

2026

# CRÉATION / REPRISE D'UNE BOULANGERIE

ÉCOLE  
DE BOULANGERIE  
ARTISANALE

**NOTRE OBJECTIF ?** Vous accompagner et vous donner les clés du succès pour vendre plus et dégager de la marge !

## POURQUOI ?

Festival des Pains vous propose à travers ce stage de « réviser » ce qui sera votre quotidien de chef.fe 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 « Création / Reprise 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.**

## QUAND ?

**C'est au choix, pour 5 jours !**

- Du 12 au 16 janvier
- Du 2 au 6 mars
- Du 20 au 24 avril
- Du 1er au 5 juin
- Du 6 au 10 juillet
- Du 24 au 28 août
- Du 5 au 9 octobre
- Du 23 au 27 novembre

## ORGANISATION

### INSCRIPTION

Par formulaire, jusqu'à 10 jours avant le début du stage, en fonction des places disponibles.

### 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 votre **repas de midi** à l'École

### FORMATION

**Chacun a son programme :** l'un côté Fournil, l'autre côté Magasin.

### MATÉRIEL À PRÉVOIR

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

### LIEU DE LA FORMATION

École de Boulangerie Artisanale  
10 rue de la Campagnarde, 41600 Lamotte-Beuvron

## CONTACT

☎ 02 54 96 40 45

✉ [contact@ecoledeboulangerie.fr](mailto:contact@ecoledeboulangerie.fr)

### RÉFÉRENTS HANDICAP, PÉDAGOGIQUE & ADMINISTRATIF

Gaël DENIZOT  
[gael.denizot@festivaldespains.com](mailto:gael.denizot@festivaldespains.com)

Coralie FRESNEL  
[coralie.fresnel@festivaldespains.com](mailto:coralie.fresnel@festivaldespains.com)



Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.





# PROGRAMME

## LUNDI, MARDI ET MERCREDI

### FOURNIL - POUR LES BOULANGER.ÈRES

#### LES BAGUETTES ET PAINS SPÉCIAUX FESTIVAL DES PAINS

##### FORMATEUR

*Professionnel.le de la boulangerie*

##### OBJECTIFS

- Découvrir la **gamme Festival des Pains** : la Festive, les baguettes classiques, les Forts en goûts, Au temps des blés...
- Fabriquer des pains aux goûts originaux en se perfectionnant sur les **différentes méthodes de fabrication et fermentation** (poolish, pousse lente, pointage bac, levain...)
- Élaborer des viennoiseries et brioches avec notre **farine de gruau de blé T45 Label Rouge Vienn'Or**
- Fabriquer une gamme élaborée à partir des farines d'épeautre
- Réaliser une gamme de produits de **snacking** (bun's, sandwichs, focaccias...)

## JEUDI

### GESTION

#### MA BOULANGERIE, UNE VÉRITABLE ENTREPRISE

##### FORMATEUR

*Rodolphe Caillault - Expert 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**

### MAGASIN - POUR LES VENDEUR.EUSES

#### LA VENTE EN BOULANGERIE : TOUT UN SAVOIR-FAIRE

##### FORMATEUR

*Maryvonne Meuriot - Professionnelle de la vente*

##### OBJECTIFS

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

## VENDREDI

### MANAGEMENT

#### UN MANAGEMENT EFFICACE

##### FORMATEUR

*Maryvonne Meuriot - Professionnelle de la vente*

##### OBJECTIFS

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

*En cas de contrainte de planning, l'École peut être amenée à faire appel à un autre formateur.*