



2025

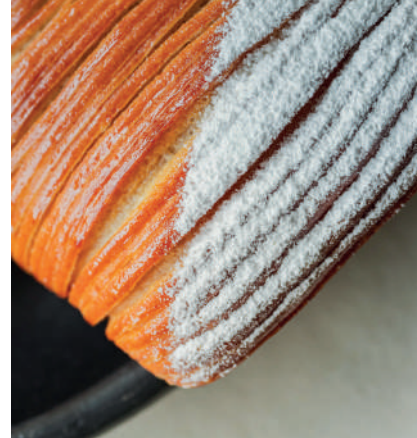
ÉCOLE
DE BOULANGERIE
ARTISANALE

FORMATIONS



DÉCOUVERTE DU MÉTIER
BOULANGERIE - VIENNOISERIE
PÂTISSERIE
SNACKING
VENTE - COMMUNICATION
PERFECTIONNEMENT PROFESSEURS CFA

DES PAINS
F



Depuis plus de 30 ans, Festival des Pains s'engage pour ses 23 meuniers, avec l'École de Boulangerie Artisanale, à porter haut les couleurs de la boulangerie artisanale française, en s'adaptant aux tendances du marché pour mieux répondre aux attentes des consommateurs.

L'École de Boulangerie Artisanale s'appuie sur la qualité de ses locaux et l'expertise de ses formateurs en proposant une offre de formations multiples : boulangerie, viennoiserie, pâtisserie, snacking, communication, techniques de commercialisation.

Les apprenants étudient dans un cadre très agréable, au sein de locaux spacieux respectant les dernières normes en vigueur, et travaillent avec du matériel professionnel de pointe (fournil équipé de postes de travail individuels, magasin achalandé permettant de réaliser des sketches de vente, salles de cours modernes...). Exercices pratiques, quiz interactifs, questionnaire de satisfaction..., la qualité de l'enseignement et des compétences acquises est évaluée tout au long des sessions, et le contact est maintenu avec les stagiaires après la formation pour accompagner chacun dans sa réussite professionnelle ! Toutes les formations proposées par l'École s'inscrivent dans cet objectif ambitieux de former des artisans boulangers créatifs et entrepreneurs, engagés et respectueux des matières travaillées.

TAUX DE
SATISFACTION

92%*



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.

CONTACT

**RÉFÉRENTS HANDICAP,
PÉDAGOGIQUE &
ADMINISTRATIF**

Gaël DENIZOT
gael.denizot@festivaldespains.com

Coralie FRESNEL
accueil@festivaldespains.com

Qualiopi
processus certifié

REPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'actions suivante : ACTIONS DE FORMATION.



afnor
CERTIFICATION

* Taux de satisfaction 2023 sur 100 % des stagiaires et 100 % des prestations.

SOMMAIRE

DÉCOUVERTE DU MÉTIER

P. 4 | Initiation fournil

P. 4 | Aide boulanger

BOULANGERIE – VIENNOISERIE

P. 5 | La viennoiserie

P. 5 | Les galettes

P. 5 | Pains et autres spécialités de fêtes

P. 6 | La viennoiserie, retour à la tendance

P. 6 | Du levain pour se faire du bien

P. 7 | Pains tendance et nutritionnels

P. 7 | Tartes boulangères et gâteaux de voyage

P. 7 | Des pains aromatiques, des levains et des fibres

SNACKING TRAITEUR

P. 8 | Tourtes et pâtés en croûte

P. 8 | Snacking salé

P. 8 | Sandwichs chauds et froids

PÂTISSERIE

P. 9 | Snacking sucré

P. 9 | Inspiration fruits rouges

P. 9 | Bûches de Noël et desserts de fêtes

VENTE – COMMUNICATION

P. 10 | Les réseaux sociaux professionnels adaptés à votre boulangerie

P. 10 | Exploiter l'intelligence artificielle pour optimiser la gestion et la performance des boulangeries

P. 10 | PERFECTIONNEMENT EN BOULANGERIE

P. 11 | FORMATIONS À LA CARTE
ET DIAGNOSTICS EN ENTREPRISE

P. 11 | FORMATEURS – INTERVENANTS



découverte du métier



INITIATION FOURNIL

du 16 au 20 juin
du 1^{er} au 5 septembre

Éligible
au CPF

2
sessions

1 566 € TTC*

FORMATEUR

Formateur(trice) en boulangerie

OBJECTIF

S'initier aux étapes de panification courante et connaître les contraintes de la fermentation.

PUBLIC VISÉ

Tout personnel en boulangerie-pâtisserie souhaitant s'initier aux techniques de panification courante ou toute personne du métier souhaitant se remettre à niveau en boulangerie. Toute personne envisageant une reconversion professionnelle en boulangerie. Toute personne souhaitant apprendre à faire du pain à la maison dans un four traditionnel.

PROGRAMME

Découvrir et comprendre les étapes de la panification, les différentes méthodes de fabrication et la fermentation :

- Découvrir les différentes méthodes de fabrication : poolish, pousse lente, pointage bac, levain...
- Réaliser le pétrissage des pâtes
- Réaliser le décuvage et la mise en bac
- Appréhender la division machine et manuelle
- Réaliser des façonnages machine ou manuels
- Savoir mettre sur toile
- Réaliser le lamage des pains
- Réaliser des mises au four

Apprendre à fabriquer des baguettes et pains :

baguettes courantes, baguettes de tradition française, pains spéciaux (meule, campagne...), pains bio (seigle bio, engrain bio...), gamme épeautre (engrain, grand épeautre).

Apprendre à fabriquer des moelleux :

brioche, pains de mie, buns.

Être capable de reconnaître un bon pain.



AIDE BOULANGER

du 23 juin au 4 juillet
du 24 novembre
au 5 décembre

Éligible
au CPF

2
sessions

2 595 € TTC*

FORMATEUR

Formateur(trice) en boulangerie

OBJECTIF

Acquérir les premiers gestes professionnels propres au métier de boulanger, être employable dans un fournil ou se préparer à entrer en formation CAP.

PUBLIC VISÉ

Toute personne souhaitant travailler en boulangerie, sans pour autant suivre une formation longue.

PROGRAMME

Comprendre et réaliser les différentes étapes de la panification, les différentes méthodes de fabrication et de fermentation :

- Savoir mettre en œuvre les différentes méthodes de fabrication : poolish, pousse lente, pointage bac, levain...
- Pétrir les différents styles de pâte
- Réaliser le décuvage et la mise en bac
- Savoir peser, mesurer et conditionner les produits crus
- Être capable de couper et de façonner les pains
- Savoir mettre sur toile, lamer les pains et réaliser la mise au four

Acquérir les savoir-faire et être capable de :

- Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison
- Organiser le rangement des produits
- Organiser son travail
- Effectuer les calculs nécessaires à la production
- Appliquer les normes d'hygiène alimentaire
- Appréhender les techniques et le matériel professionnel associé
- Appliquer les principes de la commercialisation et de la communication

Être capable de fabriquer des baguettes et pains :

baguettes courantes, baguettes de tradition française, pains spéciaux (meule, campagne...), pains bio (seigle bio, engrain bio...), gamme épeautre, engrain, grand épeautre.

Savoir fabriquer de la viennoiserie et des moelleux :

croissants, pains au chocolat, pains au lait, brioche, pains de mie, buns...

* Ces tarifs s'entendent hors hébergement et restauration du soir.

boulangerie viennoiserie



LA VIENNOISERIE

les 12 et 13 mai

les 14 et 15 mai

2
sessions

690 € HT*

FORMATEUR
Cyrille Van der Stuyft



OBJECTIF

Développer son offre viennoiserie tendance pour répondre aux attentes de la clientèle. Travailler une gamme de produits de qualité et une présentation attractive.

PUBLIC VISÉ

Professionnel(le)s de la boulangerie-pâtisserie souhaitant se perfectionner et améliorer leurs compétences.

PROGRAMME

Apprendre à réaliser les produits suivants :

- Croissant
- Pain au chocolat
- Brioche parisienne
- Babka chocolat
- Suisse
- Petit pain tout chocolat
- Cube caramel
- Viennoise nature
- Nœud papillon strié
- Barre ultra-feuilletée

Jour 1

- Sélectionner les matières premières
- Réaliser les différentes pâtes (à brioche, levée feuilletée...)
- Préparer les appareils
- Pétrir et tourer les pâtes
- Façonner les produits

Jour 2

- Maîtriser la cuisson des différentes viennoiseries
- Réaliser et mettre en œuvre des décors
- Effectuer les finitions et le dressage
- Présenter et déguster les réalisations

LES GALETTES

2
sessions

les 22 et 23 septembre

les 24 et 25 septembre

690 € HT*

FORMATEUR
Cyrille Van der Stuyft



OBJECTIF

Diversifier son offre de galettes pour apporter de la nouveauté. Travailler une gamme de produits de qualité et une présentation attractive.

PUBLIC VISÉ

Professionnel(le)s de la boulangerie-pâtisserie souhaitant se perfectionner et améliorer leurs compétences.

PROGRAMME

Apprendre à réaliser un feuilletage inversé et le début du tourage.

Confectionner des galettes base frangipane : myrtilles fleur d'oranger, fruits rouges Cointreau, café orange chocolat, praliné noisette chocolat.

Jour 1

- Réaliser le feuilletage inversé et le début du tourage
- Réaliser la frangipane et ses déclinaisons

Jour 2

- Donner le dernier tour au feuilletage
- Confectionner des galettes feuilletées
- Réaliser la cuisson des galettes
- Présenter et déguster les produits réalisés



PAINS ET AUTRES SPÉCIALITÉS DE FÊTES

les 6 et 7 octobre

690 € HT*

FORMATEUR
Nicolas Streiff



OBJECTIF

Maîtriser une gamme de produits festifs et de saison dans l'optique des fêtes de fin d'année.

PUBLIC VISÉ

Professionnel(le)s de la boulangerie-pâtisserie souhaitant se perfectionner et améliorer leurs compétences.

PROGRAMME

Apprendre à réaliser les produits suivants :

- Pains : lune châtaigne, la feuille de houx épicée, le pain des Rois mages, le Flocon du réveillon
- Pain d'épices et gâteaux de voyage : pain d'épices chocolat orange, biscuit « bredele » anis, leckerlis de Bâle, tarte et tartelette hivernales, cake de Noël, bûche écossaise, tartelette sablée gourmande spéculoos-linzer revisitée
- Brioches : couronne de l'Avent, stollen, kouglof des fêtes

Jour 1

- Redécouvrir les recettes de base et découvrir des déclinaisons originales pour étoffer sa gamme
- Savoir sélectionner les matières premières
- Pétrir, diviser, façonner les fabrications

Jour 2

- Cuire les produits
- Réaliser la présentation des produits



LA VIENNOISERIE, RETOUR À LA TENDANCE

les 17 et 18 février

les 20 et 21 octobre

2
sessions

690 € HT*

FORMATEUR

Rodolph Couston



OBJECTIF

Maîtriser les fondamentaux de la fabrication de la pâte levée feuilletée et de la brioche. Remettre en place la viennoiserie maison dans sa boutique : productivité, réactivité et rentabilité. Élaborer une gamme de produits rationnelle de viennoiseries et de brioches.

PUBLIC VISÉ

Professionnel(le)s de la boulangerie-pâtisserie souhaitant se perfectionner et améliorer leurs compétences.

PROGRAMME

Apprendre à maîtriser les procédés suivants :

- Direct
- Congélation
- Prépoussé bloqué
- Pousse contrôlée
- Pousse lente

Apprendre à réaliser les produits suivants en pâte levée feuilletée :

- Croissant
- Suisse
- Pain framboise chocolat raillé
- Coussin pistache griottes
- Roulé au café
- Couronne aux marrons
- Fougasse chorizo/poivrons, olives

Apprendre à réaliser les produits suivants en brioche :

- Brioche
- Brioche à tête
- Kouglof
- Fougasse d'Aigues-Mortes
- Brioche aux noix
- Brioche de fêtes
- Brioche des Îles
- Brioche feuilletée mojito
- Boules à partager

Jour 1

- Apprendre à élaborer une pâte levée feuilletée, pétrissage, tourage, détaillage
- Fabriquer des produits en direct, en pousse lente, en pousse contrôlée et en prépoussé bloqué
- Pétrir des produits en pointage retardé brioché
- Façonner et maîtriser les fermentations

Jour 2

- Diviser, façonner et cuire des fabrications en pointage retardé
- Cuire des produits en pousse lente et contrôlée
- Gérer des cuissons de petites et grosses pièces
- Réaliser la présentation des produits



DU LEVAIN POUR SE FAIRE DU BIEN

les 19 et 20 février

les 22 et 23 octobre

2
sessions

690 € HT*

FORMATEUR

Rodolph Couston



OBJECTIF

Maîtriser les fondamentaux de la fabrication d'un levain et son rafraîchissement. Élaborer une gamme de produits pains et viennoiseries sur le thème du levain. Réaliser des produits autour du levain, de la nutrition et des produits de région.

PUBLIC VISÉ

Professionnel(le)s de la boulangerie-pâtisserie souhaitant se perfectionner et améliorer leurs compétences.

PROGRAMME

Apprendre à maîtriser les procédés suivants :

- Démarrage d'un levain
- Entretien d'un levain
- Réalisation de différents levains
- Pousse lente
- Poussé bloqué

Apprendre à réaliser les produits suivants :

- Pain nutritionnel aux graines, aux baies et aux légumineuses
- Pain au levain sur faible ensemencement
- Pain au sarrasin sur levain dur
- Pain de tradition sur levain liquide
- Pain de Beaucaire sur levain dur
- Tourte de seigle sur levain dur
- Pain au petit épeautre sur levain liquide
- Pain aux fruits à la coupe sur levain dur
- Pain focaccia sur levain liquide
- Fougasse d'Aigues-Mortes sur levain brioché
- Brioche sur levain de lait
- Brioche de fêtes sur levain de lait
- Couronne au levain
- Brioche aux pralines au levain

Jour 1

- Apprendre à élaborer des levains durs et liquides, et maîtriser les rafraîchis
- Fabriquer des produits en direct
- Pétrir et façonner des produits en pousse lente et en poussé bloqué
- Pétrir des produits en pointage retardé et des brioches

Jour 2

- Diviser, façonner et cuire des fabrications en pointage retardé
- Cuire des produits en pousse lente et en poussé bloqué
- Gérer des cuissons de petites et grosses pièces
- Réaliser la présentation des produits





PAINS TENDANCE ET NUTRITIONNELS

les 5 et 6 mars

690 € HT*

FORMATEUR
Sébastien Chevallier 

OBJECTIF

Créer une nouvelle gamme ou une gamme complémentaire de pains aromatiques et nutritionnels.

Acquérir ou améliorer ses savoir-faire concernant la réalisation de pains aromatiques et nutritionnels sur levain dur, levain liquide, poolish et pâte fermentée.

Réaliser une gamme de produits qualitatifs, rationnels et attractifs.

PUBLIC VISÉ

Professionnel(le)s de la boulangerie-pâtisserie souhaitant se perfectionner et améliorer leurs compétences.

PROGRAMME

Apprendre à élaborer un levain dur, un levain liquide et une poolish.

Apprendre à réaliser les produits suivants :

- Pain aux graines et lentilles corail
- Pain au sésame noir sur poolish
- Pain à la coupe meule type 110 sur levain dur
- Pain aux graines en moule et son dérivé aux fruits (façon pain nordique)
- Petit épeautre sur levain dur
- Pavé au blé noir
- Ciabatta sur levain liquide

Jour 1

- Préparer les ingrédients d'incorporation
- Rafraîchir les levains, dur et liquide
- Pétrir les différentes pâtes
- Façonner les pâtes et mettre en chambre de pouce

Jour 2

- Façonner et cuire les différents pains
- Présenter un buffet final
- Déguster et analyser les produits

* Ces tarifs s'entendent hors hébergement et restauration du soir.

TARTES BOULANGÈRES ET GÂTEAUX DE VOYAGE

les 3 et 4 mars

690 € HT*

FORMATEUR
Sébastien Chevallier 

OBJECTIF

Créer une nouvelle gamme ou une gamme complémentaire de tartes et de gâteaux de voyage.

Acquérir ou améliorer ses savoir-faire concernant la réalisation de tartes boulangères et de gâteaux de voyage.

Réaliser une gamme de produits qualitatifs, rationnels et attractifs.

PUBLIC VISÉ

Professionnel(le)s de la boulangerie-pâtisserie-snacking souhaitant se perfectionner et améliorer leurs compétences.

PROGRAMME

Apprendre à réaliser les produits suivants :

- Tarte aux fruits de saison
- Tartelette mendiante caramel
- Tarte briochée chocolat crumble
- Tarte paysanne aux poires
- Moelleux à partager aux Griottines
- Moelleux aux noix
- Gâteau basque
- Cake tout chocolat
- Madeleines
- Et d'autres produits qui viendront compléter cette offre pour votre clientèle

Jour 1

- Préparer des garnitures originales et rationnelles
- Pétrir les différentes pâtes
- Cuire des gâteaux de voyage

Jour 2

- Façonner et cuire des tartes boulangères
- Décorer des produits de façon originale et attractive
- Présenter un buffet final
- Déguster et analyser les produits



DES PAINS AROMATIQUES, DES LEVAINS ET DES FIBRES

les 16 et 17 juin

690 € HT*

FORMATEUR
Nicolas Streiff 

OBJECTIF

Proposer une gamme de pains traditionnels, aromatiques, créatifs et nutritionnels.

PUBLIC VISÉ

Professionnel(le)s de la boulangerie-pâtisserie souhaitant se perfectionner et améliorer leurs compétences.

PROGRAMME

Apprendre à réaliser les produits suivants :

- Pain « mie-complet »
- Pain au levain complet
- Pain céréalié aux graines en méthode inversée
- Pain aux 5 légumes du jour
- Pain aux 5 fruits du jour
- Pain aux drêches de brasserie
- Pain « feuille des moissons »
- Pain bavarois à la bière
- Couronne bressane aux graines de tournesol
- Rustiquette d'automne
- Pain muesli
- Rustiquette d'hiver

Jour 1

- Redécouvrir les recettes de base et découvrir des déclinaisons originales pour étoffer sa gamme
- Savoir sélectionner les matières premières
- Pétrir, diviser, façonner les fabrications

Jour 2

- Cuire les produits
- Réaliser la présentation des produits

snacking traiteur



TOURTES ET PÂTÉS EN CROÛTE

les 10 et 11 mars

690 € HT*

FORMATEUR
Pascal Tanguy



OBJECTIF

Maîtriser la réalisation d'une gamme de produits prêts à cuire.

Déclinaison de produits issus d'une seule farce de base, les produits réalisés étant adaptés au monde de la boulangerie et ne nécessitant pas le savoir-faire du « charcutier ».

PUBLIC VISÉ

Professionnel(le)s de la boulangerie-pâtisserie-snacking souhaitant se perfectionner et améliorer leurs compétences.

PROGRAMME

Apprendre à réaliser les produits suivants :

- Pâté en croûte
- Pâté en croûte festif
- Pâté en croûte à thème
- Tourte forestière
- Tourte pomme et foie gras
- Tourte aux morilles
- Tourte saint-jacques aux petits légumes
- Friand
- Feuilleté franc-comtois

SNACKING SALÉ

les 8 et 9 septembre

690 € HT*

FORMATEUR
Peyo Nobre

OBJECTIF

Maîtriser une offre snacking plus complexe en sortant du sandwich habituel et en créant une gamme variée. Travailler des produits de qualité et une présentation attractive.

PUBLIC VISÉ

Professionnel(le)s de la boulangerie-pâtisserie-snacking souhaitant se perfectionner et améliorer leurs compétences.

PROGRAMME

Apprendre à réaliser les produits suivants :

- Tourte charcutière
- Tourte boulangère
- Croque-monsieur
- Focaccia
- Pâté en croûte
- Tarte fine salée
- Buns garnis
- Focaccia garnie
- Tendances du moment

Jour 1

- Préparer les différentes bases de pain, tourtes
- Préparer les différentes garnitures (légumes, inserts tourtes...)

Jour 2

- Cuire les différentes bases préparées la veille
- Assembler et assurer les finitions des produits
- Présenter et déguster les réalisations



SANDWICHES CHAUDS ET FROIDS

les 12 et 13 mars

690 € HT*

FORMATEUR
Pascal Tanguy



OBJECTIF

Répondre à une demande croissante de la clientèle snacking.

Mettre en place une gamme de sandwiches réalisable par tout le personnel (labo ou vendeuse), avec des techniques et des mises en place qui tiennent compte des règles de stockage et d'hygiène adaptées.

Développer et augmenter votre panier moyen de vente.

Adapter la gamme en fonction des moyens de réchauffe dont nous disposons (presse à panini, four boulangier, four ventilé, convoyeur, salamandre, four snacking dernière génération).

PUBLIC VISÉ

Professionnel(le)s de la boulangerie-pâtisserie-snacking souhaitant se perfectionner et améliorer leurs compétences.

PROGRAMME

Apprendre à réaliser les différentes gammes de sandwiches suivantes :

- Gamme sandwiches végétariens
- Gamme sandwiches avec sauces personnalisées
- Gamme sandwiches pour rotation
- Gamme sandwiches permanente
- Sandwichs chauds
- Burgers : mise en place froide, présentés finis au magasin (végétarien, poisson, émincé de bœuf...)
- Panini

Jour 1

- Préparer les différentes bases de pain
- Préparer les différentes garnitures (légumes, inserts...)

Jour 2

- Cuire les différentes bases préparées la veille
- Assembler et assurer les finitions des produits
- Présenter et déguster les réalisations

pâtisserie



SNACKING SUCRÉ

les 26 et 27 mai

690 € HT*

FORMATEUR
Peyo Nobre

OBJECTIF

Développer une offre snacking adaptée à la boulangerie en créant une gamme tendance et variée pour répondre aux attentes de la clientèle. Travailler des produits de qualité et une présentation attractive.

PUBLIC VISÉ

Professionnel(le)s de la boulangerie-pâtisserie-snacking souhaitant se perfectionner et améliorer leurs compétences.

PROGRAMME

Apprendre à réaliser les desserts de snacking en pots suivants :

- Tarte au citron
- Profiteroles
- Baba exotique
- Vanille caramel pécan cookies

Élaborer des desserts très simples et rentables oubliés en boulangerie-pâtisserie :

- Riz au lait
- Pannacotta
- Salade de fruits frais coupés
- Fraises chantilly
- Focaccia sucrée
- Des classiques du dessert de snacking
- Des flans et goûters de boulanger comme le gâteau nantais...
- Éclairs avec des recettes supportant la congélation pour une meilleure mise en place

Jour 1

- Préparer les biscuits
- Préparer les crèmes, les crémeux, les confits et la ganache montée
- Préparer la pâte à chou

Jour 2

- Garnir les différents pots
- Réaliser les décors et les finitions
- Présenter et déguster les produits réalisés

INSPIRATION FRUITS ROUGES

les 23 et 24 juin

690 € HT*

FORMATEUR
Stéphane Glacier



OBJECTIF

Découvrir toute une gamme printemps-été autour des fruits rouges.

PUBLIC VISÉ

Professionnel(le)s de la boulangerie-pâtisserie souhaitant se perfectionner et améliorer leurs compétences.

PROGRAMME

Apprendre à réaliser les produits suivants :

- Pavlova
- Tiramisu fruits rouges
- Tarte crumble fruits rouges
- Tarte coup de soleil framboises
- Tendresses cassis / fraises / framboises
- Délice framboises
- Tarte rhubarbe fraise
- Choux crumble pistache fruits rouges
- Tarte macaron
- Charlotte fruits rouges

Jour 1

- Étudier les ingrédients
- Fabriquer les biscuits, pâtes, ganaches, confits et inserts

Jour 2

- Réaliser les éléments pour les finitions et les décors
- Assembler et monter entremets, tartes et petits gâteaux
- Présenter et déguster les produits réalisés



BÛCHES DE NOËL ET DESSERTS DE FÊTES

les 29 et 30 septembre

690 € HT*

FORMATEUR
Stéphane Glacier



OBJECTIF

Découvrir une gamme de bûches gourmandes et créatives associant tradition et modernisme.

PUBLIC VISÉ

Boulangers(ères), pâtissiers(ères), chocolatiers(ères), glaciéristes(ères).

PROGRAMME

Apprendre à réaliser les produits suivants :

- Douceur étoilée de Noël
- Bûche miel châtaigne
- Bûche praliné cacahuète orange
- Bûche roulée caramel noisette
- Forêt-noire de Noël
- Bûche 3 chocolats
- Bûche agrum's
- Bûche façon tarte au citron
- Bûche façon tarte au chocolat

Jour 1

- Étudier les ingrédients
- Fabriquer les biscuits, confits et inserts

Jour 2

- Réaliser les éléments pour les finitions et les décors
- Assembler et monter les bûches et entremets
- Présenter et déguster les produits réalisés

vente communication



NOUVEAUTÉ

LES RÉSEAUX SOCIAUX PROFESSIONNELS ADAPTÉS À VOTRE BOULANGERIE

le 9 septembre

250 € HT*

FORMATRICE

Mélyne Fillion

OBJECTIF

Définir une stratégie de communication digitale sur les réseaux sociaux. Savoir animer de manière professionnelle une page Facebook et un compte Instagram. Découvrir et maîtriser les outils indispensables à l'animation d'une page Facebook et d'un compte Instagram.

PUBLIC VISÉ

Professionnel(le)s de la boulangerie-pâtisserie-snacking.

PROGRAMME

- Définir sa stratégie de communication digitale
- Savoir gérer les paramètres de ses comptes professionnels Facebook et Instagram
- Savoir animer sa page Facebook et son compte Instagram avec du contenu attractif et intéressant
- Organiser ses publications grâce à un planning éditorial
- Gérer sa communauté, modérer les messages
- Analyser la performance de ses publications

EXPLOITER L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE POUR OPTIMISER LA GESTION ET LA PERFORMANCE DES BOULANGERIES

le 8 septembre

460 € HT*

FORMATRICE

Delia Masseran

OBJECTIF

Acquérir les compétences nécessaires pour intégrer l'intelligence artificielle, et plus précisément ChatGPT, dans les activités quotidiennes de votre boulangerie.

Être capable de :

- Comprendre les bases de l'intelligence artificielle et de ChatGPT
- Utiliser ChatGPT pour structurer et optimiser la communication et la relation client
- Adapter l'outil aux besoins spécifiques de la boulangerie

PUBLIC VISÉ

Tout personnel en boulangerie-pâtisserie-snacking souhaitant s'initier à l'intelligence artificielle.

PROGRAMME

Se familiariser avec l'intelligence artificielle et avec ChatGPT

- Présentation de l'intelligence artificielle et des applications possibles dans le secteur de la boulangerie
- Introduction à ChatGPT : explication de ses fonctionnalités, limites et potentiels

Découvrir et maîtriser les bases de ChatGPT

- Prendre en main l'interface ChatGPT : exploration des options de base
- Développer les techniques pour structurer les demandes afin d'obtenir des réponses précises

Application de ChatGPT aux besoins spécifiques de la boulangerie

- Gestion des tâches administratives
- Optimisation de la communication
- Amélioration de la productivité
- Soutien au développement de l'activité

NOUVEAUTÉ

Perfectionnement en boulangerie

Destiné aux
enseignants
en boulangerie


du 30 juin au 2 juillet

du 8 au 10 décembre

2
sessions

1035 € HT*

FORMATEUR

Sébastien Chevallier** 

OBJECTIF

Se perfectionner sur la base des référentiels du CAP au BP boulanger.
Échanger avec les stagiaires, afin d'aborder au mieux les examens.

PUBLIC VISÉ

Professeurs, formateurs en boulangerie souhaitant se perfectionner et/ou améliorer leurs compétences.

PROGRAMME

Organisation du travail

- Nous échangerons avec les stagiaires sur les progressions pédagogiques et TP semaine par semaine

Pain

- Travail des différentes préfermentations (levain liquide, levain dur, pâte fermentée, poolish)
- Technique de travail sur empois
- Pain de tradition française
- Pains nutritionnels, pains aromatiques et régionaux

Viennoiseries levées feuilletées et briochées

- Réalisation des viennoiseries au beurre
- Travail de différentes garnitures et formes de viennoiseries

Pain party

- Nous aborderons la recherche et la réalisation de gabarits simples et rapides pour répondre aux différentes attentes des examens en boulangerie

Snacking

- Tartines et sandwichs seront au rendez-vous !

Mise en valeur du buffet de présentation

** Professeur de boulangerie au CFA de Vesoul (CMA formation Vesoul),
Meilleur Ouvrier de France boulanger, Sébastien Chevallier vous propose
une formation pratique adaptée aux référentiels du CAP au BP boulanger.



FORMATIONS À LA CARTE ET DIAGNOSTICS EN ENTREPRISE

Innover, gagner en productivité, booster vos ventes

Directement au sein de votre entreprise, nous vous proposons des formations sur mesure en fonction de vos besoins, en boulangerie, snacking, vente, merchandising et management.

Le + pour votre boulangerie : diagnostics magasin et/ou fournil

Par une analyse objective et sereine, seront mis en évidence les points forts et les points d'amélioration de votre boulangerie pour apporter des solutions adéquates et des pistes de progression.

N'hésitez pas à nous contacter pour nous faire part de vos souhaits de formation, nous établirons ensemble un programme correspondant à votre demande.

PUBLIC VISÉ

Chef(fe)s d'entreprise et/ou salarié(e)s en boulangerie-pâtisserie.

Un devis sur mesure sera établi en fonction du type, de la durée et du lieu de la formation.

formateurs intervenants



SÉBASTIEN CHEVALLIER

Meilleur Ouvrier de France boulanger en 2011, il est également enseignant au centre de formation d'apprentis de Vesoul. Il est l'auteur du livre *Pain Party* et partage avec vous son savoir-faire pour la boulangerie avec passion.



RODOLPH COUSTON

Actuellement enseignant en boulangerie et pâtisserie à l'académie d'Aix-Marseille, il a obtenu en 2023 le titre de Meilleur Ouvrier de France en boulangerie. Il a à cœur de vous faire partager sa passion.



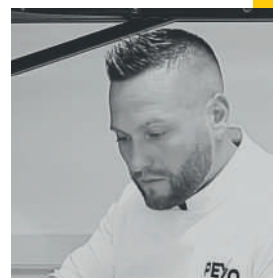
STÉPHANE GLACIER

Meilleur Ouvrier de France pâtissier en 2000 et vainqueur du championnat du monde de pâtisserie en 2006, il vous enseigne l'art de la pâtisserie en toute simplicité.



NICOLAS STREIFF

Meilleur Ouvrier de France boulanger en 2011 et responsable de 3 boulangeries-pâtisseries en Moselle, ce fils et petit-fils de boulangers perpétue et transmet le savoir-faire, le plaisir et la passion qui ont toujours guidé ses aînés.



PEYO NOBRE

Compagnon du Devoir en pâtisserie, il est conseiller en entreprise et formateur. Passionné d'artisanat, il anime de nombreuses formations sur le snacking salé et sucré.



CYRILLE VAN DER STUYFT

Meilleur Ouvrier de France boulanger en 2015, il transmet son savoir en France et dans le monde avec professionnalisme et bonne humeur.



DELIA MASSERAN

Formatrice et consultante spécialisée dans les métiers de bouche. Forte de 30 ans d'expérience dans l'entrepreneuriat et cadre dirigeante en boulangerie, elle vous partagera ses compétences pour booster votre activité.



PASCAL TANGUY

Meilleur Ouvrier de France traiteur en 1993, il a travaillé pour des traiteurs renommés. Il est chef d'entreprise et formateur en snacking et restauration boulangère.

vie autour du campus

Lamotte-Beuvron est « la cité des cavaliers » (siège de la Fédération française d'équitation). Elle est également renommée pour sa fameuse tarte Tatin ! Avec ses quelque 5 000 habitants, la ville comprend de nombreux commerces dont quatre boulangeries artisanales, trois supermarchés, un cinéma, une piscine municipale, une salle de sport. Les amoureux de la nature pourront profiter du domaine forestier sognot. De plus, Center Parcs Sologne est à 5 minutes en voiture !

logements

Selon les durées, vous pourrez faire le choix de l'hôtel partenaire ou des logements loués par des propriétaires lamottois (liste à votre disposition sur demande).

accès

- La commune de **Lamotte-Beuvron** est traversée par la **route départementale 2020**, l'autoroute **A 71** (Orléans – Clermont-Ferrand), avec la sortie n° 3 (Lamotte-Beuvron) qui dessert la ville.
- La **gare de Lamotte-Beuvron** est desservie par les trains et autocars des réseaux TER Limousin et TER Centre-Val de Loire en direction d'Orléans, de Vierzon ou de Romorantin-Lanthenay.
- Les **lignes de bus n° 5** (Orléans – La Ferté-Saint-Aubin – Lamotte-Beuvron) du réseau Ulys et **n° 2** (Blois – Chambord – Lamotte-Beuvron) du réseau TLC desservent la ville.



ÉCOLE DE BOULANGERIE ARTISANALE

10 rue de la Campagnarde
41600 Lamotte-Beuvron

pour vous inscrire

02 54 96 40 45

contact@ecoledeboulangerie.fr

Retrouvez tous nos programmes
détaillés sur :

www.ecoledeboulangerie.fr



ou par ici

Qualiopi
processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été
délivrée au titre de la catégorie d'actions
suivante : ACTIONS DE FORMATION.



afnor
CERTIFICATION

ÉCOLE
Festival
DE BOULANGERIE
ARTISANALE

