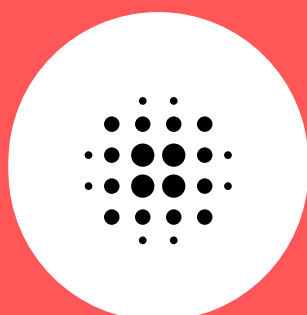


# FORMATIONS PÂTISSIERS ET BOULANGERS-PÂTISSIERS 2023



Images non contractuelles



CEFORMA  
N° d'activité : 91660143766  
35 rue de Cerdagne  
66000 PERPIGNAN  
04.68.34.59.34

**MAISON**  
DE  
**L'ARTISAN**

# 3 MOF POUR MIEUX VOUS SERVIR !!! ET VOUS TRANSMETTRE LEUR PASSION



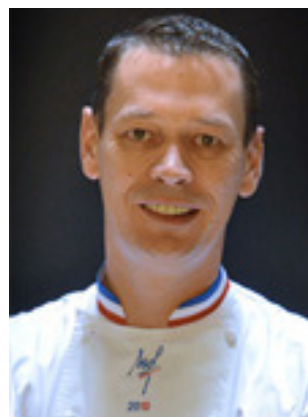
## Jérôme CHAUCESSE

### MOF PATISSIER – CONFISEUR 2015

►Après 14 ans passés en tant que Chef pâtissier du palace parisien de l'Hôtel de Crillon, en 2018, il ouvre sa propre société de consulting « Jérôme CHAUCESSE Créations » afin de transmettre son savoir dans le monde entier.

Il signe des créations d'une finesse et d'une légèreté remarquables. Selon son inspiration, les desserts deviennent ludiques et surprenants, réinterprétation inattendue d'un grand classique, ou invention de nouveaux voyages sucrés.

**Sa devise : Design et Élégance au service du GOÛT.**

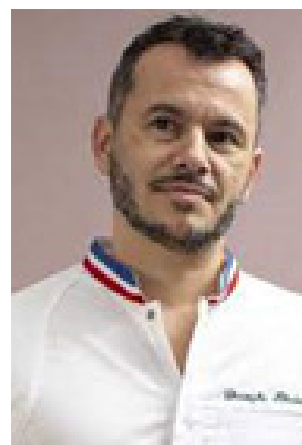


## Christophe RHEDON

### MOF Pâtissier 2007

►Il possède un parcours professionnel riche et dense, et a enseigné dans de grandes écoles de la pâtisserie : L'école Lenôtre en France et en Corée du Sud, L'école Nationale de la Pâtisserie à Yssingaux (ENSP), l'institut National de la Boulangerie Pâtisserie à Rouen (INBP), mais aussi au Japon en Angleterre, en Grèce, ... etc.

Christophe RHEDON a également travaillé pour l'ouverture de Pâtisseries à Londres et Paris.



## Sébastien CHEVALLIER

### MOF Boulanger 2011

►Vice Champion de France et d'Europe de la Boulangerie en 2009

►Vainqueur de la Coupe d'Europe de la Boulangerie en 2010

►MOF Boulanger en 2011

►Formateur au CFA de Vesoul et intervenant conseil en Boulangerie

**Un parcours impressionnant, digne des plus grands !**

Ambassadeur Griottines® & Premium Gastronomie® et premier Ambassadeur dans la catégorie Boulangerie !

Ce nouveau titre lui a été décerné officiellement sur le SIRHA 2019, et remis par Bernard Baud, Président des Grandes Distilleries Peureux.



# CATALOGUE PERMANENT



## VIENNOISERIES

*Artisans, salariés*

*Date à venir 1er Trimestre 2023*

**Lieu :**

► CFA - CMA RIVESALTES

**Sébastien CHEVALLIER**  
MOF Boulanger



## MONTAGE EN CHOCOLAT POUR PÂQUES

*Artisans, salariés*

*23 et 24 Janvier 2023*

**Lieu :**

► CFA - CMA RIVESALTES

**Jérôme CHAUCESSE**  
MOF Pâtissier-Confiseur



## PETITS GÂTEAUX D'ETE

*Artisans, salariés*

*6 et 7 Mars 2023*

**Lieu :**

► CFA - CMA RIVESALTES

**Christophe REDHON**  
MOF Pâtissier



## BÛCHES ET GÂTEAUX DE FÊTES

*Artisans, salariés*

*2 ET 3 Octobre 2023*

**Lieu :**

► CFA - CMA RIVESALTES

**Christophe REDHON**  
MOF Pâtissier

# Concours de la Meilleure Galette et du Meilleur Tourteau des ROIS

**JEUDI 1ER DECEMBRE 2023**

La Fédération des Boulangers des Pyrénées-Orientales, en collaboration avec la Confédération des Pâtisseries, organisent le concours de la Meilleure Galette et du Meilleur Tourteau des Rois - Millésime 2023.

**Il aura lieu, dans les locaux de la Maison de l'Artisan le JEUDI 1er Décembre 2022**

Les conditions et les modalités vous seront envoyées lors de votre inscription.

Alors n'attendez plus, **inscrivez vous auprès de Stéphanie :**

**Tél :** 04.68.34.59.34 **ou par mail :** [stephanie.sicart@upa66.fr](mailto:stephanie.sicart@upa66.fr)



**LES BONNES RAISONS  
DE VOUS INSCRIRE ?**



**COMMENT FINANCER  
MES FORMATIONS ?**



Des formations adaptées à votre fonction, pratiques, opérationnelles, évolutives et spécifiques à votre entreprise.

Des formations « sur-mesure » pour renforcer vos compétences et celles de votre entreprise.

Des formations courtes qui font appel à des techniques pédagogiques modernes, dynamiques et attractives.

Nos formations sont accessibles à tous.

L'accès à nos formations peut être initié, soit par l'employeur, soit par le salarié avec l'accord de l'employeur, soit à l'initiative propre du salarié.

Nous comprenons le handicap en formation en apportant des réponses individualisées et adaptées afin de rendre la prestation de formation « accessible » aux personnes handicapées.

Notre référent Handicap est à votre disposition et procèdera à l'adaptation des cursus, des méthodes et des outils pédagogiques pour répondre à chaque situation particulière.



Vos cotisations formation, une belle opportunité pour votre entreprise !

**Alors, DÉVELOPPER VOTRE COMPÉTENCE**

**FORMEZ-VOUS !**

Contactez votre correspondant local formation :

**Maison de l'Artisan au 04 68 34 59 34**

Images non contractuelles