



Sébastien Cantrelle

Chef pâtissier
Formateur & consultant

L'expertise au service
de la créativité
et de la performance.

DEPUIS 1999



QUI SUIS-JE ?

Un parcours de terrain. Une envie de transmettre.

SÉBASTIEN CANTRELLE

Chef pâtissier, formateur & consultant

Issu de l'artisanat, j'ai commencé mon apprentissage en 1999. Je maîtrise les réalités de la boutique et du laboratoire : fabrication, saisonnalité, organisation, gestion des coûts et transmission des gestes.

Mon parcours s'est enrichi au groupe Holder en R&D, chez Barrière Traiteur en management des équipes et à la Chocolate Academy Cacao Barry en accompagnement technique.

Une expertise concrète, au service des artisans et de leurs équipes.



UNE FORMATION MÉTIER COMPLÈTE

CAP & BEP pâtissier, chocolatier, glacier, confiseur

BTM & BM pâtisserie • CAP boulanger

2021 : LA NAISSANCE DE SC

J'ai créé SC Conseil & Formation Pâtisserie pour transmettre ce savoir-faire et accompagner vos projets : création, formation et organisation de la production. Des solutions concrètes pour les artisans, la GMS, l'industrie et les marques, en France et à l'international.

PÂTISSERIE & ENTREMETS

Le goût, la texture, la signature.



Des créations prêtes à entrer en production.

Recettes sur mesure, fiches techniques et procédés adaptés à votre matériel.
Accompagnement des essais pour faciliter la mise en place.

FEUILLETAGE & FERMENTATION

Des collections qui donnent envie.



GALETTES & FEUILLETAGE



PANETTONES

Recettes, fiches de fabrication et repères de fermentation. Des méthodes adaptées à votre équipement pour gagner en régularité et organiser vos collections.

CHOCOLATERIE & CONFISERIE

La gourmandise dans chaque détail.



Bonbons de chocolat, moulages et créations signature.

Textures, finitions et précision des gestes au service du produit.

MES PRESTATIONS

Au laboratoire ou à distance.

JOURNÉE CRÉATION & FORMATION

Une journée dans votre laboratoire : recettes, essais et gestes techniques. Des fiches et une mise en place adaptées à votre équipe.

RECETTE SUR MESURE À DISTANCE

Vous précisez votre besoin ; je développe la recette et sa fiche technique. Vos essais sont accompagnés jusqu'aux ajustements de mise en production.

VISIO TECHNIQUE OU ORGANISATION

Une séance ciblée sur votre problème : recette, procédé, coût ou organisation. Vous repartez avec des recommandations et des actions concrètes.

FORMATION INDIVIDUELLE OU EN ÉQUIPE

Un programme en visio adapté à votre niveau et à vos objectifs, avec supports techniques, exercices et suivi pour appliquer les acquis.



COÛTS, ACHATS & RENTABILITÉ

Mieux acheter. Mieux piloter vos marges.



CONNAÎTRE VOS COÛTS

Fiches techniques chiffrées, coûts matières, pertes, rendements et temps de fabrication pour construire vos coûts de revient.

CHOISIR LES BONS ACHATS

Comparer les matières premières selon leur qualité, leur prix et leur rendement. Choisir un matériel adapté aux volumes et au retour sur investissement attendu.

OPTIMISER VOS MARGES

Analyser les prix de vente et la rentabilité des gammes. Ajuster recettes, portions et organisation en préservant la qualité.

ORGANISATION, DONNÉES & TECHNOLOGIES

Structurer vos données. Simplifier le quotidien.



UNE BASE CLAIRE ET FIABLE

Centraliser recettes, tarifs fournisseurs, fiches techniques, besoins matières et données de production. Faciliter les mises à jour et la transmission.

EXEMPLE : VOS COÛTS À JOUR

Un tableau relié à vos recettes et tarifs fournisseurs pour actualiser vos coûts matières et besoins de commande. Calculs automatisés et appui de l'IA selon vos besoins.

DES DÉCISIONS CONCRÈTES

Anticiper les commandes, organiser les fabrications et suivre les indicateurs utiles. Gagner du temps et garder la maîtrise de votre activité.

PARTENAIRES & COLLABORATIONS

Des rencontres. Des projets. Du partage.



IRCA Group

Création & transmission

MAÉ

Ambassadeur · Moules silicone

Déco Relief

Décoration & démonstrations

Pidy Gourmet

Collaboration professionnelle

Disgroup

Masterclass & distribution

ET SI NOUS TRAVAILLIIONS ENSEMBLE ?

Votre prochaine gamme commence ici.



Sébastien Cantrelle

Contactez-moi pour définir votre accompagnement.

France & international • Sur site et à distance

scformationspatisserie@gmail.com

06 33 72 86 67

Instagram : @sebastien_cantrelle • Mes réalisations

Facebook pro : SC Conseil & Formation Pâtisserie

LinkedIn : Sébastien Cantrelle