



CHARTRE D'ENGAGEMENT FORMATION

Personne seule



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 personnes qui souhaitent s'installer des stages « 1^{ère} Installation », 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 _____

CP : _____ Ville : _____

M'engage à accompagner Mr ou Mme _____ dans la réussite de son entreprise et lui offre un stage "Création/reprise d'une boulangerie" d'une valeur de 1328 Euros, qui se déroulera au Centre de recherche Festival des Pains, 10 rue de la Campagnarde, 41600 Lamotte Beuvron,

Du _____ 20__ au _____ 20__.

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

LE CLIENT

Je soussigné Mr ou Mme _____ Boulanger / boulangère installé à

_____ Je m'engage 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, je ne suis plus client exclusif du Moulin _____ ou si le volume en farine panifiable et pains spéciaux est inférieur à _____ quintaux par mois, je m'engage alors à rembourser les frais de formation du stage, soit 1800 Euros, au Moulin.

AVANTAGE STAGE PERFECTIONNEMENT

À l'issue du stage "Création/Reprise d'une boulangerie", le participant 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 le participant ou par un salarié de son entreprise, et ce, jusqu'au 31 décembre de la deuxième année civile suivant l'année de réalisation du stage, sous réserve que le participant 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 Boulanger/Boulangère

Signature + cachet du moulin

BULLETIN D'INSCRIPTION

Création ou reprise d'une boulangerie 2026



Stage

Thème : Création ou reprise d'une boulangerie

Date :

STAGIAIRE :

☐ 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 Single

S'agit-il d'une première installation : ☐ Oui ☐ Non

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 :