



## Planning des formations et tarifs 2025

Formation continue - présentiel - distanciel

### Les prix baissent en 2025 !

Module de 5 jours en présentiel : 1650€TTC (au lieu de 1860€TTC), soit 55€/h

Module de 5 jours en distanciel : 1050€TTC (au lieu de 1140€TTC), soit 35€/h

Module de 2 jours en présentiel : 770€TTC (au lieu de 924€TTC), soit 55€/h

Module de 2 jours en distanciel : 490€TTC (au lieu de 570€), soit 35€/h

- Tous les tarifs sont indiqués TTC (pas de TVA).
- Toutes les formations sont certifiées **Qualiopi** et vous délivre une attestation de formation validant vos nouvelles compétences professionnelles.
- **NOUVEAUTÉ** : Pour tous les programmes, tous les cours sont proposés en **présentiel et distanciel en simultané** et 100% en direct + totalité des replays en vidéos en accès illimité pour tous les participants.
- Nous renouvelons notre volonté de vous proposer un enseignement qualitatif **qui évolue dans le temps** : après avoir participé à un programme de formation, vous pouvez demander les supports (cours et fiches techniques) mis à jour si le programme a évolué, même plusieurs années après votre formation, et cela gratuitement.

### Notre engagement :

Chez l'Okara, nous travaillons principalement avec des matières premières brutes ou peu transformées. Nous n'utilisons aucune huile de palme, et travaillons avec quelques marques de fournisseurs sélectionnés avec soin. Chez nous, tout est « fait maison » : les émulsions, les crèmes montées (pas de crème à fouetter en brique)... Nous n'utilisons quasiment pas d'additifs alimentaires, pas de colorants artificiels, et nous valorisons les produits locaux (farine, noisettes, sucre...), et les produits de saison lorsque cela est possible. Nous pratiquons le recyclage des restes (aucun gaspillage d'aliment), l'économie de ressources en eau et électricité (avec beaucoup d'ingrédients secs et des DLC longues), nous réduisons fortement les risques sanitaires grâce à des ingrédients d'origine végétale exclusivement, et proposons une pâtisserie saine, plus durable, et plus économique.

**Des prises en charge et financements sont possibles (France Travail, AGEFICE, FAFCEA...) !**  
**Renseignez-vous auprès de notre secrétariat.**

L'Okara

126 route de Brie 91800 Brunoy

[www.l-okara.com](http://www.l-okara.com) +33 (0)6 09 39 65 56

SIRET : 488188211200017 Déclaration enregistrée sous le n°11910820891

auprès du préfet de région d'Île-de-France



**Les dates de formation 2025 (places en présentiel limitées) :**

**10, 11, 12, 13 et 14 février – M1 « La pâtisserie végétale professionnelle » 30h**

Tarif présentiel : 1650€TTC / Tarif distanciel : 1050€TTC

**17, 18, 19, 20 et 21 mars – M2 « La pâtisserie végétale saine » 30h**

Tarif présentiel : 1650€TTC / Tarif distanciel : 1050€TTC

**24, 25, 26, 27 et 28 mars – M5 « Animateur, consultant-formateur, et enseignant en pâtisserie végétale » 30h**

Tarif présentiel : 1650€TTC / Tarif distanciel : 1050€TTC

**7 et 8 avril – M3 (version courte) « La pâtisserie végétale simple et pour tous » 14h**

Tarif en présentiel : 770€TTC / Tarif distanciel : 490€TTC

**10 et 11 avril – M4 (version courte) « Entremets 100% végétal » 14h**

Tarif en présentiel : 770€TTC

Tarif distanciel : 490€TTC

**19, 20, 21, 22 et 23 mai – M1 « La pâtisserie végétale professionnelle » 30h**

Tarif présentiel : 1650€TTC / Tarif distanciel : 1050€TTC

**9, 10, 11, 12 et 13 juin – M2 « La pâtisserie végétale saine » 30h**

Tarif présentiel : 1650€TTC / Tarif distanciel : 1050€TT

**30 juin, 1er, 2, 3 et 4 juillet – M1 International Class « La pâtisserie végétale professionnelle / professional vegan pastry » 30h : cours en français + traduction en anglais et espagnol / English and Spanish class**

Tarif présentiel (face to face) : 1650€TTC

Tarif distanciel (online course) : 1050€TTC

**28, 29, 30, 31 juillet et 1er aout – M5 « Animateur, consultant-formateur, et enseignant en pâtisserie végétale » 30h**

Tarif présentiel : 1650€TTC / Tarif distanciel : 1050€TTC

**22, 23, 24, 25 et 26 septembre – M1 « La pâtisserie végétale professionnelle » 30h**

Tarif présentiel : 1650€TTC / Tarif distanciel : 1050€TTC

**6, 7, 8, 9 et 10 octobre – M2 « La pâtisserie végétale saine » 30h**

Tarif présentiel : 1650€TTC / Tarif distanciel : 1050€TTC

**20, 21, 22, 23 et 24 octobre – M3 (version longue) « La pâtisserie végétale simple et pour tous » 30h**

Tarif présentiel : 1650€TTC / Tarif distanciel : 1050€TTC

**10, 11, 12, 13 et 14 novembre – M4 (version longue) « Entremets 100% végétal » 14h**

Tarif présentiel : 1650€TTC / Tarif distanciel : 1050€TTC

**1er, 2, 3, 4 et 5 décembre M5 « Animateur, consultant-formateur, et enseignant en pâtisserie végétale » 30h**

Tarif présentiel : 1650€TTC / Tarif distanciel : 1050€TTC

L'Okara

126 route de Brie 91800 Brunoy

[www.l-okara.com](http://www.l-okara.com) +33 (0)6 09 39 65 56

SIRET : 488188211200017 Déclaration enregistrée sous le n°11910820891

auprès du préfet de région d'Île-de-France