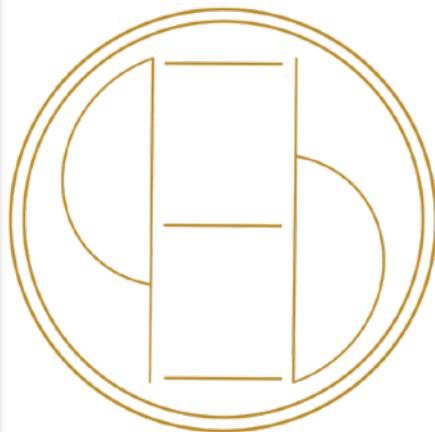
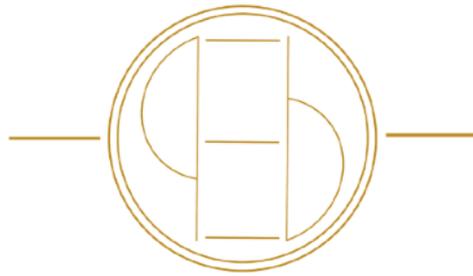




FORMATION SUCRE D'ART



PEB CONSULTING



- PRÉSENTATION:

Pierre-Edouard a débuté sa carrière de pâtissier, en 2005, dans le laboratoire de Pascal CAFFET (MOF et champion du monde). En alternance aux compagnons du devoir, il décroche son CAP pâtissier 2 ans plus tard.

Il rencontre là bas des professionnels passionnés, à l'image d'Angelo Musa qu'il accompagne dans sa conquête du titre d'un des meilleurs ouvriers de France en 2007.

En 2008, il obtient sa Mention Complémentaire en dessert de restaurant.

En 2009, il quitte son poste chez Pascal CAFFET et termine son apprentissage à l'Espace sucré chocolat avec l'obtention du Brevet Technique des Métiers en 2010.

Il devient chef pâtissier de la maison jusqu'en janvier 2019.

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



• FORMATIONS/CONSEIL EN ENTREPRISE/STAGES:

Pierre-Edouard aime depuis toujours transmettre et partager ses connaissances.

Il anime des stages dans des écoles ou centres de formation en France et à l'international.

Il propose différents thèmes et s'adapte également à la demande en créant des programmes sur mesure.

Quelques exemples de stages:

- Entremets et petits-gâteaux,
- Tartes et tartelettes,
- Classiques revisités,
- Macarons,
- Petits fours,
- Gâteaux de voyages,
- Glaces et sorbets,
- Sucre et chocolat d'art...



Pierre-Edouard se déplace dans votre entreprise (boulangerie, pâtisserie, hôtellerie, restauration, en France ou à l'étranger) pour répondre à votre demande.

Fort de son expérience dans de nombreux domaines, Pierre-Edouard vous propose une prestation à la carte selon vos besoins et vos contraintes (locaux, matériel, matières premières, personnel...)

- Evaluation des besoins,
- Formations et ateliers de perfectionnement sur mesure,
- Créations de produits / Renouvellement d'une gamme de pâtisserie,
- Réalisations et techniques artistiques (sucre et chocolat),
- Optimisation du temps de production,
- Formation du personnel,
- Production en froid négatif (sans changement de textures).

- FINANCEMENT:

PEB CONSULTING travaille en étroite collaboration avec FOR'ACADEMIE, qui bénéficie de la certification Qualiopi. Ses formations sont donc éligibles aux demandes de financement (Fafcea, Opco...)

Notre équipe vous accompagne et vous conseille pour trouver la solution la plus adaptée à vos attentes.

Pour toute demande de devis, merci de remplir les documents ci-dessous et de renvoyer le tout à l'adresse mail suivante: banry.pierreedouard@gmail.com

- CONTACT:

POUR PLUS D'INFORMATIONS.

Mail: contact.pebconsulting@gmail.com

Facebook: [Peb.Consulting](#)

Instagram: [Peb.Consulting](#)

LinkedIn: [Banry Pierre-Edouard](#)

Nous vous répondrons dans les meilleurs délais.



PEB CONSULTING - Banry Pierre-Edouard
6 rue de la liberté 10220 Mesnil Sellières - Banry.pierreedouard@gmail.com
Code NAF (APE) 8559A – Siret : 905 406 203 00018

N° d'enregistrement de formation 44100107210 - Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE:

ÉCOLES:

- Ecole **FLORE**, Shenzhen (Chine).
- Ecole **SEMOLINA TRAINING CENTER**, Téhéran (Iran).
- **EPMT**, Paris (France).
- **ATELIER M'ALICE**, Boussay (France).
- Lycée professionnel **FRANCOIS MITTERRAND**, Château-Chinon (France).
- **IMAGINAIRE GOURMAND**, Bièvres (France)...

HÔTELS:

- Hôtel **WALDORF ASTORIA**, Beijing (Chine).
- Hôtel **MARRIOTT**, Xiamen (Chine).
- Hôtel **BEST WESTERN**, Lyon (France)...

LIVRE:

- Livre d'apprentissage **ON BAKING**, (Etats-Unis).

BOUTIQUES:

- Boulangerie **MILLOT**, Bar le Duc (France).
- Boulangerie **MAISON PROUMEN**, Aurillac (France).
- Boulangerie **LE FOURNIL DE BELLEFOIS**, Neuville de Poitou (France).
- Boulangerie Pâtisserie Chocolaterie **TURMEL**, Gévezé (France).
- Boulangerie **LA BONNE BAGUETTE**, Amiens (France).
- Boulangerie **Ô MILLE CAPRICES**, Blain (France).
- Boulangerie Pâtisserie **BISSON**, Chevannes (France).
- Boulangerie **BEHEM**, Hussigny Godbrange (France).
- Boulangerie Pâtisserie **LE TOURET**, La Couture (France)...

DIVERS:

- Formateur pour **AGRIMONTANA-DOMORI, FOR'ACADEMIE**.
- Formateur de l'équipe d'Australie pour la Coupe du monde de pâtisserie, Lyon (France).
- Démonstrateur sur divers salons. (salon du chocolat, Provins; salon Maison et Objets, Paris).
- Ambassadeur des marques **ROBOT-COUCPE, LE NOUVEAU CHEF, HUBERT CLOIX**.

DÉROULEMENT ET CONTENU DE LA FORMATION

JOUR 1

Arrivée des stagiaires aux alentours de 08h30.
Début de la formation à 09h00 précise.
Pause déjeuner d'1 heure. (Repas à votre charge)
Fin de la première journée vers 18h00.

JOUR 2

Arrivée des stagiaires vers 07h15.
Début de la formation à 07h30 précise.
Pause déjeuner vers 12h30 (repas à votre charge)
Reprise de la formation vers 13h30.
Fin de la formation aux alentours de 18h00.
Présentation du buffet de pièces artistiques (et photos).
Rangement du matériel et du laboratoire. (18h30)

Les horaires vous seront confirmés avant le début de la formation.

Différentes techniques de sucre d'art seront abordées lors de cette formation comme:

- Le sucre tiré,
- Le sucre coulé,
- Le sucre modelé,
- Le sucre paille,
- Le pastillage...

Chaque stagiaire réalisera l'ensemble des éléments et le montage de sa pièce artistique, qu'il pourra ensuite reprendre avec lui si il le désire.
(Merci de prendre vos dispositions pour le transport).

Un book contenant recettes, procédés et photos vous sera remis le premier jour de la formation.



DATES, LIEUX ET COÛTS

Lieu	Dates	Coût TTC (pour les 2 jours de formation)	Nombre de places disponibles
Château Chinon - 58120 <i>Lycée professionnel Francois Mitterrand</i>	12 et 13 mars 2023	600 €	7-8
Bièvres - 91570 Imaginaire Gourmand	14 et 15 mai 2023	600 €	6-7

(Seules ces dates sont actuellement disponibles)

Je vous rappelle que le laboratoire, tout le matériel (hormis la lampe à sucre), ainsi que les matières premières, sont compris dans le coût TTC de la formation.

Les stagiaires n'ayant pas de lampes à sucre doivent impérativement me le signaler dès l'inscription. Une possibilité de prêt est envisageable moyennant 50 € pour les 2 jours de formation. (Attention, seulement 2 lampes à sucre seront disponibles).

Les frais de déplacement, d'hébergement et de repas sont à votre charge.



RÈGLEMENT ET INSCRIPTION

Un acompte de 30% vous sera demandé, au moment de votre inscription, par virement obligatoire. (RIB joint). Merci de préciser votre nom dans l'intitulé lors du virement.

La fiche d'inscription (ci-dessous) devra être remplie et renvoyée par mail ou simple photo via les réseaux sociaux.

L'inscription sera effective dès réception du virement bancaire de 30%.

Le restant dû (70%) devra impérativement être effectué par virement, au minimum une semaine avant le début de la formation, ou bien par règlement en espèces le premier jour de formation.

A SAVOIR: si le nombre de stagiaires n'est pas satisfaisant, la formation pourra être reportée ou annulée. (Votre acompte vous sera alors intégralement remboursé).

Le règlement total vous sera demandé pour toute annulation moins de 14 jours avant le début de la formation.

Pour toutes autres questions ou renseignements complémentaires, merci de nous contacter:

- Adresse mail: contact.pebconsulting@gmail.com
- Instagram: [Peb.Consulting](#)
- Facebook page: [Peb Consulting](#)
- Facebook profil: [Banry Pierre-Edouard](#)



RELEVÉ D'IDENTITÉ BANCAIRE (RIB)

Banry Pierre-Edouard - PEB Consulting

Code Banque: 30004

Code agence: 00875

Numéro de compte: 00010478166

Clé RIB: 25

IBAN: FR76 3000 4008 7500 0104 7816 625

Code BIC/SWIFT: BNPAFRPPXXX



FICHE D'INSCRIPTION

FORMATION « INITIATION AU SUCRE D'ART »

<p><u>Nom:</u></p> <p><u>Prénom:</u></p> <p><u>Adresse:</u></p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p><u>Numéro de téléphone:</u></p> <p><u>Adresse mail:</u></p> <p><u>Entreprise:</u></p>	<p>PEB Consulting</p> <hr/> <p>Merci de barrer la mention inutile et d'entourer votre choix.</p> <hr/> <p><u>Avez-vous besoin d'une lampe à sucre? (50€/2 jours)</u></p> <p>Oui ✓</p> <p>Non ✓</p>
--	--

<p><u>Lieu et dates de formation choisis:</u></p> <p><u>Coût de la formation TTC:</u></p>

<p><u>Avez-vous besoin d'une facture?</u></p> <p>Oui ✓</p> <p>Non ✓</p>		<p><u>Mode de règlement choisi:</u> <u>(70% restant hors acompte)</u></p> <p>Virement bancaire ✓</p> <p>Espèces ✓</p>
---	---	---

<p><u>Nom de la personne à contacter en cas d'urgence:</u></p> <p>.....</p> <p><u>Téléphone:</u></p>
--

Par cet engagement, j'atteste l'exactitude des renseignements et l'acceptation des conditions de formation.

<p><u>Fait le:</u></p> <p><u>À:</u></p>

<p><u>Signature:</u></p>
