

# Offre de formation

## COACHING EXAMEN CAP PÂTISSERIE



### Intitulé de la formation

Formation Coaching examen CAP Pâtisserie (*Bloc 2 du parcours de préparation au CAP Pâtissier en candidat libre*)

### Objectif de l'action de formation

Ce parcours vise à mettre le stagiaire en situation réelle d'examen sur les deux épreuves reines du CAP Pâtissier afin de valider sa capacité à produire en totale autonomie, à gérer son temps et son poste, et à défendre son travail à l'oral selon les critères officiels de notation du diplôme d'État.

### Objectifs opérationnels

À l'issue de ce parcours, le stagiaire sera capable de :

- **Maîtriser les parties écrites des épreuves** : Analyser le sujet, organiser son plan de travail, traiter la technologie professionnelle et effectuer les calculs appliqués.
- **Construire, structurer et valider son cahier de recettes personnel** : Optimiser l'outil d'examen réglementaire (seul document autorisé le jour J) en y intégrant les pesées, les schémas de montage et les déroulés techniques conformes aux exigences du jury.
- **Réaliser l'intégralité des productions techniques de l'EP1 et de l'EP2** en respectant scrupuleusement les contraintes de temps officielles (4h50 et 4h30).
- **Gérer son poste de travail en autonomie** dans le respect strict des normes d'hygiène, de sécurité et de la marche en avant.
- **Soutenir sa prestation à l'oral face au jury** en analysant ses choix techniques, ses erreurs et la qualité marchande de ses produits.

### **Bloc de compétences RNCP38765BC02 - Production d'entremets et petits gâteaux**

(Correspond à l'épreuve officielle EP2 – Entremet et petits gâteaux)

- **Préparer les fonds** : Réaliser les biscuits de base indispensables pour le montage (génoise, dacquoise, biscuit cuillère, biscuit Joconde) et maîtriser la fabrication de la pâte à choux pour les petits gâteaux (éclairs, religieuses).
- **Préparer les garnitures** : Préparer les éléments de garniture complexes (crèmes dérivées, mousses, inserts, compotées).
- **Monter, garnir & glacer** : Maîtriser l'assemblage régulier, le masquage, le nappage, le glaçage des entremets, ainsi que les techniques de décor réglementaires (écriture au cornet, finitions chocolat ou fruits).
- **Décorer & Valoriser** : Mettre en valeur esthétiquement les productions sur plateau pour la présentation au jury et soutenir son travail lors des phases d'évaluation orales.
- **Mesurer les coûts** : Mesurer le coût des produits fabriqués via la conversion des recettes et le calcul précis du coût de revient.

### Architecture du programme et correspondance RNCP

Ce parcours de 21 heures valide les compétences clés des deux blocs officiels du référentiel **RNCP38765** :

- **Module 1 (7h)** : CAP Blanc Épreuve **EP1 (Bloc RNCP38765BC01)** – Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage.
- **Module 2 (7h)** : CAP Blanc Épreuve **EP2 (Bloc RNCP38765BC02)** – Entremets et petits gâteaux.
- **Module 3 (7h)** : Coaching de consolidation transversale (Ajustements techniques, validation du cahier de recettes et oral).

### **VOTRE PROGRAMME DE FORMATION CHRONOLOGIQUE**

#### **Module 1 : CAP Blanc – Épreuve EP1 (7h)**

Pâtisseries de type "Tour", petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage (Visant le Bloc RNCP38765BC01)

- **Objectif** : Être capable de planifier et réaliser une production complète de type "Tour", petits fours et gâteau de voyage en totale autonomie, dans le respect de la grille horaire officielle (4h50) et des critères d'évaluation de l'épreuve EP1.
- **1. Partie Écrite – 30 minutes** : Lecture du sujet, analyse des fiches techniques, organisation du travail (planification) et calculs éventuels (quantités, rendement, etc.).

### **PUBLIC VISÉ**

- ✓ Adultes en reconversion professionnelle ou particuliers passionnés préparant l'examen du CAP Pâtissier en candidat libre.
- ✓ Candidats recherchant une mise en situation réelle pour tester leur gestion du temps, leur ordonnancement et leur résistance au stress.
- ✓ Accompagnement : Entretien préalable systématique (téléphonique ou visio) pour analyser votre projet, évaluer votre niveau initial et définir les aménagements nécessaires (notamment en situation de handicap).

### **PRE-REQUIS**

- ✓ Technique : Avoir suivi le parcours "Fondamentaux du CAP Pâtissier" (49h) **OU** justifier d'un niveau technique équivalent (maîtrise des pâtes de base, crèmes et gestes fondamentaux) qui sera évalué lors de l'entretien préalable.
- ✓ Administratif : Candidat libre responsable de ses 14 semaines de stage réglementaires (aucun justificatif exigé pour l'inscription).
- ✓ Matériel : Cuisine à domicile avec four et réfrigérateur fonctionnels + temps dédié aux entraînements.
- ✓ Logistique : Zéro achat. Ingrédients, matériel spécifique et produits d'hygiène entièrement fournis par la formatrice.

**INTERVENANTE** : Leslie BEROARD

### **DURÉE & RYTHME**

- ✓ Volume total : 21 heures (3 journées de 7h).
- ✓ Flexibilité : Cours complet ou choix de modules "à la carte" à la journée.
- ✓ Planning : Dates et rythme ajustables selon vos disponibilités.

### **DÉLAI D'ACCÈS :**

- ✓ Délai moyen : 2 à 4 semaines après l'entretien préalable et la validation de l'inscription.
- ✓ Flexibilité : Ajustable à la baisse selon les disponibilités du calendrier.

### **COUT PEDAGOGIQUE**

- ✓ Tarif journalier (7h) : 260 €
- ✓ Cours complet (21h) : 780 € au total

### **RENSEIGNEMENTS ADMINISTRATIFS & PEDAGOGIQUES**

[leptitlabo@outlook.com](mailto:leptitlabo@outlook.com)

### **MODALITES D'EVALUATION DE L'ACCOMPAGNEMENT :**

Attestation/bilan de fin de stage

### **Le P'tit Labo – Entreprise Individuelle**

- Dirigeante : Leslie BEROARD
- Siège social : 323 Chemin de la croix Barnoud, 69400 ARNAS
- Contact : \* 07.78.11.51.82  
[leptitlabo@outlook.com](mailto:leptitlabo@outlook.com)  
[www.leptitlabo-nomade.fr](http://www.leptitlabo-nomade.fr)

### **Identifiants & Réglementation :**

SIRET : 94000312200014

TVA Intra. : FR61940003122

Organisme de Formation enregistré sous le numéro 84692476569 auprès du préfet de région Auvergne-Rhône-Alpes. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Qualiopi : Organisme certifié au titre de la catégorie : Actions de formation. Certificat n° 883311-1



- **2. Partie Pratique – 4 h 50 (Production technique)** : Réalisation en totale autonomie du sujet d'examen incluant : au moins 2 pâtes (dont une levée, levée feuilletée ou feuilletée), 1 crème par cuisson, 1 fonçage, ainsi que des petits fours (secs ou moelleux) ou un gâteau de voyage selon le sujet.

*Évaluation continue par la formatrice sur* : l'organisation, l'hygiène, les techniques, la gestion du temps, les cuissons et la qualité des finitions.

- **3. Oral – 10 à 15 minutes** : Entretien de simulation où le stagiaire doit expliquer son organisation, justifier ses choix techniques, analyser ses éventuelles erreurs et commenter la qualité de ses produits.
- **Débriefing & Nettoyage (1h25)** : Analyse fine de la grille de notation officielle avec la formatrice et remise en état du poste.

## Module 2 : CAP Blanc – Épreuve EP2 (7h)

*Entremets et petits gâteaux (Visant le Bloc RNCP38765BC02)*

➤ **Objectif** : Être capable de rédiger un plan d'ordonnancement complet, de maîtriser le montage, la prise au froid et les décors d'un entremets et de petits gâteaux, dans le respect de la durée réglementaire (4h30) et des critères d'évaluation de l'épreuve EP2.

- **1. Partie Écrite – 45 minutes** : Travail écrit portant sur la technologie professionnelle, les sciences appliquées, l'organisation de la production et l'analyse du sujet (rédaction obligatoire du plan de travail/ordonnancement).
- **2. Partie Pratique – 4 h 30 (Production technique)** : Réalisation complète du sujet type incluant : 2 fonds (biscuit, pâte, etc.), 2 garnitures différentes (mousse, crème, insert, compotée...), un entremets, des petits gâteaux individuels, un décor (souvent avec du chocolat) et les finitions.

Observation stricte par la formatrice de : la méthode de travail, l'hygiène et la gestion du laboratoire.

- **3. Oral – 15 minutes** : Interrogation orale ciblée sur les techniques employées, les matières premières, les décors, la commercialisation et la qualité des produits réalisés.
- **Débriefing & Nettoyage (1h30)** : Analyse de la grille d'évaluation EP2 et retour individualisé sur la rigueur organisationnelle.

## Module 3 : Coaching Intensif & Clôture du Parcours (7h)

*Consolidation technique et méthodologique post-examens blancs (Transversal Blocs BC01 et BC02)*

➤ **Objectif** : Être capable de valider définitivement son cahier de recettes d'examen, de corriger les points de vigilance techniques identifiés et de maîtriser l'entretien oral en adoptant l'argumentation professionnelle attendue par le jury.

- **Matin (3h30) : Validation des outils & "Thérapie technique"**
  - Revue intégrale et validation finale du cahier de recettes personnel (le seul document officiel autorisé le jour de l'examen).
  - Répétition ciblée et intensive des gestes ou préparations ayant posé problème lors des Modules 1 et 2 (ex: perfectionnement du fonçage, maîtrise du glaçage ou régularité du pochage).
- **Après-midi (3h30) : Entraînement à l'oral, posture et temps d'échange**
  - Simulations de l'entretien oral : Répétitions intensives de l'échange technique et commercial face au jury pour l'EP1 et l'EP2.
  - Coaching et posture professionnelle : Comment valoriser sa production, répondre aux questions sur les matières premières ou l'hygiène, et expliquer une erreur technique de manière objective.
  - Temps d'échange et de réassurance individualisé : Un moment d'écoute dédié pour faire le point sur le niveau de confiance du stagiaire, désamorcer les craintes liées à l'examen, donner des clés concrètes pour gérer le stress et appréhender sereinement la logistique d'un centre d'examen extérieur.

### PUBLIC VISÉ

- ✓ Adultes en reconversion professionnelle ou particuliers passionnés préparant l'examen du CAP Pâtissier en candidat libre.
- ✓ Candidats recherchant une mise en situation réelle pour tester leur gestion du temps, leur ordonnancement et leur résistance au stress.
- ✓ Accompagnement : Entretien préalable systématique (téléphonique ou visio) pour analyser votre projet, évaluer votre niveau initial et définir les aménagements nécessaires (notamment en situation de handicap).

### PRE-REQUIS

- ✓ Technique : Avoir suivi le parcours "Fondamentaux du CAP Pâtissier" (49h) **OU** justifier d'un niveau technique équivalent (maîtrise des pâtes de base, crèmes et gestes fondamentaux) qui sera évalué lors de l'entretien préalable.
- ✓ Administratif : Candidat libre responsable de ses 14 semaines de stage réglementaires (aucun justificatif exigé pour l'inscription).
- ✓ Matériel : Cuisine à domicile avec four et réfrigérateur fonctionnels + temps dédié aux entraînements.
- ✓ Logistique : Zéro achat. Ingrédients, matériel spécifique et produits d'hygiène entièrement fournis par la formatrice.

**INTERVENANTE** : Leslie BEROARD

### DURÉE & RYTHME

- ✓ Volume total : 21 heures (3 journées de 7h).
- ✓ Flexibilité : Cours complet ou choix de modules "à la carte" à la journée.
- ✓ Planning : Dates et rythme ajustables selon vos disponibilités.

### DÉLAI D'ACCÈS :

- ✓ Délai moyen : 2 à 4 semaines après l'entretien préalable et la validation de l'inscription.
- ✓ Flexibilité : Ajustable à la baisse selon les disponibilités du calendrier.

### COUT PEDAGOGIQUE

- ✓ Tarif journalier (7h) : 260 €
- ✓ Cours complet (21h) : 780 € au total

### RENSEIGNEMENTS ADMINISTRATIFS & PEDAGOGIQUES

[leptitlabo@outlook.com](mailto:leptitlabo@outlook.com)

### MODALITES D'EVALUATION DE L'ACCOMPAGNEMENT :

Attestation/bilan de fin de stage

### Le P'tit Labo – Entreprise Individuelle

- Dirigeante : Leslie BEROARD
- Siège social : 323 Chemin de la croix Barnoud, 69400 ARNAS
- Contact : \* 07.78.11.51.82  
[leptitlabo@outlook.com](mailto:leptitlabo@outlook.com)  
[www.leptitlabo-nomade.fr](http://www.leptitlabo-nomade.fr)

### Identifiants & Réglementation :

SIRET : 94000312200014

TVA Intra. : FR61940003122

Organisme de Formation enregistré sous le numéro 84692476569 auprès du préfet de région Auvergne-Rhône-Alpes. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Qualiopi : Organisme certifié au titre de la catégorie : Actions de formation. Certificat n° 883311-1

## Outils & pédagogie

- **Envoi du pack "Annales & Corrigés" quotidien (par e-mail après chaque séance) :**
  - **Le sujet d'examen officiel et son corrigé technique :** le bon de commande étudié dans la journée, accompagné du déroulé idéal de fabrication et des pièges à éviter.
  - **La correction détaillée de l'entretien oral :** la synthèse des questions posées durant la journée (matières premières, hygiène HACCP, technologie) avec les réponses types attendues par le jury.
  - **Le quiz "Spécial Révisions Examen" et son corrigé commenté :** un test axé sur les questions récurrentes des épreuves écrites pour consolider les connaissances immédiatement après la séance.
- **Mises en situation réelles et corrections personnalisées :** Travail en autonomie complète sur le temps imparti de l'examen, suivi d'une reprise en direct par la formatrice des gestes professionnels spécifiques (fonçage, tourage, pochage, décors au cornet) et d'un feedback immédiat basé sur les grilles de notation officielles.
- **Suivi intensif et communauté WhatsApp :** Accompagnement individualisé à distance par la formatrice pour valider les ajustements techniques demandés, et accès au groupe d'entraide pour partager ses simulations et maintenir la motivation jusqu'au jour J.
- **Modules théoriques optionnels :** Cours complémentaires disponibles en supplément pour approfondir les savoirs technologiques, scientifiques et professionnels si des lacunes sont constatées lors des examens blancs.

## Modalités d'évaluation

- ✓ **Quiz de positionnement initial :** Évaluation théorique flash en amont de la formation pour mesurer le niveau d'assurance globale du candidat libre face aux exigences du référentiel.
- ✓ **Évaluation pratique continue via Grille Personnalisée :** À chaque mise en situation (Module 1 & 2), les productions sont évaluées à l'aide d'une grille de notation personnelle de la formatrice, rigoureusement indexée sur les grilles officielles du CAP Pâtissier. Les critères mesurés incluent : la régularité, les textures, la netteté des finitions, l'organisation du plan de travail, la gestion du temps (ordonnancement) et le respect des règles d'hygiène.
- ✓ **Bilan intermédiaire et "Verdict" opérationnel :** À l'issue de chaque CAP Blanc, un débriefing complet est réalisé pour rendre un verdict précis sur le niveau d'aptitude. Les points forts sont validés et les compétences techniques ou organisationnelles restant à retravailler sont formellement consignées pour être ciblées lors du Module 3.
- ✓ **Contrôle des acquis théoriques "Spécial Examen" :** Envoi par e-mail en fin de séance d'un questionnaire de validation centré exclusivement sur les questions récurrentes des épreuves écrites professionnelles (sciences appliquées, technologie), accompagné de son corrigé commenté.
- ✓ **Simulations d'entretien oral :** Mises en situation réelles d'échange après la production pour s'entraîner à la présentation commerciale, justifier ses choix techniques et adopter la posture de communication attendue par le jury d'examen.
- ✓ **Sanction de la formation :** Délivrance d'une attestation de fin de formation et d'un bilan de compétences final. Ce bilan de synthèse est directement basé sur la compilation des résultats obtenus lors des évaluations continues (grilles d'évaluation personnelles des CAP Blancs, quiz "Spécial Examen" et contrôles des acquis théoriques). Il valide le niveau de préparation global du stagiaire et met en lumière sa capacité à se présenter sereinement à l'examen.

## Modalités & Conditions d'Accès

- **Conditions d'inscription :** Formation ouverte à toute personne préparant le CAP Pâtissier en candidat libre et souhaitant bénéficier d'un coaching intensif pour l'examen. Un entretien préalable (téléphonique ou visio) est systématiquement réalisé afin d'analyser vos besoins, d'évaluer votre niveau initial et de valider votre parcours de formation.
- **Public visé :** \* Adultes en reconversion professionnelle ou particuliers passionnés préparant l'examen du CAP Pâtissier en candidat libre. Candidats recherchant une mise en situation réelle pour tester leur gestion du temps, leur ordonnancement et leur résistance au stress.



## PUBLIC VISÉ

- ✓ Adultes en reconversion professionnelle ou particuliers passionnés préparant l'examen du CAP Pâtissier en candidat libre.
- ✓ Candidats recherchant une mise en situation réelle pour tester leur gestion du temps, leur ordonnancement et leur résistance au stress.
- ✓ Accompagnement : Entretien préalable systématique (téléphonique ou visio) pour analyser votre projet, évaluer votre niveau initial et définir les aménagements nécessaires (notamment en situation de handicap).

## PRE-REQUIS

- ✓ Technique : Avoir suivi le parcours "Fondamentaux du CAP Pâtissier" (49h) OU justifier d'un niveau technique équivalent (maîtrise des pâtes de base, crèmes et gestes fondamentaux) qui sera évalué lors de l'entretien préalable.
- ✓ Administratif : Candidat libre responsable de ses 14 semaines de stage réglementaires (aucun justificatif exigé pour l'inscription).
- ✓ Matériel : Cuisine à domicile avec four et réfrigérateur fonctionnels + temps dédié aux entraînements.
- ✓ Logistique : Zéro achat. Ingrédients, matériel spécifique et produits d'hygiène entièrement fournis par la formatrice.

**INTERVENANTE :** Leslie BEROARD

## DURÉE & RYTHME

- ✓ Volume total : 21 heures (3 journées de 7h).
- ✓ Flexibilité : Cours complet ou choix de modules "à la carte" à la journée.
- ✓ Planning : Dates et rythme ajustables selon vos disponibilités.

## DÉLAI D'ACCÈS :

- ✓ Délai moyen : 2 à 4 semaines après l'entretien préalable et la validation de l'inscription.
- ✓ Flexibilité : Ajustable à la baisse selon les disponibilités du calendrier.

## COUT PEDAGOGIQUE

- ✓ Tarif journalier (7h) : 260 €
- ✓ Cours complet (21h) : 780 € au total

## RENSEIGNEMENTS ADMINISTRATIFS & PEDAGOGIQUES

[leptitlabo@outlook.com](mailto:leptitlabo@outlook.com)

## MODALITES D'EVALUATION DE L'ACCOMPAGNEMENT :

Attestation/bilan de fin de stage

## Le P'tit Labo – Entreprise Individuelle

- Dirigeante : Leslie BEROARD
- Siège social : 323 Chemin de la croix Barnoud, 69400 ARNAS
- Contact : \* 07.78.11.51.82  
[leptitlabo@outlook.com](mailto:leptitlabo@outlook.com)  
[www.leptitlabo-nomade.fr](http://www.leptitlabo-nomade.fr)

## Identifiants & Réglementation :

SIRET : 94000312200014

TVA Intra. : FR61940003122

Organisme de Formation enregistré sous le numéro 84692476569 auprès du préfet de région Auvergne-Rhône-Alpes. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Qualiopi : Organisme certifié au titre de la catégorie : Actions de formation. Certificat n° 883311-1

- **Prérequis :**
  - *Technique* : Avoir suivi le parcours "Fondamentaux du CAP Pâtissier" (49h) **OU** justifier d'un niveau technique équivalent (maîtrise des pâtes de base, crèmes et gestes fondamentaux) qui sera évalué lors de l'entretien préalable.
  - *Administratif* : Candidat libre responsable de ses 14 semaines de stage réglementaires
  - *Matériel* : Cuisine à domicile avec four et réfrigérateur fonctionnels + temps dédié aux entraînements.
  - *Logistique* : Zéro achat. Ingrédients, matériel spécifique et produits d'hygiène entièrement fournis par la formatrice.
- **Format & Organisation :**
  - *Type* : 100 % présentiel, dispensé au domicile du stagiaire (format individuel personnalisé).
  - *Durée* : 21 heures au total, réparties en 3 modules de 7 heures. Le planning est flexible et construit "à la carte" selon vos disponibilités.
- **Financements acceptés :**
  - Financement personnel (avec possibilité de règlement échelonné en plusieurs fois sur demande).
  - Prise en charge via France Travail (pour les demandeurs d'emploi).
  - Prise en charge via les OPCO (pour les professionnels/salariés).
  - *À noter* : Formation non éligible au CPF pour le moment.
- **Accessibilité Handicap** : La formation est ouverte aux personnes en situation de handicap, sous réserve de l'entretien préalable permettant de valider l'étude de faisabilité. Pour les stagiaires présentant un handicap notamment cognitif (dyslexie, dyscalculie, etc.) et disposant d'une RQTH ou d'aménagements spécifiques, les supports de cours et le format de formation peuvent être adaptés (choix de la police, taille des caractères, supports visuels simplifiés).
  - *Important* : Vos besoins spécifiques doivent être signalés dès l'entretien initial via notre questionnaire d'attentes afin d'organiser au plus tôt les adaptations nécessaires.
  - Référent Handicap : Leslie BEROARD — Contact : [leptitlabo@outlook.com](mailto:leptitlabo@outlook.com)

⚠ **Note importante aux candidats libres (Rôle de conseil)** : Nous rappelons que la validation des 14 semaines de stage réglementaires (PFMP) est une condition obligatoire exigée par les académies pour l'obtention du diplôme d'État. Ce parcours de coaching intensif n'ayant pas vocation à délivrer de convention de stage tardive, il appartient au candidat de s'assurer de la conformité de son livret de stage auprès de son académie avant le passage des épreuves.



#### PUBLIC VISÉ

- ✓ Adultes en reconversion professionnelle ou particuliers passionnés préparant l'examen du CAP Pâtissier en candidat libre.
- ✓ Candidats recherchant une mise en situation réelle pour tester leur gestion du temps, leur ordonnancement et leur résistance au stress.
- ✓ Accompagnement : Entretien préalable systématique (téléphonique ou visio) pour analyser votre projet, évaluer votre niveau initial et définir les aménagements nécessaires (notamment en situation de handicap).

#### PRE-REQUIS

- ✓ *Technique* : Avoir suivi le parcours "Fondamentaux du CAP Pâtissier" (49h) **OU** justifier d'un niveau technique équivalent (maîtrise des pâtes de base, crèmes et gestes fondamentaux) qui sera évalué lors de l'entretien préalable.
- ✓ *Administratif* : Candidat libre responsable de ses 14 semaines de stage réglementaires (aucun justificatif exigé pour l'inscription).
- ✓ *Matériel* : Cuisine à domicile avec four et réfrigérateur fonctionnels + temps dédié aux entraînements.
- ✓ *Logistique* : Zéro achat. Ingrédients, matériel spécifique et produits d'hygiène entièrement fournis par la formatrice.

**INTERVENANTE** : Leslie BEROARD

#### DURÉE & RYTHME

- ✓ Volume total : 21 heures (3 journées de 7h).
- ✓ Flexibilité : Cours complet ou choix de modules "à la carte" à la journée.
- ✓ Planning : Dates et rythme ajustables selon vos disponibilités.

#### DÉLAI D'ACCÈS :

- ✓ Délai moyen : 2 à 4 semaines après l'entretien préalable et la validation de l'inscription.
- ✓ Flexibilité : Ajustable à la baisse selon les disponibilités du calendrier.

#### COUT PEDAGOGIQUE

- ✓ **Tarif journalier (7h)** : 260 €
- ✓ **Cursus complet (21h)** : 780 € au total

#### RENSEIGNEMENTS ADMINISTRATIFS & PEDAGOGIQUES

[leptitlabo@outlook.com](mailto:leptitlabo@outlook.com)

#### MODALITES D'EVALUATION DE L'ACCOMPAGNEMENT :

Attestation/bilan de fin de stage

#### Le P'tit Labo – Entreprise Individuelle

- Dirigeante : Leslie BEROARD
- Siège social : 323 Chemin de la croix Barnoud, 69400 ARNAS
- Contact : \* 07.78.11.51.82
- [leptitlabo@outlook.com](mailto:leptitlabo@outlook.com)
- [www.leptitlabo-nomade.fr](http://www.leptitlabo-nomade.fr)

#### Identifiants & Réglementation :

SIRET : 94000312200014

TVA Intra. : FR61940003122

Organisme de Formation enregistré sous le numéro 84692476569 auprès du préfet de région Auvergne-Rhône-Alpes. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Qualiopi : Organisme certifié au titre de la catégorie : Actions de formation. Certificat n° 883311-1