

STAGES CRÉATION/REPRISE D'UNE BOULANGERIE 2024



QUAND ?

**C'EST AU CHOIX,
POUR 5 JOURS !**

- Du 15 au 19 janvier
- Du 12 au 16 février
- Du 18 au 22 mars
- Du 15 au 19 avril
- Du 13 au 17 mai
- Du 3 au 7 juin
- Du 15 au 19 juillet
- Du 26 au 30 août
- Du 16 au 20 septembre
- Du 14 au 18 octobre
- Du 18 au 22 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.

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

› 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.



Nos locaux sont accessibles aux
personnes à mobilité réduite.
Pour toute question concernant nos
formations, contactez nos référents
handicap au :

02 54 96 40 45



Retrouvez tous nos programmes détaillés sur
www.ecoledeboulangerie.fr

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





PROGRAMME



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

› **Formateur** expert en boulangerie

lundi, mardi et mercredi

- 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 nouvelle gamme **Festival On the go** permettant de réaliser des cookies et muffins.
- Fabriquer une gamme élaborée à partir de **farine d'épeautre** et de **farine biologique**.

MAGASIN

LA VENTE EN BOULANGERIE : TOUT UN SAVOIR-FAIRE

› **Formateur(trice)** professionnel(le) du magasin

lundi, mardi et mercredi

- Apprendre à utiliser les outils Festival des Pains mis à votre disposition.

- 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**.

- 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.

GESTION

MA BOULANGERIE, UNE VÉRITABLE ENTREPRISE

› **Formateur(trice)** expert comptable

jeudi

- 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

› **Formateur(trice)** professionnel(le) du magasin

vendredi

- 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.