pâtes (sablée, brisée), réaliser des garnitures (crèmes, coulis, sirops) et monter des décors à base de sucre, chocolat, fruits ou nappage. Vous confectiionnerez également des viennoiseries (brioches aux fruits, pains au chocolat...)

Notre chef Dimitri, vous apprendra à imaginer de nouveaux concepts de pâtisseries, surprendre les consommateurs avec de nouvelles recettes.

Cette formation pâtisserie comprend plusieurs cours de matières générales et d'enseignement professionnel des gestes techniques.

**Formateur : Dimitri**

Chef pâtissier

### DÉROULÉ DE LA FORMATION

- ✓ L'histoire de la pâtisserie les évolutions de la pâtisserie
- ✓ Les secteurs de la pâtisserie
- ✓ Les locaux, les matériels
- ✓ La farine, le lait, la crème, le beurre, les autres matières grasses les huiles et margarines. les oeufs - les ovoproduits, l'eau potable, le sel, le saccharose et les autres produits sucrés, les fruits, la levure biologique et chimique, le cacao
- ✓ La cuisson du sucre
- ✓ Les additifs alimentaires
- ✓ La tarte aux pommes, La tarte alsacienne,
- ✓ La tarte au chocolat, Le choux chantilly, éclair chocolat et Paris Brest, Pithiviers, palmiers, chaussons aux pommes, millefeuille Croissants, pains au chocolat, pains aux raisins Brioche, Le MoKa,
- ✓ Charlotte aux fruits, Entremets chocolat framboise, Succès praliné

### DIMITRI VOUS DONNE LES CLÉS

Avec lui, suivez les étapes du parcours et à l'aide des 137 leçons en vidéos et des supports de cours. L'encadrement pédagogique actif de

nos experts vous permettra de monter en compétences et d'atteindre  **votre certificat School Online Formation « PRÉPARATION AUX FONDAMENTAUX DE LA PATISSERIE »**.



#### ACCES ILLIMITÉ

Formation à votre rythme où et quand vous voulez



#### LEÇONS VIDEO

+ Questions & support de cours



#### CERTIFICAT

Certificat Supérieur de Formation Professionnelle



#### COACH PERSONNEL

Un suivi sur-mesure pour vous accompagner

TOUTE NOTRE ÉQUIPE EST À VOTRE ÉCOUTE



01 44 52 16 76



contact@schoolonlineuniversity.com

# SOMMAIRE

## **CHAPITRE 1 : La tarte aux pommes**

- 1) Peser une recette
- 2) Réaliser une pâte par sablage
- 3) Fraser une pâte
- 4) Étaler une pâte
- 5) Foncer une tarte
- 6) Réaliser une compote de pommes
- 7) Garnir une tarte
- 8) Cuire une tarte aux fruits
- 9) Napper une tarte

## **CHAPITRE 2 : La tarte alsacienne**

- 1) Réaliser une pâte par crémage
- 2) Foncer une tarte en pâte sucrée
- 3) Réaliser une crème cuite au four
- 4) Cuire un appareil à crème cuite

## **CHAPITRE 3 : Brioche Nanterre, brioche tressée, brioche à tête, navettes**

- 1) Pétrir une pâte levée
- 2) Observer les temps de repos et de fermentation
- 3) Détailler une pâte levée
- 4) Bouler une pâte
- 5) Façonner une pâte
- 6) Réaliser une tresse à trois branches
- 7) Réaliser une brioche Nanterre
- 8) Réaliser une brioche à tête
- 9) Observer la fermentation durant l'apprêt
- 10) Dorer et décorer les brioches
- 11) Scarifier les brioches avant cuisson

## **CHAPITRES 4 : Réaliser des décors simples pour gâteau**

- 1) Mise au point du chocolat
- 2) Moulage de chocolat
- 3) Découpes en chocolat
- 4) Modelage en pâte d'amande
- 5) Décors simples en pâte d'amande
- 6) S'inspirer d'un thème pour réaliser un décor

## **CHAPITRE 5 : Pithiviers, palmiers, chaussons aux pommes, millefeuille**

- 1) Réaliser une détrempe de pâte feuilletée
- 2) Réaliser un tourrage de pâte feuilletée
- 3) Réaliser des tours doubles et simples
- 4) Réaliser un feuilletage sucré
- 5) Réaliser les pliages nécessaires à la réalisation de palmiers
- 6) Caraméliser une pâte feuilletée
- 7) Garnir un millefeuille
- 8) Glacer un millefeuille au fondant, décorer à l'aide de sucre glace
- 9) Détailler, garnir, décorer des chaussons aux pommes
- 10) Cuire des produits à base de pâte feuilletée

## **CHAPITRES 6 : Croissants, pains au chocolat, pains aux raisins**

- 1) Pétrir une pâte levée feuilletée
- 2) Réaliser un tourrage de pâte levée feuilletée
- 3) Détailler des pièces en pâte levée feuilletée
- 4) Rouler des croissants, pains au chocolat
- 5) Garnir des pains aux raisins
- 6) Observer la fermentation et les temps de repos nécessaire à la fermentation
- 7) Dorer les viennoiseries levées
- 8) Assurer la cuisson des viennoiseries

## **CHAPITRE 7 : Le Moka (génoise, crème au beurre)**

- 1) Chauffer des œufs au bain marie
- 2) Monter des œufs au ruban
- 3) Tamiser la farine
- 4) Réaliser une génoise
- 5) Apprécier la cuisson d'un biscuit au four
- 6) Cuire un sucre
- 7) Réaliser une crème au beurre à base de pâte à bombe, de meringue italienne et de crème anglaise
- 8) Monter un entremets à la palette

# SOMMAIRE

## **CHAPITRE 8 : Charlotte aux fruits (biscuit cuillère, mousse aux fruits)**

---

- 1) Clarifier les oeufs
- 2) Monter les blancs et serrer avec le sucre
- 3) Réaliser un biscuit cuillère
- 4) Pocher un biscuit à la poche
- 5) Monter une crème à la bonne consistance dans le but de réaliser une mousse
- 6) Réaliser une mousse aux fruits
- 7) Monter un entremets en cercle
- 8) Décorer un entremets selon un thème précis

## **CHAPITRE 9 : Entremets chocolat/framboise (biscuit joconde, coulis gélifié framboise, mousse au chocolat, glaçage chocolat)**

---

- 1) Réaliser un biscuit joconde
- 2) Mélanger deux masses de biscuits
- 3) Réaliser un coulis gélifié
- 4) Réaliser une mousse au chocolat à base de pâte à bombe, de meringue et de ganache
- 5) Monter un entremets à l'aide d'un montage à l'envers
- 6) Réaliser un glaçage au chocolat
- 7) Glacer un entremets à l'aide d'un glaçage miroir

## **CHAPITRES 10 : Succès praliné (biscuit succès, crème pâtissière praliné)**

---

- 1) Réaliser un biscuit succès
- 2) Monter un entremets à la poche

# SOMMAIRE

## **CHAPITRE 11 : L'histoire de la pâtisserie** **Les évolutions de la pâtisserie**

- 1) Les personnages clefs de la pâtisserie classique et moderne
- 2) l'évolution de la pâtisserie en rapport avec les attentes des consommateurs

## **CHAPITRE 12 : Les secteurs de la pâtisserie**

- 1) Le personnel et les postes de travail
- 2) la hiérarchie du personnel

## **CHAPITRE 13 : L'éducation sensorielle**

- 1) les principaux descripteurs pour apprécier les qualités organoleptiques d'un produit
- 2) Les actions correctives à mener en situation professionnelle en présence de défauts : de saveurs, de textures, ...

## **CHAPITRE 14 : Le vocabulaire**

- 1) Les principaux termes professionnels employés en pâtisserie
- 2) Associer les termes professionnels aux matériels et outillages, aux gestuelles et aux techniques

## **CHAPITRE 15 : Les locaux**

- 1) Les différentes zones de travail dans un laboratoire de pâtisserie, et leurs fonctions principales
- 2) Identification des situations à risque à son poste de travail, et les mesures de prévention associées

## **CHAPITRE 16 : Les matériels**

- 1) Les principaux matériels utilisés en pâtisserie (les matériels de mesure et de pesage, de conservation, de cuisson, de fabrication, de nettoyage, désinfection et les petits matériels)
- 2) Les précautions d'emploi des principaux matériels : de mesure et de pesage, de conservation, de cuisson, de fabrication

## **CHAPITRE 17 : La farine**

- 1) Les origines de la farine (blé)
- 2) Les critères de choix d'une farine en fonction d'une production donnée
- 3) Les conditions de stockage et de conservation de la farine
- 4) les risques allergiques pour la santé de l'opérateur liés à l'utilisation des produits amylicés, et les principes de prévention
- 5) Les rôles de la farine

## **CHAPITRES 18 : Le lait**

- 1) L'origine du lait
- 2) Les principales formes de commercialisation du lait
- 3) Les conditions de stockage et de conservation du lait

## **CHAPITRES 19 : La crème**

- 1) L'origine de la crème
- 2) Les principales formes de commercialisation de la crème
- 3) les conditions de stockage et de conservation de la crème
- 4) les rôles de la crème

## **CHAPITRE 20 : Le beurre**

- 1) L'origine du beurre
- 2) Les principales formes de commercialisation du beurre
- 3) les conditions de stockage et de conservation du beurre
- 4) les rôles du beurre

## **CHAPITRE 21 : Les matières grasses : les huiles et margarines.**

- 1) L'origine des matières grasses
- 2) Décoder l'étiquetage pour effectuer des choix raisonnés
- 3) les conditions de stockage et de conservation des autres matières grasses
- 4) les principales utilisations des autres matières grasses en pâtisserie

# SOMMAIRE

## **CHAPITRE 22 : Les œufs - Les ovoproduits**

- 1) Les éléments de différenciation entre les œufs coquille et les ovo produits
- 2) les risques allergiques pour la santé de l'opérateur liés à l'utilisation des ovoproduits déshydratés
- 3) les critères de choix pour une fabrication donnée
- 4) les principales formes de commercialisation des ovoproduits
- 5) les avantages et les inconvénients des oeufs coquille et des ovoproduits
- 6) les conditions de stockage et de conservation des oeufs et des ovoproduits
- 7) les équivalences en terme de volume et de poids entre un oeuf coquille et les ovoproduits
- 8) les rôles du jaune, du blanc et de l'oeuf entier

## **CHAPITRE 23 : L'eau potable**

- 1) Les principales étapes de production de l'eau potable
- 2) les principaux critères qui caractérisent une eau potable
- 3) La dureté de l'eau
- 4) les rôles de l'eau et les associer à des applications en pâtisserie

## **CHAPITRE 24 : Le sel**

- 1) L'origine du sel couramment utilisé en pâtisserie
- 2) les principales formes de commercialisation du sel et les critères de choix, selon son étiquetage
- 3) les conditions de stockage et de conservation du sel
- 4) les applications en pâtisserie
- 5) les quantités utilisées dans les préparations

## **CHAPITRE 25 : Le saccharose et les autres produits sucrés**

- 1) Les origines du saccharose et l'origine des autres produits sucrés
- 2) Les principales formes de commercialisation du saccharose et les critères de choix pour une production donnée
- 3) Les conditions de stockage et de conservation des produits sucrés
- 4) Les rôles de la farine
- 5) Les risques pour la santé de l'opérateur liés à l'utilisation des produits sucrés, et les principes de prévention
- 6) les caractéristiques du saccharose et citer des applications en pâtisserie
- 7) Les produits sucrés ayant un pouvoir anti-cristallisant, et les utilisations en Pâtisserie

## **CHAPITRE 26 : La cuisson du sucre**

- 1) Les différents modes de cuisson
- 2) Les noms, températures et utilisations des différents sucres cuits.

## **CHAPITRE 27 : Les fruits**

- 1) La saisonnalité des principaux fruits frais
- 2) Les principales formes de commercialisation et les critères de choix pour une production donnée
- 3) les conditions de stockage et de conservation des fruits
- 4) les risques allergiques pour la santé de l'opérateur liés à l'utilisation des fruits
- 5) Les rôles des fruits et les applications en pâtisserie

## **CHAPITRE 28 : Les additifs alimentaires**

- 1) Les différents types d'additifs et leur utilité
- 2) Classer les additifs en famille
- 3) la différence entre un arôme naturel et un arôme artificiel
- 4) les conditions de stockage et de conservation préparations

# SOMMAIRE

## **CHAPITRE 29 : La levure biologique**

- 1) L'origine de la levure biologique
- 2) les critères de qualité d'une levure fraîche
- 3) les principales formes de commercialisation de la levure biologique et les critères de choix pour une production donnée
- 4) les conditions de stockage et de conservation de la levure biologique
- 5) les précautions d'emploi de la levure biologique
- 6) le lien entre la quantité de levure et le temps de travail, la température pour une fabrication donnée
- 7) le rôle de la levure biologique et les applications en pâtisserie

## **CHAPITRE 30 : La levure chimique**

- 1) la composition de la levure chimique
- 2) le mode d'action de la levure chimique
- 3) les types de produits réalisés avec la levure chimique

## **CHAPITRE 31 : Le cacao**

- 1) L'origine du cacao
- 2) les dates clés de l'histoire du chocolat
- 3) les étapes de transformation du cacao en chocolat

## **CHAPITRE 32 : Les produits alimentaires intermédiaires**

- 1) Définir un produit alimentaire intermédiaire
- 2) Les avantages et les inconvénients d'un produit alimentaire intermédiaire artisanal et industriel
- 3) Les principaux produits alimentaires intermédiaires
- 4) Les composants de base et les utilisations en pâtisserie
- 5) les conditions de stockage et de conservation des produits d'assemblage

## **CHAPITRE 33 : Les dérivés du cacao**

- 1) les produits dérivés du cacao
- 2) Les éléments majeurs de la composition du chocolat de couverture et le chocolat de laboratoire
- 3) les principales formes de commercialisation du chocolat, et les critères de choix pour une production donnée
- 4) les conditions de stockage et de conservation
- 5) les rôles du cacao et de ses principaux dérivés et les applications en pâtisserie





**Formateur : DIMITRI**  
Maître pâtissier

## DÉROULÉ DE LA FORMATION

- Le gout
- La construction d'un dessert
- Les couleurs
- Les contrastes de couleurs
- Les harmonies de couleurs
- Choisir ses matières premières
- Associer les saveurs
- Les méthodes d'aromatisation
- Décorer un gâteau
- Réaliser des décors en chocolat
- Réaliser des décors à base de fruits frais
- Réaliser des décors à base de biscuit
- Réaliser des décors à base de glaçage neutre

## FORMATION MAÎTRE PATISSIER

### APPRENEZ LES FONDAMENTAUX

Le métier de Chef pâtissier consiste à imaginer et créer de somptueuses recettes d'entremets sucrés raffiné tant sur la forme que Gustativement !

Avec Dimitri notre Chef Pâtissier apprenez à réaliser une gamme épurée en maîtrisant les techniques de réalisation créatives et innovantes, toujours dans le respect des recettes incontournables de la pâtisserie fine Française !

La formation Maître Pâtissier vous apportera l'ensemble des compétences clés pour lancer votre projet ou travailler dans les plus grandes maisons.

À l'issue de votre formation, vous aurez acquis tous les gestes et techniques des grands chefs pâtissiers et développez une grande créativité!

### DIMITRI VOUS DONNE LES CLÉS

Avec lui, Toutes les techniques vous seront expliquées à l'aide de 40 leçons en vidéo du support de cours de 200 pages et validez vos acquis grâce aux cas pratiques à réaliser. L'encadrement

pédagogique actif de nos experts vous permettra de monter en compétences et d'atteindre  **votre certificat School Online University «Maître pâtissier»**.



#### ACCES ILLIMITÉ

Formation à votre rythme où et quand vous voulez



#### LEÇONS VIDEO

+ Questions & 135 pages support de cours & exercices



#### CERTIFICAT

Certificat de Formation Professionnelle



#### COACH PERSONNEL

Un suivi sur-mesure pour vous accompagner

TOUTE NOTRE ÉQUIPE EST À VOTRE ÉCOUTE



Tél : 01 44 52 16 76



contact@schoolonlineuniversity.com

# SOMMAIRE

## **CHAPITRE 1 : LE GOÛT**

- 1) Définition du goût
- 2) La perception du goût
- 3) Les principales saveurs
- 4) Les simulations chimiques
- 5) Le mythe de la carte de la langue
- 6) Goût et culture
- 7) Le choix des matières premières
- 8) Les marqueurs de goût
- 9) Les exhausteurs de goût
- 10) La texture
- 11) La température
- 12) La concentration
- 13) Méthodes de fixation du goût
- 14) Les différents contrastes

## **CHAPITRE 2 : LA CONSTRUCTION**

- 1) L'identification des contraintes
- 2) L'architecture du dessert
- 3) L'Architecture du goût
- 4) La création

## **CHAPITRE 3 : LES COULEURS**

- 1) Définition
- 2) Les approches artistiques et cognitive
- 3) Les couleurs primaires, couleurs secondaires et tertiaires
- 4) Les couleurs chaudes et couleurs froides
- 5) Les saturations (vivacité, pureté, chroma...)
- 6) Psychologie des couleurs

## **CHAPITRE 4 : ASSOCIATION DES SAVEURS**

- 1) Accords uni-goûts
- 2) Les accords classiques
- 3) Les accords « originaux »
- 4) La méthode d'association
- 5) Science / Foodpairing

## **CHAPITRE 5 : LES HARMONIES**

- 1) L'influence des couleurs entre elles
- 2) La composition Monochromatique
- 3) Composition analogue double, triple (Analogous)
- 4) Composition analogue double + 1 complémentaire
- 5) Composition analogue triple + 1 complémentaire
- 6) Composition complémentaire (Compléments)
- 7) Composition accords isocèles
- 8) Composition accords équilatéraux (Triadic)
- 9) Composition 4 tons en rectangle (Tetradic)
- 10) Composition 4 tons en carré (Square)

## **CHAPITRE 6 : LES MATIÈRES PREMIÈRES**

- 1) Les différents types de produits disponibles
- 2) Le rôle du chef dans le choix des matières premières
- 3) Le travail des matières premières

## **CHAPITRE 7 : LES CONTRASTES**

- 1) Le contraste de couleur en soi
- 2) Le contraste clair/obscur
- 3) Le contraste chaud/froid
- 4) Contraste des complémentaires
- 5) Le contraste de qualité
- 6) Le contraste de quantité
- 7) Le contraste simultané
- 8) Les harmonies simples

## **CHAPITRE 8 : DÉCORER UN ENTREMETS**

- 1) S'accorder avec la composition
- 2) Choisir la forme, les couleurs
- 3) Choix des éléments de décor

# SOMMAIRE

## **CHAPITRE 9 : ENTREMETS VEGAS**

---

- 1) Biscuit cacao
- 2) Croquant amande
- 3) Crémeux vanille
- 4) Coulis framboise
- 5) Mousse au chocolat
- 6) Glaçage miroir coloré

## **CHAPITRE 10 : ENTREMETS EXOTIC**

---

- 1) Streusel coco
- 2) Dacquoise coco
- 3) Coulis mangue
- 4) Compotée d'ananas
- 5) Mousse coco
- 6) Velours blanc

## **CHAPITRE 11 : ENTREMETS HAZEL**

---

- 1) Pâte sucrée noisette
- 2) Biscuit noisette
- 3) Confit praliné noisette
- 4) Ganache montée noisette
- 5) Velours Dulcey
- 6) Noisettes caramélisées

## **CHAPITRE 12 : ENTREMETS ROSE**

---

- 1) Pain de gènes
- 2) Confit citron
- 3) Crémeux citron
- 4) Bavarose rose
- 5) Velours rose

## **CHAPITRE 13 :SUPPORT DE COURS PLUS DE 80 RECETTES DU CHEF**

---

- 1)After
- 2)Alphonse, chocolat avocat
- 3)Analogie
- 4)Atonium
- 5)Avocafraise
- 6)Banane lacté
- 7)Cake à l'orange
- 8)Carabanane
- 9)Carlos, pistache abricot
- 10)Charlotte fruitsrouges
- 11)Douceur estivale
- 12)Douceur suave
- 13)En rouge et blanc
- 14)Epicéa
- 14)Le Fraisier pistache
- 15)Heartbreak
- 16)La boule brownie
- 17)La boule citron/amande
- 18)L'anneau chocolat framboise
- 19)L'anneau coco/mangue
- 20)L'anneau tiramisu fraise
- 21)La boule pistache/griotte
- 22)La boule pomme/noisette
- 23)La buche mûre-amande
- 24)La forêt blanche
- 25)La forêt noire
- 26)La noisette de café
- 27)La pana cotta
- 28)La pistache
- 29)La pomme cannelle
- 30)La ruche
- 31)La tarte pistache
- 32)La tarte fraise légère
- 33)La tarte mangue légère
- 34)La tarte fruits rouges/basilic
- 35)La tarte griotte/pistache
- 36)La tarte praliné noisette
- 37)La tourte feuilletée salée
- 38)L'apostrophe
- 39)Le 100% pistache
- 40)Babi
- 50) Le bananabread
- 51) Le cacahuète
- 52) Le Caramello
- 53)Le cheesecake framboise
- 54)Le chocolat/café
- 55)Le chocopoire
- 56)Le choc'orange

.....

## SCHOOL ONLINE UNIVERSITY L'ÉCOLE DES FORMATIONS À DISTANCE

School Online University est une école en ligne de formations certifiantes reconnues par le milieu professionnel. Notre solution digitale innovante permet de travailler à distance et à votre rythme... où vous voulez, quand vous voulez. Vous êtes acteur de votre formation, vivez la comme si vous y étiez.



UN APPRENTISSAGE  
ILLIMITÉ À DISTANCE



SE FORMER AVEC  
DES PROFESSIONNELS



FORMEZ VOUS  
A VOTRE RYTHME



40 ANS D'EXPÉRIENCE  
EN PÉDAGOGIE



UN SUIVI  
PERSONNALISÉ



CERTIFICAT DE  
FORMATION PROFESSIONNEL

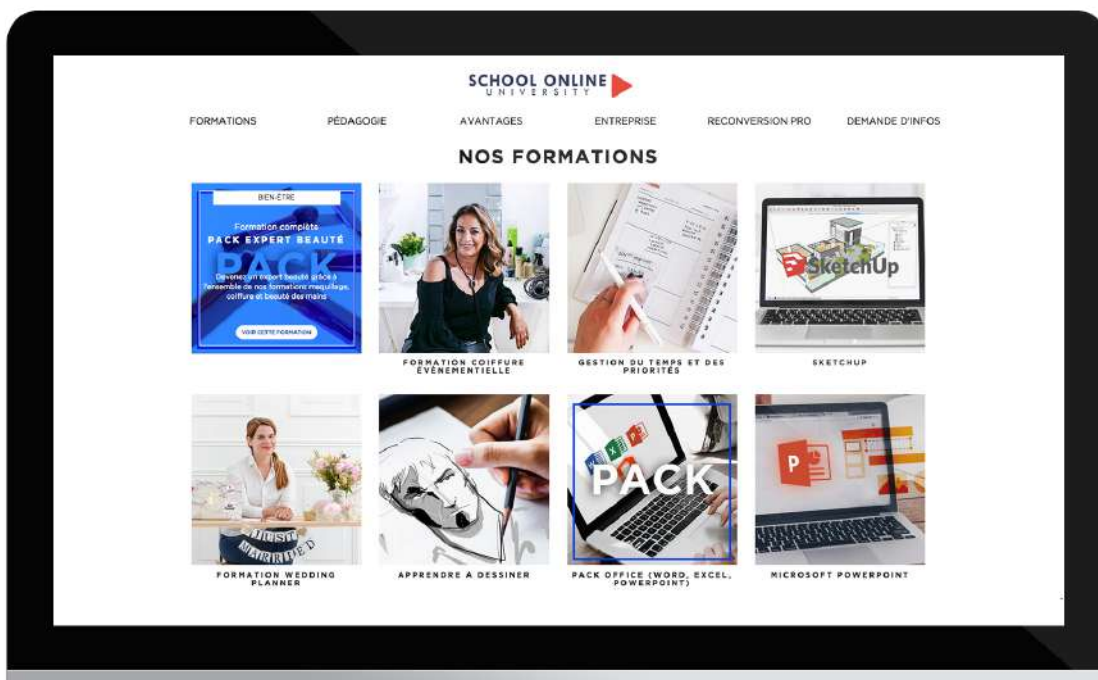


FAITES FINANCER VOTRE  
FORMATION PAR PÔLE EMPLOI



UN ESPACE ÉTUDIANT  
PROFESSEUR DÉDIÉ

## DECouvrez NOS NOMBREUSES FORMATIONS



TOUTE NOTRE ÉQUIPE EST À VOTRE ÉCOUTE



Tél : 01 44 52 16 76



contact@schoolonlineuniversity.com