

Le chef en box : les formations en ligne qui démocratisent la cuisine et la pâtisserie

La pâtisserie a le vent en poupe : avec le succès des émissions culinaires, de nombreux Français rêvent de créer des petites merveilles sucrées dans leur fourneau, juste pour le plaisir ou pour vivre de leur passion.

La pandémie n'a fait qu'accentuer cette tendance. Elle a bousculé le quotidien, poussant beaucoup à repenser leurs choix de vie pour revenir à l'essentiel et se reconvertir vers des métiers passions et manuels.

Le chef en box, propose des box sur le thème de la pâtisserie. Aujourd'hui, sa mission principale est de former toutes celles et ceux qui souhaitent devenir des professionnels de la cuisine et de la pâtisserie. Avec la pâtisserie en ligne, on se forme en ligne, à son rythme, en bénéficiant d'un suivi personnalisé.

Son CAP Pâtisserie rencontre un franc succès, Le chef en box lance un CAP Cuisine (le cap cuisine en ligne) en 2022 qui sera suivi d'autres CAP et formations culinaires.

Leur objectif ? Devenir l'école de référence de la gastronomie française !



Une mission : transmettre le savoir-faire culinaire

Le chef en box est une entreprise qui se donne pour mission de rendre l'univers de la pâtisserie et de la cuisine accessible à tous. Elle a été fondée en 2015 par un duo de frère et sœur, Julien et Anaïs Hody. Anaïs, la pâtissière de l'équipe, a fait ses gammes chez Cédric Grolet au Meurice, puis chez Cyril Lignac et Benoit Couvrant.

Le chef en box propose une offre de box de pâtisserie ainsi que des formations en ligne via La Pâtisserie en ligne, un organisme de formation reconnu par l'État et agréé Datadock et Qualiopi. Ses formations phares sont le CAP Pâtisserie et le CAP Cuisine, qui peuvent être financés par le CPF.

La société se démarque des autres organismes de formation en ligne sur plusieurs aspects. Tout d'abord, l'équipe de Le chef en box cultive une véritable proximité avec ses étudiants et leur transmet avec passion les gestes de la cuisine et de la pâtisserie.

Ensuite, tous les formateurs et enseignants ont effectué un parcours chez les grands chefs, ce qui représente une plus-value pour les élèves, ils sont salariés de la société à plein temps ce qui assure un suivi irréprochable aux élèves ainsi que la création d'un réel lien avec eux. 0 démarchage téléphonique, chaque étudiant qui nous rejoint, rentre en formation car il a décidé de nous faire confiance et a souvent assisté à une conférence en direct animée par Anaïs.

Enfin, Le chef en box propose des cours en vidéo de grande qualité grâce à son studio de tournage haut de gamme de 600 m² ; les vidéos, tournées en full HD, offrent trois angles de vue, pour que chaque étape de la réalisation des recettes soit fidèlement retransmise.

Les formations Le chef en box

Les CAP Pâtisserie et CAP Cuisine

Les CAP Pâtisserie et Cuisine de Le chef en box sont des programmes en ligne composés de plusieurs modules. En fin de parcours, les élèves sont prêts à se présenter en candidat libre à l'examen du CAP pâtisserie. Le programme est prévu pour préparer les élèves en trois mois, mais chacun peut prendre plus de temps s'il le désire.

Ces formations offrent de nombreux avantages :

- **Un espace membre simple et complet.**
- **Un livre numérique imprimable.**
- **Un suivi individualisé.**
- **Les bonus.** Le chef en box explique aux élèves les démarches nécessaires pour s'inscrire au CAP et leur expose les critères de sélection du jury. L'organisme de formation prépare également ses élèves aux deux stages de sept semaines obligatoires en entreprise en leur proposant une convention de stage, un exemple de CV et une lettre de motivation.

- Une formation de cake design.
- Une formation de pâtisserie végan.



Les box

Le chef en box a lancé une gamme de box sur le thème de la pâtisserie. Chaque box contient une fiche recette, des ustensiles professionnels, des ingrédients haut de gamme pré-pesés et un tutoriel vidéo expliquant les différentes étapes de la réalisation du dessert. Les pâtissiers en herbe n'ont plus qu'à se procurer les aliments frais pour préparer leur recette. Les box se déclinent en trois niveaux de difficulté : Apprenti, Commis et Chef.

Ce concept de box ludiques et gourmandes a séduit de grands noms : Le chef en box a collaboré avec Fauchon Épicerie, Monoprix, Frédéric Bau et Yann Brys pour des box en séries limitées.

Aux origines de Le chef en box

Le concept Le chef en box a mûri lentement. C'est pendant le CAP pâtisserie d'Anais que l'idée est née : entreprenante et créative, la jeune femme a souhaité partager son savoir-faire unique avec tous les amateurs de desserts, en rendant l'univers de la pâtisserie ludique et accessible à tous.

Inspirée par une célèbre marque de box de beauté à laquelle elle était abonnée, elle a imaginé une box contenant tout le nécessaire pour réaliser une recette haut de gamme de A à Z. Pour concrétiser son projet, Anais s'entoure de son frère Julien et de sa cousine Julia : en 2015, Le chef en box est lancé.

Un second projet voit ensuite le jour. Constatant l'essor des formations en ligne pendant le premier confinement, la petite équipe a eu envie, en plus de ses box, d'encourager les adeptes de la pâtisserie à se former. Cela l'a amenée à créer son [CAP pâtisserie en ligne](#) : la pâtisserie en ligne.



Aujourd'hui, 1 600 élèves ont déjà suivi le CAP pâtisserie proposé par la pâtisserie en ligne. 100% des élèves ont réussi l'examen en 2020, et 97% en 2021. Le chef en box est désormais un organisme de formation qui a obtenu tous les labels de qualité du secteur. L'entreprise dispose d'un studio de tournage spécialisé dans la food de 600m².

En 2022, Le chef en box ouvre les portes de son CAP cuisine en ligne : le CAP cuisine en ligne. Sept autres formations dans la food (CAP boulangerie, chocolat, etc.) et la création d'entreprise seront lancées dans l'année. L'objectif, à terme, est de proposer une offre en ligne complète qui couvrira tous les métiers du domaine culinaire.

Le chef en box a été récompensé par plusieurs distinctions : en 2019, Anaïs Hody a fait partie de la sélection « 30 Under 30 » de Forbes, qui distingue 30 jeunes de moins de 30 ans qui ont émergé ou sont en train d'éclorre dans leur secteur. Le chef en box a remporté en 2021 le Grand prix Moovjee, un concours national de jeunes entrepreneurs.

En savoir plus

Sites

web : <https://www.lapatisserieenligne.com> et <https://www.lechefenbox.com>

Instagram : https://www.instagram.com/anais_lechefenbox

Facebook : <https://www.facebook.com/Anaislapatisserieenligne>

LinkedIn : <https://www.linkedin.com/in/anais-hody-ab579056/>