

Formation Premium

01

BIENVENUE CHEZ LES DEMOISELLES BISCUIT

- Pourquoi cette formation ?
- Débuter sans se ruiner
- Organisation de ton espace de travail
- Comment suivre efficacement la formation
- Le défi de La Demoiselle Biscuit

02

LE BISCUIT PARFAIT POUR LA GLAÇAGE ROYAL

- Le matériel de la parfaite Demoiselle Biscuit
- La recette des biscuits parfaits à la vanille
- La préparation de la pâte à biscuits
- Abaisse ta pâte comme une pro !
- La découpe des biscuits
- La cuisson
- Fiche de suivi "Cuisson des biscuits"
- La conservation des biscuits
- Un problème ? La Demoiselle Biscuit a la solution !
- Mes bonnes adresses
- Journal de progrès

03

LES SECRETS DU GLAÇAGE ROYAL

- Le matériel de la parfaite Demoiselle Biscuit
- Les ingrédients pour un glaçage pro
- La recette du glaçage royal
- La préparation du glaçage royal
- La préparation des textures
- Le défi de La Demoiselle Biscuit
- Le séchage des biscuits
- La conservation
- Un problème ? La Demoiselle Biscuit a la solution !
- Journal de progrès

04

LES BONS GESTES DU GLAÇAGE

- Remplir ses poches sans catastrophe
- Tenir et utiliser sa poche à douille
- Exercice guidé + planche d'entraînement à imprimer
- Tracer des contours précis, remplir sans bulle d'air
- Exercice pratique + gabarits à imprimer
- Le défi de La Demoiselle Biscuit
- Un problème ? La Demoiselle Biscuit a la solution !

COULEURS & NUANCIERS

- Introduction à la couleur
- Les colorants alimentaires
- Choisir sa palette selon l'occasion
- Eviter les erreurs classiques
- Exercices pratiques
- Mélange des couleurs
- Outils & ressources
- Les défis de La Demoiselle Biscuit
- Un problème ? La Demoiselle Biscuit a la solution !

BONUS : VENDRE TES BISCUITS

- Il était une fois ... Le biscuit décoré
- Pourquoi devenir biscuiteuse est une aventure unique
- Baptiser ta marque
- Ton logo : le visage de ta marque
- Pourquoi le storytelling est essentiel
- Exercice pratique
- Créer son style signature
- Fiche pratique : définir ton style signature
- Créer sans copier : tes biscuits, tes règles
- Créer ta place unique dans l'univers du biscuit décoré
- Fiche d'analyse de la concurrence
- Ton client cible : ton persona
- Fiche pratique
- Comment parler de tes biscuits
- Comment parler du prix
- Changer ta vision de la vente
- Exercice
- Sourires et biscuits : les secrets pour un client content
- Gestion des situations délicates : Transformer un problème en opportunité
- Mindset & confiance : Dépasser le syndrome de l'imposteur
- Le secret des biscuiteuses qui réussissent
- Canva : l'atelier graphique des biscuiteuses
- Fiche pratique : Canva pas à pas
- Photos de biscuits : lumière et style
- Copywriting pour instagram et ventes en ligne
- hooks, légendes, storytelling et CTA prêts à copier/coller pour instagram
- Tes motivations et objectifs : la clé de ta réussite
- Exercice pratique
- Structurer son offre
- Exercice

- Prix de revient et rentabilité
- Le calculateur de prix
- L'art d'organiser tes commandes sur mesure
- Planification, production & workflow
- Quel canal de vente te correspond ?
- Quizz rapide
- Fiche plan d'action : choisir ton canal
- Fiche pratique : approcher un commerçant sans stress
- Tes biscuits à portée de clic
- Checklist "créer ta boutique en ligne"
- Instagram : la scène idéale pour tes créations
- La checklist pour grandir sur Instagram
- Pinterest & TikTok : Booster ta visibilité et tes ventes
- Marchés & événements
- Fiche pratique : comment se préparer à ton premier marché
- Fiche bilan premier marché
- Liste du matériel à prévoir pour vendre tes biscuits sur un marché
- Ventes éphémères : les secrets pour réussir
- 5 sources d'inspiration pour tes ventes éphémères
- Fiche pratique
- Réussir tes commandes B2B : biscuits pour entreprises et événements
- Frais de port : le guide pratique
- Séduire dès le devis
- Mon formulaire de contact / mon mail d'accompagnement du devis
- Email marketing et fidélisation clients
- Charges sociales et impôts : ce que chaque biscuiteuse doit savoir
- L'IA au service de tes biscuits
- Prompts efficaces à utiliser
- Fiche pratique : La méthode EMPREINTE

07

BONUS : VENDRE SES BISCUITS FAITS MAISON EN TOUTE LÉGALITÉ

- Peut-on vendre ses biscuits faits maison ?
- Quelles règles d'hygiène faut-il respecter ?
- Obligations administratives et sanitaires
- Quels statuts et diplômes sont nécessaires ?
- Ressources utiles
- Checklist

08

BONUS : EMBALLER & EXPÉDIER SANS STRESS : TON PROCESS PRO DE A À Z

- Introduction
- Variantes & adaptations d'emballage
- Fiche fournisseurs
- Expérience de déballage
- Erreurs fréquentes