




# STAGE INSTALLATION 2019



## QUAND ?

C'EST AU CHOIX, POUR 5 JOURS !

- 14 au 18 janvier
- 11 au 15 février
- 04 au 08 mars
- 08 au 12 avril
- 13 au 17 mai
- 24 au 28 juin
- 22 au 26 juillet
- 26 au 30 août
- 09 au 13 septembre
- 30 sept. au 04 oct.
- 04 au 08 novembre
- 02 au 06 décembre

## POURQUOI ?

Festival des Pains vous propose à travers ce stage de "réviser" ce qui sera votre quotidien ! 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 qui vous permettra de mener à bien votre projet.

## POUR QUI ?

Le Stage Installation est destiné aux couples qui souhaitent s'installer. **Boulangers et boulangères sont tous les deux concernés.**

La formation est organisée sur une semaine afin de vivre ensemble un moment clé et pouvoir échanger sur ses expériences.

Chacun aura son programme de formation spécifique pour le fournil et pour le magasin.

## LES FORMATEURS

### QUI SERONT NOS FORMATEURS ?




**FOURNIL**

### EDDY PITMAN

Formateur Festival des Pains, est notre Artiste du pain. Dans la famille, c'était meunier ou boulanger, il a choisi boulanger. Aujourd'hui, pétrissage, façonnage, autolyse et fermentation n'ont plus de secret pour lui, et c'est avec passion qu'il vous transmet son savoir-faire.

### SYLVIE REYNAUD

Les métiers de bouche, elle connaît ! Née dans une famille d'artisans charcutiers, Sylvie a fait le choix de la boulangerie. Installée pendant plus de 12 ans, c'est tout naturellement qu'aujourd'hui elle vous fait part de son expérience et vous donne une vision nouvelle du magasin.




**MAGASIN**



**MANAGEMENT**




**GESTION**

### RODOLPHE CAILLAUT

Expert-comptable, vous enseigne comment gérer simplement votre affaire. Avec lui, bilan et compte de résultat ne seront plus un mystère.

# PROGRAMME

La formation, organisée sur une semaine, est animée par des formateurs qui enseigneront à chacun un programme spécifique : l'aspect **technique** pour les boulangers, les **techniques de vente** et le **magasin idéal** pour les boulangères et la **gestion d'un commerce** pour les deux.



> LUNDI :

## LE PAIN, FESTIVAL & VOUS : UNE BELLE AVENTURE !

- Découvrez les pains Festival des Pains et apprenez à utiliser les outils mis à votre disposition.
- Apprenez à **parler du pain** pour donner envie à vos clients.
- **Déguster pour argumenter** : une étape essentielle pour mettre en avant vos produits ! Texture, odeur, saveur, le pain n'aura plus de secret pour vous.

MAGASIN : SYLVIE REYNAUD



OBJECTIF : VOUS APPORTER AISANCE ET SÉRIEUX DANS LE CONSEIL AUX CLIENTS.

> MARDI :

## AGIR SUR SON ENVIRONNEMENT

- Rendez votre boulangerie attrayante pour **dynamiser votre image** et **donner envie** à vos clients de pousser la porte !
- Apprenez à **organiser l'offre** de votre magasin en fonction des temps forts de la journée : le merchandising appliqué à la boulangerie artisanale.
- Découvrez comment **valoriser vos produits** en utilisant entre autres des emballages adaptés.



OBJECTIF : VOUS DONNER TOUS LES ATOUTS POUR ATTIRER LES CLIENTS ET METTRE EN AVANT VOS PRODUITS.

> MERCREDI :

## AGIR SUR L'HUMAIN ET RESPECTER LA RÉGLEMENTATION

- Maîtrisez les **étapes de la vente** et du conseil : la vente en boulangerie, un métier passionnant !
- Appliquez vos connaissances à travers **des sketches de vente**.
- Hygiène, étiquetage, affichage obligatoire : maîtrisez les notions de **réglementation**.

OBJECTIF : AVOIR UNE ÉQUIPE DE VENTE EFFICACE POUR VALORISER VOS PRODUITS ET VOTRE IMAGE.



## NOTRE OBJECTIF : VOUS ACCOMPAGNER ET VOUS DONNER LES CLÉS DU SUCCÈS, POUR VENDRE PLUS ET DÉGAGER DE LA MARGE !



# LES DATES

Quelles sont les dates de stage 2019 ?

JANV - FEV - MARS - AVRIL - MAI - JUIN - JUILLET - AOÛT - SEPT - OCT - NOV - DEC

M 1	V 1	V 1	L 1	M 1	S 1	L 1	J 1	D 1	M 1	V 1	D 1
M 2	S 2	S 2	M 2	J 2	D 2	M 2	V 2	L 2	M 2	S 2	L 2
J 3	D 3	D 3	M 3	V 3	L 3	M 3	S 3	M 3	J 3	D 3	M 3
V 4	L 4	L 4	J 4	S 4	M 4	J 4	D 4	M 4	V 4	L 4	M 4
S 5	M 5	M 5	V 5	D 5	M 5	V 5	L 5	J 5	S 5	M 5	J 5
D 6	M 6	M 6	S 6	L 6	J 6	S 6	M 6	V 6	D 6	M 6	V 6
L 7	J 7	J 7	D 7	M 7	V 7	D 7	M 7	S 7	L 7	J 7	S 7
M 8	V 8	V 8	L 8	M 8	S 8	L 8	J 8	D 8	M 8	V 8	D 8
M 9	S 9	S 9	M 9	J 9	D 9	M 9	V 9	L 9	M 9	S 9	L 9
J 10	D 10	D 10	M 10	V 10	L 10	M 10	S 10	M 10	J 10	D 10	M 10
V 11	L 11	L 11	J 11	S 11	M 11	J 11	D 11	M 11	V 11	L 11	M 11
S 12	M 12	M 12	V 12	D 12	M 12	V 12	L 12	J 12	S 12	M 12	J 12
D 13	M 13	M 13	S 13	L 13	J 13	S 13	M 13	V 13	D 13	M 13	V 13
L 14	J 14	J 14	D 14	M 14	V 14	D 14	M 14	S 14	L 14	J 14	S 14
M 15	V 15	V 15	L 15	M 15	S 15	L 15	J 15	D 15	M 15	V 15	D 15
M 16	S 16	S 16	M 16	J 16	D 16	M 16	V 16	L 16	M 16	S 16	L 16
J 17	D 17	D 17	M 17	V 17	L 17	M 17	S 17	M 17	J 17	D 17	M 17
V 18	L 18	L 18	J 18	S 18	M 18	J 18	D 18	M 18	V 18	L 18	M 18
S 19	M 19	M 19	V 19	D 19	M 19	V 19	L 19	L 19	S 19	M 19	J 19
D 20	M 20	M 20	S 20	L 20	J 20	S 20	M 20	V 20	D 20	M 20	V 20
L 21	J 21	J 21	D 21	M 21	V 21	D 21	M 21	S 21	L 21	J 21	S 21
M 22	V 22	V 22	L 22	M 22	S 22	L 22	J 22	D 22	M 22	V 22	D 22
M 23	S 23	S 23	M 23	J 23	D 23	M 23	V 23	L 23	M 23	S 23	L 23
J 24	D 24	D 24	M 24	V 24	L 24	M 24	S 24	M 24	J 24	D 24	M 24
V 25	L 25	L 25	J 25	S 25	M 25	J 25	D 25	M 25	V 25	L 25	M 25
S 26	M 26	M 26	V 26	D 26	M 26	V 26	L 26	V 26	S 26	M 26	J 26
D 27	M 27	M 27	S 27	L 27	J 27	S 27	M 27	V 27	D 27	M 27	V 27
L 28	J 28	J 28	D 28	M 28	V 28	D 28	M 28	S 28	L 28	J 28	S 28
M 29	V 29	V 29	L 29	M 29	S 29	L 29	J 29	D 29	M 29	V 29	D 29
M 30	S 30	S 30	M 30	J 30	D 30	M 30	V 30	L 30	M 30	S 30	L 30
J 31	D 31	D 31	M 31	V 31	L 31	M 31	S 31	M 31	J 31	D 31	M 31

Jours de formation

> LUNDI & MARDI :

## LES BAGUETTES FESTIVAL ET PAINS SPÉCIAUX

- Laissez-vous séduire par la **gamme Premium de Festival des Pains** ! Ces baguettes haut de gamme aux profils sensoriels différents vous permettront de vous démarquer de la concurrence et de satisfaire vos clients.
- Faites découvrir des saveurs et des goûts originaux en vous perfectionnant sur les différentes **méthodes de fabrication** (poolish, pousse lente, pointage bac, levain...).
- Proposez une gamme diversifiée de **spéciaux** à base de farines typées (meule, seigle...) et de graines.
- Apprenez à fabriquer des **pains aromatiques** aux goûts variés pour conquérir une nouvelle clientèle.



> MERCREDI :

## LES VIENNOISERIES ET GRIGNOTAGES SALÉS

- Réviser vos bases en viennoiserie traditionnelle et apportez une touche d'originalité en créant des **produits innovants**.
- Surprenez votre clientèle avec une **gamme de snacking** aux saveurs variées : sandwiches, quiches, tartines, grignotage sur le pouce...



### 1<sup>ER</sup> SEMESTRE

- 14 au 18 janvier
- 11 au 15 février
- 04 au 08 mars
- 08 au 12 avril
- 13 au 17 mai
- 24 au 28 juin

### 2<sup>EME</sup> SEMESTRE

- 22 au 26 juillet
- 26 au 30 août
- 09 au 13 septembre
- 30 sept. au 04 oct.
- 04 au 08 novembre
- 02 au 06 décembre

À VOUS DE CHOISIR !



> JEUDI :

## MA BOULANGERIE, UNE VÉRITABLE ENTREPRISE

- Initiez-vous à la lecture du bilan et du compte de résultat.
- Calculez le **coût de revient** de vos produits.
- Découvrez les outils pratiques de **gestion**.



> VENDREDI :

## UN MANAGEMENT EFFICACE

- Gérez votre personnel de manière optimale : recrutement, organisation de travail, formation, communication, motivation...
- Créez un véritable **esprit d'équipe**.

MANAGEMENT : SYLVIE REYNAUD





# FICHE PRATIQUE FORMATION 2019

## FORMALITÉS ON S'OCCUPE DE TOUT !

Pour une bonne organisation de votre stage, nous coordonnons :

- L'envoi de votre dossier
- La prise en charge **OPCALIM** pour les patrons salariés et les salariés
- La prise en charge **FAF CEA** pour les patrons non salariés et les conjoints collaborateurs
- Votre réservation d'hôtel
- L'intendance de vos repas le midi au Centre de Formation

**STÉPHANIE  
PICHARD**



**ELSA  
JEANNEAU**

## UN CONTACT

STÉPHANIE ET ELSA SONT À VOTRE SERVICE

Tel. 02 54 96 40 45  
stephanie.pichard@festivaldespains.com  
elsa.jeanneau@festivaldespains.com

## ORGANISATION

HÉBERGEMENT, HORAIRES, MATÉRIEL  
À PRÉVOIR, COMMENT VENIR ...

### • LIEU DE LA FORMATION

La formation se déroule au Centre Festival des Pains :  
**10 Rue de la Campagnarde à Lamotte Beuvron (41600)**  
(Le plan d'accès sera joint au dossier d'inscription)

### • HÉBERGEMENT

L'hébergement se fait à :  
**Hotel\*\*\* Le Parc, 8 Avenue d'Orléans 41300 SALBRIS**  
tel. 02.54.97.18.53 - [www.leparcsalbris.com](http://www.leparcsalbris.com)

### • REPAS

Le repas du midi est prévu au centre de formation

### • HORAIRES

- Le premier jour, l'accueil est à **8h30**
- La formation se termine le vendredi à **14h**

### • MATÉRIEL A PRÉVOIR

- Une tenue de travail pour la boulangerie ou pâtisserie
- Un nécessaire pour prendre des notes et une calculatrice

**ÉCŒLE**  
DE BOULANGERIE  
ARTISANALE