



Formations

ÉCOLE DE BOULANGERIE ARTISANALE *2023*



ÉCŃLE
DE BOULANGERIE
ARTISANALE

ÉCOLE

DE BOULANGERIE
ARTISANALE

Depuis plus de 30 ans,

Festival des Pains s'engage pour ses 24 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 son campus et l'expertise de ses formateurs en proposant une offre de formations multiples : boulangerie, viennoiserie, pâtisserie, snacking, réglementation, hygiène, sécurité, gestion financière, marketing, techniques de commercialisation, management du personnel.

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%*



Qualiopi
processus certifié

REPUBLIQUE FRANÇAISE

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

afaq
ISO 9001
Qualité
AFNOR CERTIFICATION

afnor
CERTIFICATION



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

Stéphanie et Franck,
au **02 54 96 40 45.**

* Taux de satisfaction 2021 sur 100 % des stagiaires
et 100 % des prestations.

Découverte PAGE 4 DU MÉTIER

- P. 4 - Préparation au **CAP boulanger**
- P. 4 - Initiation **fournil**
- P. 4 - Aide **boulangier**
- P. 4 - Découverte de **la vente**

Boulangerie PAGES 5-6 VIENNOISERIE

- P. 5 - Tout au **levain**
- P. 5 - **Viennoiseries** et **brioches**
- P. 5 - **Goûters** et **gâteaux de voyage**
- P. 6 - Les **galettes**
- P. 6 - Une nouvelle vie pour vos **invendus pains** et **viennoiseries**
- P. 6 - Pains et autres **spécialités de fêtes**

Snacking PAGES 7-8 TRAITEUR

- P. 7 - Sandwichs **chauds** et **froids**
- P. 7 - Tendance **snacking**
- P. 8 - Tendance **burgers**
- P. 8 - Snacking des **gourmands**
- P. 8 - La cuisine **boulangère**

Pâtisserie PAGES 9-10 CHOCOLATS - GLACES

- P. 9 - Chocolat **spécial Pâques**
- P. 9 - La pâtisserie de **snacking en pots**
- P. 10 - **Cakes, gâteaux de voyage**
et produits de vente additionnelle
- P. 10 - Tendance **bûches et entremets**
- P. 10 - Tendance **bûches et entremets glacés**

Management PAGES 11-12 VENTE - HYGIÈNE communication

- P. 11 - Management pour **dirigeants**
- P. 11 - **Emballages du quotidien**
et **emballages spécial Pâques**
- P. 11 - **Conseiller en vente** en boulangerie
- P. 12 - **HACCP, réglementation** et **autodiagnostic**
- P. 12 - **Les fêtes de fin d'année** au magasin
- P. 12 - **Les réseaux sociaux professionnels**
adaptés à votre boulangerie

Webinaires PAGES 13-14 FORMATIONS À DISTANCE

3 SÉANCES DE 1 H 30

5 STAGIAIRES
maximum par session

MANAGEMENT

- P. 13 - **Recruter** et **intégrer** un collaborateur
- P. 13 - **Motiver** et **fidéliser** ses collaborateurs
- P. 13 - **Gérer** et **dénouer** les conflits

COMMUNICATION

- P. 14 - **Débuter avec les réseaux sociaux** :
utilisation professionnelle

Formations à la carte PAGE 14 ET DIAGNOSTICS EN ENTREPRISE

Formateurs* PAGE 15

Organisation RABAT & FORMALITÉS

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

Préparation au **CAP boulanger**

Formateurs) Eddy Pitman, Béatrice Robert, Rodolphe Caillault

du 3 janvier au 9 juin DONT 6 SEMAINES EN ENTREPRISE



OBJECTIF : En quelques mois, appréhendez toutes les facettes du métier afin de préparer et de réussir l'examen délivré par l'Éducation nationale. Bénéficiez d'une promotion à taille humaine et du savoir-faire de nos formateurs expérimentés.

PUBLIC VISÉ : Toute personne souhaitant travailler en production en boulangerie.

PRÉREQUIS : Adultes ayant déjà validé les matières générales par l'obtention au minimum d'un diplôme de niveau 3 et ayant un projet professionnel sérieux.

7 700 € TTC*

Programme

- Pratique professionnelle en boulangerie : organisation, réalisation, contrôle
- Technologie
- Hygiène, sciences appliquées à l'alimentation et prévention santé environnement (PSE)
- Gestion appliquée
- Préparation à l'examen



TAUX DE RÉUSSITE
94%
TAUX D'INSERTION
83%

Aide **boulangier**

Formateur) Eddy Pitman

du 12 juin au 7 juillet

2
SESSIONS
AU
CHOIX

**du 20 novembre
au 15 décembre**

OBJECTIF : Acquérir les premiers gestes professionnels propres au métier de boulanger, permettre une réinsertion professionnelle dans un secteur en constante recherche de personnel.

PUBLIC VISÉ : Toute personne souhaitant travailler en boulangerie, sans pour autant suivre une formation longue. Toute personne souhaitant se préparer à des blocs de compétences du CAP boulanger.

2 520 € TTC*

Programme

- Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison
- Organiser le rangement des produits
- Organiser son travail
- Effectuer les calculs nécessaires à la production
- Peser et mesurer
- Pétrir les différents styles de pâtes
- Couper et façonner les pains blancs et les spéciaux
- Lamer et cuire les pains
- Dorer la viennoiserie
- Conditionner les produits crus
- Appliquer les normes d'hygiène alimentaire
- Appréhender les techniques et le matériel professionnel associé

Découverte de la **vente**

) Formatrice magasin

du 19 au 23 juin

OBJECTIF : Découvrir le métier de la vente en boulangerie, les particularités et contraintes des produits de la boulangerie-pâtisserie, ainsi que les règles d'hygiène et bonnes pratiques spécifiques aux métiers de bouche. Apprendre les bases de la vente et comment être force de proposition pour optimiser ses ventes.

PUBLIC VISÉ : Futur(e)s conseillers(ères) en vente en boulangerie.

1 176 € TTC*

Programme

- La réception, la vérification, le stockage et la rotation des produits frais
- Les produits de la BVP
- Les règles d'hygiène et bonnes pratiques
- L'étiquetage des produits
- L'organisation de l'espace de vente
- La mise en rayon et la présentation des produits
- Une journée type en boulangerie
- La vente
- Prendre une commande et établir un devis
- L'encaissement
- L'accompagnement de la vente



Initiation **fournil**

Formateur) Eddy Pitman

du 26 au 30 juin

**du 28 août
au 1^{er} septembre**

2
SESSIONS
AU
CHOIX

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 souhaitant valider une entrée en formation CAP boulanger. Débutants.

1 500 € TTC*

Programme

- La panification et les différentes méthodes de fabrication
- Les pains : baguette courante, tradition, pains spéciaux, pains bio, gamme épeautre
- Les moelleux



Tout au levain

Formateur > Cyrille Van der Stuyft



les 6 et 7 mars

les 18 et 19 septembre

2
SESSIONS
AU
CHOIX

OBJECTIF : Maîtriser les fondamentaux de la fabrication d'un levain et son rafraîchissement. Élaborer une gamme de produits pains, viennoiseries et brioches sur le thème du levain.

PUBLIC VISÉ : Boulangers(ères) ou toute personne en charge de la fabrication du pain souhaitant se perfectionner et améliorer ses compétences.

620 € HT*

> Programme

- Apprendre à élaborer un levain dur et un levain liquide
- Baguettes de tradition sur levain liquide
- Brioches sur levain de lait
- Campagne sur levain liquide
- Ciabatta sur levain liquide
- Croissants sur levain de lait
- Pains au lait sur levain de lait



Viennoiseries et brioches

Formateur

> Cyrille Van der Stuyft



les 8 et 9 mars

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

PUBLIC VISÉ : Boulangers(ères), touriers(ères) ou toute personne en charge de la fabrication de la viennoiserie souhaitant se perfectionner et améliorer ses compétences.

620 € HT*

> Programme

- Croissant
- Pain au chocolat
- Nœud
- Couronne feuilletée
- P'tit goûter
- Brioche parisienne
- Fleur de rhubarbe
- Tarte au sucre
- Brioche sésame caramel
- Brioche cappuccino streusel noisette
- Focaccia vanille



Goûters et gâteaux de voyage

Formateur > Gaëtan Paris



les 28 et 29 mars

OBJECTIF : Maîtriser les recettes proposées afin d'enrichir son offre produits sur le créneau très tendance du goûter et des gâteaux de voyage.

PUBLIC VISÉ : Professionnel(le)s de la boulangerie-pâtisserie.

620 € HT*

> Programme

- Cake fondant au chocolat
- Cake mendiant au caramel

- Cake pistache framboise
- Cake chocolat lait
- Cake noisette
- Gâteau Terre de Mars
- Gâteau breton aux abricots
- Cake spéculoos framboise
- Cake orange passion
- Les tigrés
- Les pastéis de nata
- Les petits chocos
- Les moelleux à l'orange



* Ces tarifs s'entendent hors hébergement.

Les galettes

Formateur › Cyrille Van der Stuyft

les 20 et 21 septembre



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

PUBLIC VISÉ : Boulangers(ères), pâtisseries(ères) ou toute personne en charge de la fabrication des galettes souhaitant se perfectionner et améliorer ses compétences.

620 € HT*

› Programme

- Feuilletage inversé
- **Galettes base frangipane :** myrtilles fleur d'oranger, fruits rouges Cointreau, café orange chocolat, praliné noisette chocolat
- **Galettes base semoule au lait :** pomme vanille caramel, caramel exotique, chocolat griotte, rhubarbe fruits rouges



Une nouvelle vie pour vos invendus pains et viennoiseries

Formateur › Nicolas Streiff

les 3 et 4 mai



OBJECTIF : Donner une seconde vie à vos produits invendus, tel est le but de cette formation. La gestion des invendus s'inscrit dans une démarche durable, et leur remise en vente, grâce à de nouvelles recettes dont ils seront les matières premières de base, peut être pertinente dans la rentabilité et la valeur ajoutée produite par l'entreprise. Créer une nouvelle gamme ou une gamme complémentaire à base de produits de la veille. Produits retravaillés en version sucrée comme salée.

PUBLIC VISÉ : Professionnel(le)s de la boulangerie-pâtisserie.

620 € HT*

› Programme

- Bostock exotique
- Bostock pistache fruits rouges
- La Polonaise du boulanger
- Charlotte rôtie aux pommes
- Clafoutis boulanger aux mirabelles
- Le Piémontais
- Cake mendiant
- La soupe des Talmeliers
- Tartine basquaise

Pains et autres spécialités de fêtes

Formateur › Nicolas Streiff

les 16 et 17 octobre



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

PUBLIC VISÉ : Boulangers(ères) ou toute personne en charge de la fabrication du pain souhaitant se perfectionner et améliorer ses compétences.

620 € HT*

› Programme

PAINS

- Lune châtaigne
- Pain aux céréales, pommes, raisins et marrons
- La feuille de houx épicée (bâtard et feuille de houx)
- Le pain des Rois mages
- Le Flocon du réveillon
- Benoîttons et petits pains assortis
- Pain « sapin gourmand »
- Pain de seigle « façon pain d'épice »

PAIN D'ÉPICE ET GÂTEAUX DE VOYAGE

- Pain d'épice chocolat orange
- Étoile glacée « praliné croustillant orange »
- Leckerlis de Bâle
- Tarte et tartelette hivernales
- Tartelette sablée fondante chocolat-agrumes
- Cake de Noël
- Bûche écossaise

BRIOCHES

- Couronne de l'Avent
- Brioche de Noël façon panettone
- Briochette de Noël
- Stollen
- Étoile briochée mendiant
- Brioche feuilletée cannelle orange



Sandwichs chauds et froids

Formateur > Pascal Tanguy



les 31 janvier
et 1^{er} février

OBJECTIF : Maîtriser une offre snacking « maison » 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 en charge du snacking.

620 € HT*

> Programme

- Confection des sauces et garnitures
- Burgers : indien, marocain, western, tartare, saumon...
- Sandwichs : ciabatta saumon, déclinaisons à base de charcuteries et volailles...
- Wraps : saumon, crudités, poulet...
- Salades : coleslaw, à la marocaine, tandoori...



Tendance snacking

Formateur > Peyo Nobre

les 17 et 18 avril

OBJECTIF : Maîtriser une offre snacking 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 en charge du snacking.

620 € HT*

> Programme

- Salades
- Sandwichs
- Wraps
- Bretzels garnis
- Burritos
- Tourtes
- Focaccias
- Tartes salées



* Ces tarifs s'entendent hors hébergement.

Tendance **burgers**

Formateur) Camille Loas, champion de France des Burgers Toqués 2022

les 15 et 16 mai

OBJECTIF : Maîtriser la réalisation de burgers cuisinés chauds ou froids, sur place ou à emporter. Réalisables en boulangerie snacking ou fast-food.

PUBLIC VISÉ : Professionnel(le)s de la boulangerie-pâtisserie en charge du snacking.

620 € HT*

› Programme

- Fabrication des différentes bases de pain pour les burgers (classique, à l'encre de seiche, feuilleté, curry, paprika, sarrasin, campagne...)
- Fabrication des diverses garnitures et sauces
- Buns froids (thon, saumon, chorizo...)
- Burgers (classique, rustique, savoyard, saint-jacques, poulet, exotique...)



Snacking des **gourmands**

Formateur) Peyo Nobre, Compagnon du Devoir

les 27 et 28 septembre

OBJECTIF : Maîtriser une offre snacking « généreuse » en créant une gamme variée. Travailler des produits de qualité et une présentation attractive.

PUBLIC VISÉ : Professionnel(le)s de la boulangerie-pâtisserie en charge du snacking.

620 € HT*

› Programme

- Tourtes charcutières
- Tourtes boulangères
- Croque-monsieur
- Pâtés en croûte
- Tartes fines salées
- Scotch eggs
- Focaccias



La cuisine **boulangère**

Formateur) Pascal Tanguy

les 18 et 19 octobre



OBJECTIF : Maîtriser la réalisation de plats cuisinés rapides, à emporter ou à consommer sur place, même en étant non-cuisinier(ère).

PUBLIC VISÉ : Professionnel(le)s de la boulangerie-pâtisserie en charge du snacking.

620 € HT*

› Programme

- Plats cuisinés rapides : lasagnes, moussaka, poulet sauté à l'indienne, poulet sauce roquefort...
- Différents parmentiers (canard, saumon, joue de porc...) et gratins (légumes du soleil, champignons...)



Chocolat spécial Pâques

Formateur) Stéphane Glacier

les 28 février et 1^{er} mars



OBJECTIF : Découvrir et réaliser des créations de Pâques originales pour enrichir sa vitrine et se démarquer de la concurrence.

PUBLIC VISÉ : Boulangers(ères)-pâtissiers(ères), pâtissiers(ères), chocolatiers(ères).

620 € HT*

› Programme

Les sujets : trio d'œufs, œuf printanier, cloche printanière, œuf ajouré, lapin gourmand, lapin dormeur, lapin studieux, lapin pilote, coccinelle, poule rigolote, poussin, Calimero, poisson bulle, fritures, œufs pralinés

Entremets de Pâques : nids de Pâques



* Ces tarifs s'entendent hors hébergement.

La pâtisserie de snacking en pots

Formateur) Peyo Nobre, Compagnon du Devoir

les 3 et 4 mai

OBJECTIF : Maîtriser une offre de desserts de snacking en pots, en créant une gamme tendance et rentable pour répondre aux attentes de la clientèle. Travailler des produits de qualité et une présentation attractive.

PUBLIC VISÉ : Pâtissiers(ères) ou toute personne en charge de la fabrication de la pâtisserie.

620 € HT*

› Programme

- Les classiques de la pâtisserie revisités façon desserts de snacking en pots (tarte au citron, profiteroles, tiramisu, baba exotique, vanille caramel pécan cookies)
- Mais aussi des desserts très simples et rentables oubliés en boulangerie-pâtisserie (compote maison caramel mou, pannacotta, salade de fruits, fruits frais coupés, fraises chantilly)



Cakes, gâteaux de voyage et produits de vente additionnelle

Formateur › Stéphane Glacier



les 22 et 23 mai

OBJECTIF : Maîtriser les recettes proposées afin d'enrichir son offre produits sur le créneau très tendance des cakes et des gâteaux de voyage.

PUBLIC VISÉ : Professionnel(le)s de la boulangerie-pâtisserie.

620 € HT*

› Programme

- Cake orange noisette, cake citron, cake éclats de chocolat
- Tendresses aux fruits, financiers, madeleines, gâteaux grand-mère au chocolat, cannelés, gâteau nantais, pain de Gênes
- Croquants, les sablés (noisette, vanille, chocolat), meringuettes, macarons craquelés, macarons individuels, cœur coulant au caramel, gâteau de Rêve



Tendance bûches et entremets

Formateur › Stéphane Glacier



les 2 et 3 octobre

OBJECTIF : Maîtriser de nouvelles recettes de bûches et entremets pour les fêtes de fin d'année. Travailler une gamme de produits adaptée à la vente en boutique. Maîtriser les méthodes, techniques, finitions et décors adaptés à la production artisanale.

PUBLIC VISÉ : Boulangers(ères), pâtissiers(ères), chocolatiers(ères).

620 € HT*

› Programme

- **Bûches pâtissières :** bûche tradition esprit Bretagne, bûche cheesecake aux fruits des bois, bûche lactée framboise, bûche mango coco
- **Bûches roulées :** bûche roulée façon mont-blanc, bûche roulée de Menton, bûche roulée façon forêt-noire, bûche roulée façon saint-honoré, bûche roulée aux deux chocolats



Tendance bûches et entremets glacés

Formateur › Stéphane Glacier



les 9 et 10 octobre

OBJECTIF : Réaliser et maîtriser un assortiment de produits glacés tout au long de l'année. Élaborer des bûches et des entremets glacés.

PUBLIC VISÉ : Boulangers(ères), pâtissiers(ères), chocolatiers(ères), glaciers(ères).

620 € HT*

› Programme

- **Bûches glacées :** bûche glacée lactée fruits rouges, bûche glacée omelette norvégienne, bûche progrès glacée
- **Entremets glacés :** parfums de caramel, nougat glacé, vacherin fruits rouges, vacherin exotique, marmite glacée de fêtes



Management pour dirigeants

Formateur > Marc Le Noë

les 20 et 21 février

les 12 et 13 septembre

2
SESSIONS
AU
CHOIX



OBJECTIF : Acquérir les bonnes postures managériales en faisant de ses collaborateurs des partenaires de sa réussite.

PUBLIC VISÉ : Chefs d'entreprise en boulangerie et managers.

620 € HT*

> Programme

- Faire le diagnostic (swot) de ses forces, faiblesses, opportunités et menaces dans le cadre d'une reprise d'entreprise
- Préparer et réussir sa réunion initiale
- Savoir conduire les entretiens individuels
- Fédérer et impliquer sa nouvelle équipe



Emballages du quotidien et emballages spécial Pâques

> Formateur(trice) professionnel(le) du magasin

les 1^{er} et 2 mars

OBJECTIF : Se réapproprier un savoir-faire emballage pour apporter une signature personnelle à son offre. Apprendre à maîtriser et à anticiper le choix, le coût et la réglementation de vos emballages pour qu'ils participent à la qualité de votre image et à l'ambiance du magasin. Maîtriser la réalisation et la présentation d'emballages basiques et spécifiques pour favoriser l'achat en magasin.

PUBLIC VISÉ : Toute personne susceptible d'être présente au magasin et de réaliser des emballages.

620 € HT*

> Programme

- Pourquoi réaliser des emballages et pour quel produit
- Maîtriser la réglementation étiquetage, emballage
- Anticiper et organiser son offre de produits emballés du quotidien et de Pâques
- Réaliser des emballages professionnels simples
- Les emballages autour de Pâques
- Présentation au magasin

Conseiller en vente en boulangerie

> Formateur(trice) professionnel(le) du magasin

les 28 et 29 mars

OBJECTIF : Maîtriser les fondamentaux pour faire de sa boutique un lieu incontournable. Revoir les bases de la vente et savoir être force de proposition pour optimiser ses ventes. Maîtriser les obligations réglementaires.

PUBLIC VISÉ : Toute personne susceptible d'être en contact client au magasin.

620 € HT*

> Programme

- Connaître son client pour mieux le satisfaire
- Apprendre à avoir une boulangerie attrayante à l'extérieur et à l'intérieur
- Le rôle primordial de l'équipe de vente
- Savoir vendre et savoir accueillir les clients



* Ces tarifs s'entendent hors hébergement.

HACCP, réglementation et autodiagnostic

Formateur > Stéphane Graffin, formateur HACCP certifié

les 17 et 18 avril

OBJECTIF : Identifier le contexte et les obligations réglementaires concernant l'hygiène et la sécurité alimentaire en boulangerie-pâtisserie, limiter significativement les risques d'accidents alimentaires en utilisant la méthode HACCP et acquérir les connaissances nécessaires pour organiser et gérer son activité professionnelle de manière à assurer la sécurité des clients.

PUBLIC VISÉ : Toute personne amenée à manipuler les denrées alimentaires en boulangerie-pâtisserie.

620 € HT*

> Programme

- L'hygiène des aliments : de quoi parlons-nous ?
- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale
- Le plan de maîtrise sanitaire
- Le guide des bonnes pratiques d'hygiène en boulangerie-pâtisserie



Les fêtes de fin d'année au magasin

> Formatrice magasin

les 17 et 18 octobre

OBJECTIF : Apprendre à anticiper et à préparer les fêtes au magasin. Créer une vitrine, une ambiance et une présentation attractives au magasin tout en maîtrisant ses coûts et en suivant la réglementation. Réaliser et présenter des emballages pour favoriser l'achat en magasin.

PUBLIC VISÉ : Toute personne susceptible d'être en contact client au magasin.

620 € HT*

> Programme

- Le merchandising des fêtes
- Réalisation d'une vitrine et création de l'ambiance au magasin école
- Le calendrier de « l'avant » fêtes du boulanger
- Les emballages autour de Noël
- Présentation des réalisations au magasin et analyse

Les réseaux sociaux professionnels adaptés à votre boulangerie

Formatrice > Marie Teillard, community manager

les 31 mai et 1^{er} juin

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 : Toute personne en charge de la communication au sein d'une boulangerie-pâtisserie.

620 € HT*

> Programme

- Pourquoi être présent sur les réseaux sociaux pour une entreprise
- Définir sa stratégie de communication digitale
- Gestion des paramètres de son profil et de sa page Facebook professionnels
- Animer sa page Facebook avec du contenu attrayant et intéressant
- La publicité sur Facebook
- Le fonctionnement d'Instagram
- Animer son compte Instagram
- Créer et développer sa communauté Instagram
- Organiser ses publications grâce à un planning éditorial
- Gérer sa communauté, modérer les messages
- Analyser la performance de ses publications



3 SÉANCES DE 1 H 30

5 STAGIAIRES
maximum par session

MANAGEMENT

Recruter et intégrer un collaborateur

Formateur > Marc Le Noë, expert en management

le 10 janvier à 14 h 15

le 12 janvier à 14 h 15

le 17 janvier à 14 h 15

2
SESSIONS
AU
CHOIX

le 19 septembre à 10 h 15

le 21 septembre à 10 h 15

le 26 septembre à 10 h 15

OBJECTIF : Acquérir les techniques pour identifier, sélectionner et intégrer les profils de collaborateurs adéquats.

PUBLIC VISÉ : Chef(fe)s d'entreprise en boulangerie, responsables production, responsables vente ou toute personne en charge du recrutement au sein de l'entreprise.

360 € HT

> Programme

- Formaliser son besoin et communiquer son offre d'emploi
- Structurer sa démarche de recrutement et conduire les entretiens de sélection
- Intégrer un nouveau collaborateur et évaluer sa prise de fonction



Motiver et fidéliser ses collaborateurs

Formateur > Marc Le Noë, expert en management

le 28 février à 14 h 15

le 2 mars à 14 h 15

le 7 mars à 14 h 15

2
SESSIONS
AU
CHOIX

le 3 octobre à 14 h 15

le 5 octobre à 14 h 15

le 10 octobre à 14 h 15

OBJECTIF : Savoir stimuler l'adhésion et l'implication de ses collaborateurs par un style de management adapté.

PUBLIC VISÉ : Chef(fe)s d'entreprise en boulangerie, responsables production, responsables vente.

360 € HT

> Programme

- Réunir les conditions de la motivation et de la fidélisation dans l'entreprise
- Adapter et individualiser son style de management
- Manager au quotidien en proximité

Gérer et dénouer les conflits

Formateur > Marc Le Noë, expert en management

le 9 mars à 14 h 15

le 14 mars à 14 h 15

le 16 mars à 14 h 15

2
SESSIONS
AU
CHOIX

le 19 septembre à 14 h 15

le 21 septembre à 14 h 15

le 26 septembre à 14 h 15

OBJECTIF : Acquérir les techniques et postures managériales adaptées pour prévenir et résoudre les conflits.

PUBLIC VISÉ : Chef(fe)s d'entreprise en boulangerie, responsables production, responsables vente.

360 € HT

> Programme

- Prévenir les conflits
- Adopter la bonne posture managériale face aux conflits
- Résoudre les conflits et savoir graduer les sanctions



3 SÉANCES DE 1 H 30

5 STAGIAIRES
maximum par session

COMMUNICATION

Débuter avec les réseaux sociaux : utilisation professionnelle

Formatrice > Marie Teillard, community manager

le 13 mars à 15 h

le 20 mars à 15 h

le 27 mars à 15 h

le 30 octobre à 15 h

le 6 novembre à 15 h

le 13 novembre à 15 h

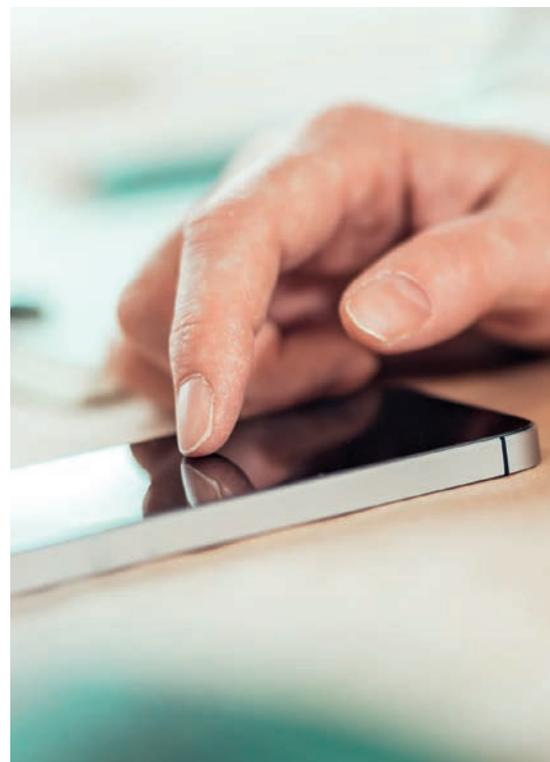
OBJECTIF : Comprendre l'utilité des réseaux sociaux et apprendre à les utiliser professionnellement. Communiquer efficacement sur Facebook et Instagram. Découvrir Google My Business et son utilité.

PUBLIC VISÉ : Toute personne en charge de la communication au sein d'une boulangerie-pâtisserie.

360 € HT

> Programme

- Débuter avec Facebook
- Améliorer sa visibilité sur Facebook et débiter sur Instagram
- Communiquer sur Instagram et découvrir Google My Business



Formations à la carte ET DIAGNOSTICS EN ENTREPRISE



Des formations à la carte dans votre 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, mettre 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



Eddy Pitman

Formateur École de Boulangerie Artisanale, il est notre artiste du pain. Formateur chez les Compagnons du Devoir pendant 10 ans, il a rejoint l'équipe en 2006 pour vous faire partager sa passion.



Marc Le Noë

Consultant formateur, avec 20 ans d'expérience en tant que dirigeant ou cadre dirigeant en entreprise, il vous apporte une vision nouvelle du management.



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.



Stéphane Graffin

Formateur et consultant HACCP, il intervient depuis 2014 auprès des professionnels de la restauration, des métiers de bouche et des collectivités des secteurs social et médico-social. Fort de ses différentes expériences professionnelles, il vous transmettra son pragmatisme en matière d'hygiène et prévention des risques alimentaires, de bases de la nutrition et de prévention des risques professionnels.



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.



Peyo Nobre

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



Marie Teillard

Intervenante Festival des Pains, elle est notre spécialiste des réseaux sociaux. Avec plusieurs expériences en tant que community manager dans le domaine de la boulangerie artisanale, elle vous aidera à valoriser votre savoir-faire et vos produits à travers les réseaux sociaux.



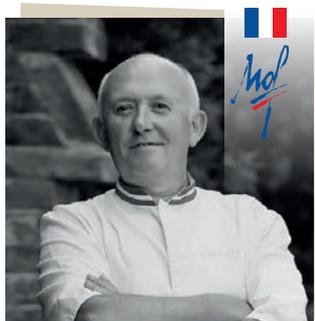
Camille Loas

Vice-champion de France 2020 du burger, détenteur du titre de meilleur burger de l'Ouest 2020 et champion de France des Burgers Toqués 2022, ce chef d'entreprise d'une boulangerie-pâtisserie et salon de thé, dans le Finistère, met à profit sa créativité et son talent pour vous former en snacking boulanger, spécialité... burger !



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.



Gaëtan Paris

Meilleur Ouvrier de France boulanger en 1997, il est l'auteur et le coauteur de nombreux livres, ainsi que le créateur de la gamme La Parisse.



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.

Organisation & FORMALITÉS



Franck **Pichard**

Responsable
École de Boulangerie Artisanale

Stéphanie **Pichard**



Elsa **Jeanneau**



Stéphanie & Elsa
SONT À VOTRE SERVICE

Tél. 02 54 96 40 45

stephanie.pichard@ecoledeboulangerie.fr

elsa.jeanneau@ecoledeboulangerie.fr

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 au centre de formation.

Nous pouvons également **vous accompagner** pour :

- la prise en charge Pôle emploi, CPF, Transitions Pro..., pour les personnes en reconversion professionnelle,
- la prise en charge OPCO EP pour les patrons salariés et les salariés,
- la prise en charge FAFCEA pour les patrons non salariés et les conjoints collaborateurs.

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 solognot. De plus, Center Parcs Sologne est à 5 min 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.





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



N° d'agrément : 24410020141



POUR VOUS INSCRIRE

02 54 96 40 45

contact@ecoledeboulangerie.fr

www.ecoledeboulangerie.fr



ÉCOLE
DE BOULANGERIE
ARTISANALE