ÉCOLE DE BOULANGERIE ARTISANALE

stages
création/reprise d'une boulangerie

2025

QUAND ?

c'est au choix, pour 5 jours !

- Du 13 au 17 janvier
- Du 10 au 14 février
- Du 17 au 21 mars
- Du 14 au 18 avril
- Du 19 au 23 mai
- Du 2 au 6 juin
- Du 7 au 11 juillet
- Du 25 au 29 août
- Du 15 au 19 septembre
- Du 13 au 17 octobre
- Du 17 au 21 novembre

FORMALITÉS

on s'occupe de tout !

Pour une bonne organisation de votre stage, nous coordonnons :

- l'envoi de votre dossier d'inscription,
- votre réservation d'hôtel,
- l'intendance de vos repas le midi à l'École de Boulangerie Artisanale.

NOS LOCAUX SONT ACCESSIBLES AUX PERSONNES À MOBILITÉ RÉDUITE.

POURQUOI ?

Festival des Pains vous propose à travers ce stage de « réviser » ce qui sera votre quotidien de chef d'entreprise. L'objectif est de vous apporter conseils techniques, astuces de vente, connaissances en gestion, afin que vous démarriez sereinement votre installation.

Cette formation est une étape incontournable et un moment privilégié d'échanges, qui vous permettront de mener à bien votre projet.

POUR QUI ?

Le stage « Reprise ou création d'une boulangerie » est destiné aux personnes qui souhaitent s'installer. Les responsables production et magasin sont tous les deux concernés.

La formation est organisée sur une semaine afin de vivre ensemble un moment clé et de pouvoir échanger sur ses expériences. Chacun aura son programme de formation spécifique pour le fournil et le magasin.

ORGANISATION

INSCRIPTION

Par formulaire, jusqu'à 7 jours avant le début du stage, en fonction des places disponibles.

LIEU DE LA FORMATION

L'École de Boulangerie Artisanale vous accueille dans ses locaux :
10 rue de la Campagnarde
à Lamotte-Beuvron

REPAS

Le repas du midi est prévu à l'École de Boulangerie Artisanale.

MATÉRIEL À PRÉVOIR

- Une tenue de travail professionnelle.
- Un nécessaire pour prendre des notes et une calculatrice.

CONTACT

RÉFÉRENTS HANDICAP, PÉDAGOGIQUE & ADMINISTRATIF

Gaël DENIZOT
gael.denizot@festivaldespains.com

Coralie FRESNEL
accueil@festivaldespains.com

Retrouvez tous nos programmes détaillés sur
www.ecoledeboulangerie.fr

Festival des Pains, 10 rue de la Campagnarde
41600 Lamotte-Beuvron

DES PAINS

programme

FORMER • DÉVELOPPER • PROGRESSER

Festival DES PAINS

notre objectif

Vous accompagner et vous donner les clés du succès, pour vendre plus et dégager de la marge !

fournil

LES BAGUETTES FESTIVAL ET PAINS SPÉCIAUX

lundi, mardi et mercredi

FORMATEUR(TRICE)
Expert(e) en boulangerie

OBJECTIFS
- **Découvrir la gamme de Festival des Pains !**
- Fabriquer des pains aux saveurs et aux goûts originaux en vous perfectionnant sur les différentes méthodes de fabrication (poolish, pousse lente, pointage bac, levain…).
- Découvrir notre farine de gruau de blé T45 Label Rouge, Vienn'or, en réalisant des brioches et des viennoiseries.
- Fabriquer une gamme élaborée à partir des farines d'épeautre.

magasin

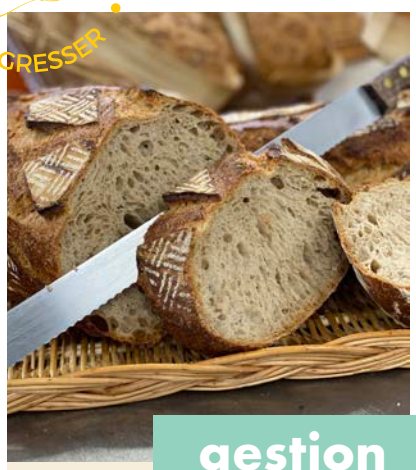
LA VENTE EN BOULANGERIE : TOUT UN SAVOIR-FAIRE

lundi, mardi et mercredi

FORMATEUR(TRICE)
Professionnel(le) du magasin

OBJECTIFS
- **Déguster les pains pour argumenter auprès de sa clientèle.**
- **Rendre votre boulangerie attrayante pour dynamiser votre image et donner envie à vos clients de pousser la porte de la boulangerie.**
- **Apprendre à organiser l'offre de votre magasin en fonction des temps forts de la journée.**
- **Découvrir comment valoriser vos produits en utilisant des emballages adaptés.**
- Apprendre à utiliser les outils Festival des Pains mis à votre disposition.
- Communiquer sur les réseaux sociaux pour développer votre business.
- Maîtriser les étapes de la vente et du conseil : la vente en boulangerie, un métier passionnant !
- Appliquer vos connaissances à travers des sketches de vente.
- Hygiène, étiquetage, affichage obligatoire : maîtriser les notions de réglementation.
- Apprendre à parler du pain pour donner envie à vos clients.

L'ORGANISATION DU PROGRAMME DANS LA SEMAINE POURRAIT ÊTRE AMENÉE À ÊTRE MODIFIÉE.



gestion

MA BOULANGERIE, UNE VÉRITABLE ENTREPRISE

jeudi

FORMATEUR(TRICE)
Expert(e)-comptable

OBJECTIFS
- S'initier à la lecture du bilan et du compte de résultat.
- Calculer le coût de revient de vos produits.
- Découvrir les outils pratiques de gestion.

management

UN MANAGEMENT EFFICACE

vendredi

FORMATEUR(TRICE)
Professionnel(le) du magasin

OBJECTIFS
- Gérer votre personnel de manière optimale : recrutement organisation de travail, formation, communication…
- Créer un véritable esprit d'équipe.
- Élaborer une politique commerciale et tarifaire cohérente.

Amédia & PARTNER'S - 02 38 78 04 78 - Crédits photo : Festival des Pains - Édition 2025 - Version 1.