



CHARTRE D'ENGAGEMENT FORMATION

Couple



Festival
DES PAINS



CHARTRE D'ENGAGEMENT MUTUEL

Festival des Pains : Partenaire des Artisans-Boulangers.

Festival des Pains s'attache à défendre et promouvoir le savoir-faire des Artisans-Boulangers en leur fournissant une sélection des meilleures farines, en les aidant à enrichir et diversifier leur offre et à mieux cerner les besoins de leur clientèle.

Festival des Pains crée pour les Artisans-Boulangers de nouvelles recettes afin qu'ils répondent à une plus large demande des consommateurs et met également à leur disposition des outils de communication, voire une amélioration de l'agencement de leur magasin et des contacts avec la clientèle.

C'est à travers **LA FORMATION** que Festival des Pains va aider les Artisans-Boulangers à maîtriser ces nouvelles recettes et outils de communication.

Festival des Pains et la Formation

Festival des Pains propose aux couples qui souhaitent s'installer des stages « Création/Reprise d'une boulangerie », véritable tremplin pour les aider à mener à bien leur projet. Cette formation d'une semaine est animée par des formateurs avec une partie spécifique au fournil (pour aborder l'aspect technique) et une autre spécifique à la vente (pour aborder des sujets comme les techniques de vente, le magasin idéal ou la gestion d'un commerce).

La Formation : une nécessité

La formation est essentielle dans le monde du travail. Elle permet à chacun de se maintenir à un niveau élevé de compétences et de productivité. En effet, elle permet de mettre à jour ses connaissances et son savoir-faire, de se perfectionner et de se préparer aux évolutions de son métier.

La formation est un moyen qui permet à l'entreprise de consolider et de développer son niveau de compétences à travers vous et vos salariés. C'est un outil qui contribue à la performance de l'entreprise.

Attention : *Ce stage n'a pas pour objectif d'**apprendre** les bases de la boulangerie, mais de les **réviser**.*

La formation : c'est évoluer soi-même afin de faire progresser son entreprise.

CHARTRE D'ENGAGEMENT MUTUEL

LE MOULIN

Je soussigné, M. _____, Responsable du Moulin _____

Adresse _____

M'engage à accompagner la boulangerie _____ dans la réussite de leur entreprise et leur offre un stage « Création/Reprise d'une boulangerie » d'une valeur de 2 500 Euros, qui se déroulera à l'Ecole de Boulangerie Artisanale Festival des Pains, 10 rue de la Campagnarde, 41600 Lamotte Beuvron,

Du _____ 20__ au _____ 20__.

M'engage à leur faire bénéficier d'un suivi de formation réalisé par leur commercial.

LES CLIENTS

Nous, soussignés _____ et _____

Acquéreurs de la boulangerie se situant à _____

Nous engageons à suivre ce stage « Création/Reprise d'une boulangerie » avec assiduité et sérieux.

Si dans une période de 36 mois à compter de la date d'ouverture du magasin, nous ne sommes plus clients exclusifs du Moulin _____ ou si le volume en farine panifiable et pains spéciaux est inférieur à _____ quintaux par mois, nous nous engageons alors à rembourser les frais de formation du stage, soit 3 000 Euros, au Moulin.

AVANTAGE STAGE PERFECTIONNEMENT

À l'issue du stage "Création/Reprise d'une boulangerie", la structure bénéficie d'une remise de 25 % sur un stage de perfectionnement (de deux jours maximum) en présentiel organisé par l'école de boulangerie Festival des Pains.

Cet avantage peut être utilisé par un salarié de la structure ou par l'un des membres du couple gérant la boulangerie, et ce, jusqu'au 31 décembre de la deuxième année civile suivant l'année de réalisation du stage, sous réserve que la structure conserve son statut de client exclusif du Moulin et que le volume d'achat de farine panifiable et pains spéciaux reste au-dessus du seuil convenu.

En cas de non-respect de ces conditions, le stage de perfectionnement reste accessible mais sans remise.

Fait en double exemplaires à _____ le _____

Signature

Signature + cachet du moulin

BULLETIN D'INSCRIPTION

Création ou reprise d'une boulangerie 2026

Stage

Thème : Création ou reprise d'une boulangerie

Date :

STAGIAIRE N° 1 :

☐ Mme ☐ M. NOM et Prénom :

Email :@

(Merci de renseigner une adresse mail différente pour chacun des participants)

Port :

Date de naissance : .. / .. /

En situation handicap : ☐ Oui ☐ Non

Adresse :

CP : Ville :

Moulin :

Formation côté : ☐ Fournil **OU** ☐ Vente

Taille de polo (pour le prêt lors de la formation) : ☐ M ☐ L ☐ XL ☐ XXL

Merci de préciser s'il y a une allergie ou un régime alimentaire particulier :

STAGIAIRE N° 2 :

☐ Mme ☐ M. NOM et Prénom :

Email :@

(Merci de renseigner une adresse mail différente pour chacun des participants)

Port :

Date de naissance : .. / .. /

En situation handicap : ☐ Oui ☐ Non

Adresse :

CP : Ville :

Moulin :

Formation côté : ☐ Fournil **OU** ☐ Vente

Taille de polo (pour le prêt lors de la formation) : ☐ M ☐ L ☐ XL ☐ XXL

Merci de préciser s'il y a une allergie ou un régime alimentaire particulier :

Hébergement du dimanche soir au vendredi matin (5 nuits) :

Chambre : ☐ Double ☐ Single

BULLETIN D'INSCRIPTION A COMPLETER ET A RENVoyer A :

Ecole de Boulangerie Artisanale Festival des Pains
10 rue de la Campagnarde - 41600 Lamotte-Beuvron
Tél : 02.54.96.40.45
Email : contact@ecoledeboulangerie.fr
accueil@festivaldespains.com

Nom du commercial :

Date : .. / .. /

Signature :