



ÉCOLE Festival LE
DE BOULANGERIE
ARTISANALE

Stages

PERFECTIONNEMENT

2019





DATES 2019

JANVIER

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

FÉVRIER

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

MARS

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

AVRIL

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

MAI

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

JUIN

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

JUILLET

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

AOÛT

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

SEPTEMBRE

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

OCTOBRE

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

NOVEMBRE

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

DÉCEMBRE

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

Thèmes



Spécial levain : pains et brioches
26 et 27 février

Snacking : suivez la tendance !
04 et 05 avril

Mieux comprendre la fabrication du pain pour mieux le vendre
26 et 27 mars

Conseiller en vente en boulangerie : un vrai métier !
26 et 27 février / 21 et 22 mai / 28 et 29 octobre

Les clés d'un management efficace
15 et 16 avril / 08 et 09 octobre

La pâtisserie boulangère, tartes et gâteaux de voyage
21 et 22 mai

Festival de pâte à choux
04 et 05 juin

Fêtes de fin d'année : une offre complète
08 et 09 octobre

Spécial Cakes
28 et 29 octobre



DATES
26 et 27 février

SPÉCIAL LEVAIN : PAINS ET BRIOCHES

Eddy Pitman vous enseigne les fondamentaux de la fabrication d'un levain et son rafraîchissement. Vous découvrirez le travail sur levain dur et liquide, en pousse lente et pointage bac, à travers différents produits typiques.

PROGRAMME

- Apprendre à élaborer un levain dur et un levain liquide
- Baguette de Tradition
- Meule levain Bio
- Seigle Auvergnat Bio
- Campagne levain liquide
- Baguette spéciale à la farine de blé T80
- Baguette de Tradition aux graines
- Rustique levain liquide
- Epeautre levain dur
- Brioche à la farine de Tradition avec levain

FORMATEUR

Eddy Pitman,
Formateur Festival des Pains, est notre artiste du pain. Formateur chez les Compagnons du Devoir pendant 10 ans, il a rejoint en 2006 l'équipe Festival des Pains.

CONTACT

Votre commercial
ou L'École de
Boulangerie Artisanale
Festival des Pains
02 54 96 40 45

*École de Boulangerie
Artisanale Festival des Pains
10 rue de la Campagnarde
41600 Lamotte-Beuvron*



ÉCOLE
DE BOULANGERIE
ARTISANALE



DATES

04 et 05 avril

SNACKING : SUIVEZ LA TENDANCE !

Yves Jasmin vous propose de développer votre offre snacking, en créant une gamme tendance et variée pour répondre aux attentes de votre clientèle. Produits de qualité et présentation attractive sont des éléments essentiels à prendre en compte.

PROGRAMME

• Sandwichs :

Jambon fumé & brie,
Avocat & sardine à l'huile,
Blanc de volaille & artichaut mariné,
Saumon fumé & champignons de Paris,
Légumes mixtes,
Avocat & blanc de volaille,
Wrap avocat & blanc de volaille

• Salades :

Farfalles au poulet,
Farfalles & miettes de thon aux carottes râpées,
Cabillaud aux nouilles chinoises,
Avocat & bacon au blanc de volaille,
Jambon blanc & petits pois,
Tagliatelles de légumes au saumon,
Chèvre aux pois chiches

FORMATEUR

Yves Jasmin,
est formateur et
créateur de tendances. Il
vous emmène dans son
univers : l'Art Culinaire,
et partage avec vous sa
vision de la cuisine et
de l'entreprise.

CONTACT

Votre commercial
ou L'École de
Boulangerie Artisanale
Festival des Pains
02 54 96 40 45

*École de Boulangerie
Artisanale Festival des Pains
10 rue de la Campagnarde
41600 Lamotte-Beuvron*



ÉCOLE
DE BOULANGERIE
ARTISANALE

Public :
Personnel de vente



DATES
26 et 27 mars

MIEUX COMPRENDRE LA FABRICATION DU PAIN POUR MIEUX LE VENDRE

Fabrication et vente, 2 notions indissociables ! Eddy Pitman vous enseigne les différentes étapes de la fabrication du pain, et Sylvie Reynaud à construire vos argumentaires de vente. Un binôme qui vous fait gagner en professionnalisme et en crédibilité !

PROGRAMME

- **Connaître les différentes étapes de la fabrication du pain et les comprendre**
(le pétrissage, le pointage, la division....)
- **Connaître les méthodes de fermentation et les comprendre**
(fermentation au levain, fermentation sur poolish....)
- **Connaître les farines (T55, T80, T110 ...) et les graines**
- **Construire son argumentaire de vente**
en s'appuyant sur ce qui a été appris : méthode de fabrication et ingrédients utilisés
- **Apprendre à lamer et à mettre au four**
afin de rendre le personnel de vente autonome pour une cuisson l'après-midi

FORMATEURS

**Eddy Pitman
& Sylvie Reynaud,**
Formateurs Festival
des Pains, vous
transmettent leurs
savoirs et partagent
avec vous leurs
expériences.

CONTACT

Votre commercial
ou L'École de
Boulangerie Artisanale
Festival des Pains
02 54 96 40 45

*École de Boulangerie
Artisanale Festival des Pains
10 rue de la Campagnarde
41600 Lamotte-Beuvron*



ÉCOLE
Festival
DE BOULANGERIE
ARTISANALE



CONSEILLER EN VENTE EN BOULANGERIE : UN VRAI MÉTIER

Sylvie Reynaud vous enseigne les fondamentaux pour faire de votre boutique un lieu incontournable. Elle vous explique les bases de la vente et comment être force de proposition pour développer vos ventes. De la vitrine pour attirer le client jusqu'à la conclusion de la vente, découvrez des astuces pour optimiser vos ventes.

PROGRAMME

- **La vente et l'accueil :**
Savoir accueillir ses clients, mettre en valeur ses produits, faire de la vente complémentaire, utiliser les mots qui font vendre, donner le bon conseil
- **Fidéliser et attirer de nouveaux clients :**
Les animations, les dégustations, savoir communiquer (les mots porteurs, l'affichage, internet), créer une ambiance et une politique commerciale
- **Le merchandising :**
Connaître les points forts et faibles de son magasin, comment et où disposer ses produits
- **Réglementation :**
Étiquetage, allergènes, hygiène

DATES

26 et 27 février
21 et 22 mai
28 et 29 octobre

FORMATEUR

Sylvie Reynaud

est une boulangère passionnée. Installée pendant 12 ans, elle a à cœur aujourd'hui de partager son expérience et de transmettre son savoir. Elle vous donnera une vision nouvelle du magasin.

CONTACT

Votre commercial
ou L'École de
Boulangerie Artisanale
Festival des Pains
02 54 96 40 45

*École de Boulangerie
Artisanale Festival des Pains
10 rue de la Campagnarde
41600 Lamotte-Beuvron*



ÉCOLE
Festival
DE BOULANGERIE
ARTISANALE

Public : Chef d'entreprise,
Responsable Production
& Responsable Vente



DATES

15 et 16 avril
08 et 09 octobre

LES CLÉS D'UN MANAGEMENT EFFICACE

Marc Le Noë vous enseigne les fondamentaux du management pour tirer le meilleur parti de votre équipe. Au-delà des techniques managériales, ce stage vous permettra d'acquérir les bonnes postures en améliorant la compétence et la motivation de vos collaborateurs.

PROGRAMME

- **Comprendre sa personnalité et mesurer les effets produits sur son équipe**
- **Mettre en œuvre les bons comportements pour générer la performance en sachant :**
 - Comment définir un objectif et construire une équipe cohérente
 - Comment améliorer la compétence de ses collaborateurs
 - Savoir impliquer et motiver ses collaborateurs
 - Stimuler la performance par la mesure et l'évaluation des résultats
- **Savoir communiquer avec efficacité :**
 - Présenter les actions à mettre en place
 - Stimuler la participation de ses collaborateurs et obtenir des engagements

FORMATEUR

Marc Le Noë,
consultant formateur,
20 ans d'expérience en
tant que dirigeant ou
cadre dirigeant en
entreprise, vous apporte
une vision nouvelle du
management.

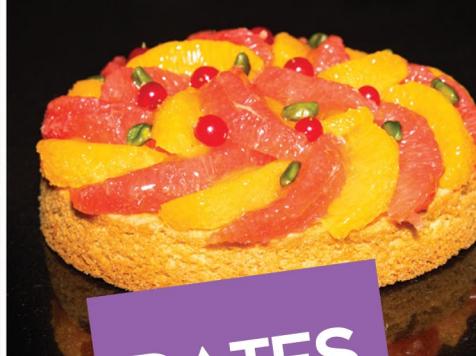
CONTACT

Votre commercial
ou L'École de
Boulangerie Artisanale
Festival des Pains
02 54 96 40 45

*École de Boulangerie
Artisanale Festival des Pains
10 rue de la Campagnarde
41600 Lamotte-Beuvron*



ÉCOLE
DE BOULANGERIE
ARTISANALE



DATES

21 et 21 mai

LA PÂTISSERIE BOULANGÈRE, TARTES & GÂTEAUX DE VOYAGE

Stéphane Glacier revient avec vous sur les basiques indispensables en boulangerie. Ce stage répond à vos attentes : une vente simple et journalière, des matières premières et des masses à la portée de tous. Revisitez ces grands classiques en toute simplicité.

PROGRAMME

- **Cakes :**
 - Cake double chocolat
 - Cake aux noix
 - Cake noisette
- **Gâteau de voyage :**
 - Gâteau de voyage chocolat orange
 - Trésor aux fruits secs pistache
 - Pain de Gênes
 - Gâteau nantais
 - Gâteau normand aux pommes
 - Crumble des beaux jours
- **Tartes :**
 - Tarte orange
 - Tarte chibboust
 - Tarte bourdaloue
 - Tarte normande
 - Tarte fruits secs caramel
 - Tarte sablée breton aux agrumes

FORMATEUR

Stéphane Glacier,
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier en 2000 et vainqueur du championnat du monde de pâtisserie en 2006, vous enseigne l'art de la pâtisserie en toute simplicité.



CONTACT

Votre commercial
ou L'École de
Boulangerie Artisanale
Festival des Pains
02 54 96 40 45

*École de Boulangerie
Artisanale Festival des Pains
10 rue de la Campagnarde
41600 Lamotte-Beuvron*



ÉCOLE
DE BOULANGERIE
ARTISANALE



DATES
04 et 05 juin

FESTIVAL DE PÂTE À CHOUX

Stéphane Glacier vous enseigne l'art de la pâte à choux. Apprenez à diversifier votre gamme de petits gâteaux à base de pâte à choux aux aspects gourmands et aux saveurs actuelles. Découvrez une grande diversité de produits rationnels dans un « esprit boutique artisanale ».

PROGRAMME

- **Sucré :**
 - Chouquettes
 - Choux chouquette
 - Choux crumble noisette caramel
 - Religieuse caramel
 - Éclair printanier
 - Éclair yuzu
 - Éclair café / Éclair chocolat
 - Paris Brest
 - Saint-Honoré
 - Croquembouche
 - Choux fraisier
- **Salé :**
 - Gougères salées
 - Choux chantilly chèvre frais
 - Éclair saumon fumé

FORMATEUR

Stéphane Glacier,
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier en 2000 et vainqueur du championnat du monde de pâtisserie en 2006, vous enseigne l'art de la pâtisserie en toute simplicité.



CONTACT

Votre commercial
ou L'École de
Boulangerie Artisanale
Festival des Pains
02 54 96 40 45

*École de Boulangerie
Artisanale Festival des Pains
10 rue de la Campagnarde
41600 Lamotte-Beuvron*



ÉCOLE
DE BOULANGERIE
ARTISANALE



DATES

08 et 09 octobre

FÊTES DE FIN D'ANNÉE : UNE OFFRE COMPLÈTE

Stéphane Glacier revisite avec vous les produits à l'honneur en ces fêtes de fin d'année dans un esprit boutique ! Salé, sucré, tradition, rationalité et innovation sont au rendez-vous de ce stage.

PROGRAMME

- **Bûches :**
 - Bûche tiramisu
 - Bûche fraîcheur framboise
 - Bûche l'Orientale
- **Cakes de Noël et gâteaux de voyage :**
 - Cake de Noël marron et miel de châtaigne
 - Cake forêt noire
 - Cake caramel vanille
- **Tartes :**
 - Tarte Mont Bblanc
 - Tarte à l'orange
 - Tarte sablée breton aux agrumes
- **Gourmandises chocolat :**
 - Montage de Noël
 - Gourmandise au chocolat Trésors gianduja
 - Tuiles coco chocolat
- **Apéritif salé :**
 - Flûtes salées apéritif
 - Cake salé légumes du soleil

FORMATEUR

Stéphane Glacier,
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier en 2000 et vainqueur du championnat du monde de pâtisserie en 2006, vous enseigne l'art de la pâtisserie en toute simplicité.

CONTACT

Votre commercial
ou L'École de
Boulangerie Artisanale
Festival des Pains
02 54 96 40 45

*École de Boulangerie
Artisanale Festival des Pains
10 rue de la Campagnarde
41600 Lamotte-Beuvron*



ÉCOLE
DE BOULANGERIE
ARTISANALE



DATES
28 et 29 octobre

SPÉCIAL CAKES

Matthieu Moulin vous accompagne dans le développement de votre offre de cakes et gâteaux de voyage, des fabrications simples et modernes, faciles à mettre en place.

Ces nouveautés vous permettront de diversifier votre gamme et de développer vos ventes additionnelles.

PROGRAMME

- **Cakes :**
 - Cake orange passion
 - Cake pistache framboise
 - Cake chocolat lait
 - Cake fondant au chocolat
 - Cake mendiant caramel
 - Cake coco passion
 - Cake citron
 - Cake spéculoos framboise
- **Gâteau Breton aux abricots**

FORMATEUR

Matthieu Moulin,
est formateur chez
Gaëtan Paris Conseil
depuis 2013. Bras droit
de Gaëtan Paris,
Meilleur Ouvrier de
France, il assure avec lui
les formations ainsi que
la création de nouveaux
produits.

CONTACT

Votre commercial
ou L'École de
Boulangerie Artisanale
Festival des Pains
02 54 96 40 45

*École de Boulangerie
Artisanale Festival des Pains
10 rue de la Campagnarde
41600 Lamotte-Beuvron*



ÉCOLE
Festival
DE BOULANGERIE
ARTISANALE

ORGANISATION

• LIEU DE LA FORMATION

Pour vous former dans les meilleures conditions, le Centre Festival des Pains devient l'École de Boulangerie Artisanale, et vous accueille dans de **nouveaux locaux** à la pointe de la technologie !

**10 Rue de la Campagnarde
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

• 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 deuxième jour à **17h30**

• MATÉRIEL A PRÉVOIR

- Une tenue de travail pour la boulangerie
ou pâtisserie

- Un nécessaire pour prendre des notes
et une calculatrice

FORMALITÉS

**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

**STÉPHANIE ET ELSA
SONT À VOTRE SERVICE**

Tel. 02 54 96 40 45

stephanie.pichard@festivaldespains.com

elsa.jeanneau@festivaldespains.com