

Les formations

2022

À L'ÉCOLE DE
BOULANGERIE ARTISANALE

ÉCOLE



ÉCOLE
DE BOULANGERIE
ARTISANALE



ÉCOLE

DE BOULANGERIE
ARTISANALE

Taux
de
satisfaction
> 90%



DEPUIS PLUS DE 30 ANS,

L'ÉCOLE S'ENGAGE AVEC SES MEUNIERES FESTIVAL DES PAINS À SERVIR LA BOULANGERIE ARTISANALE. SES 2 000 ARTISANS BOULANGERS PASSIONNÉS ŒUVRENT QUOTIDIENNEMENT POUR RÉGALER DES MILLIONS DE GOURMANDS AVEC DES PAINS AUX QUALITÉS EXCEPTIONNELLES... MIAM !

À travers tout un éventail de disciplines – boulangerie, viennoiserie, pâtisserie, snacking, réglementation, hygiène, sécurité, gestion financière, marketing, techniques de commercialisation, management du personnel... –, l'École de Boulangerie Artisanale a pour ambition de former les artisans boulangers entrepreneurs dans un campus entièrement dédié, en alternant mises en pratique et apports théoriques.

Les apprenants pourront étudier dans un cadre très agréable avec des locaux spacieux respectant les dernières normes en vigueur, et travailler 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 !



afnor
CERTIFICATION

Qualiopi
processus certifié

La certification a été
obtenue au titre
des actions de formation.



 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.

Sommaire

Préparation CAP BOULANGER

ÉLIGIBLE CPF

PAGE
4

PAGE
4

Stages

DÉCOUVERTE DES MÉTIERS

ÉLIGIBLES CPF

- P. 4 - DÉCOUVERTE DE LA VENTE EN BOULANGERIE
- P. 4 - INITIATION FOURNIL : LE PAIN, UNE HISTOIRE DE GOÛT
- P. 4 - AIDE BOULANGER

PAGE
5

Stages

PERFECTIONNEMENT

10 STAGIAIRES
maximum par session

BOULANGERIE

- P. 5 - LA VIENNOISERIE
- P. 5 - LES GALETTES
- P. 6 - LA GAMME PARISSIE ET SES NOUVEAUTÉS, LA PARISSIE BIO
- P. 6 - PANIFICATION AU LEVAIN SUR FARINES BIOLOGIQUES, D'ÉPEAUTRE ET DE BLÉS ANCIENS
- P. 6 - GOÛTER ET GÂTEAUX DE VOYAGE

SNACKING / CUISINE BOULANGÈRE

- P. 7 - ANTI-GASPI ET SNACKING
- P. 7 - LA CUISINE BOULANGÈRE
- P. 7 - SNACKING

PÂTISSERIE / GLACE

- P. 8 - CHOCOLAT SPÉCIAL PÂQUES
- P. 8 - DESSERTS DE SNACKING EN POTS
- P. 9 - GLACES ET ENTREMETS GLACÉS
- P. 9 - PETITS-FOURS SUCRÉS ET SALÉS SPÉCIAL FÊTES
- P. 9 - BÛCHES PÂTISSIÈRES ET BÛCHES GLACÉES

VENTE

- P. 10 - CONSEILLER EN VENTE EN BOULANGERIE : UN VRAI MÉTIER
- P. 10 - EMBALLAGES DU QUOTIDIEN ET EMBALLAGES SPÉCIAL PÂQUES
- P. 10 - LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE AU MAGASIN

MANAGEMENT / COMMUNICATION

- P. 11 - LES RÉSEAUX SOCIAUX PROFESSIONNELS ADAPTÉS À VOTRE BOULANGERIE
- P. 11 - LES CLÉS D'UN MANAGEMENT EFFICACE EN BOULANGERIE

Webinaires

PAGE
12

FORMATIONS E-LEARNING

3 SÉANCES DE 1 H 30

MANAGEMENT

5 STAGIAIRES
maximum par session

- P. 12 - RÉUSSIR LA REPRISE MANAGÉRIALE D'UNE BOULANGERIE
- P. 12 - RECRUTER ET INTÉGRER UN COLLABORATEUR
- P. 12 - MOTIVER ET FIDÉLISER SES COLLABORATEURS
- P. 12 - GÉRER ET DÉNOUER LES CONFLITS

COMMUNICATION

- P. 13 - DÉBUTER AVEC LES RÉSEAUX SOCIAUX : UTILISATION PROFESSIONNELLE

Formations à la carte

ET DIAGNOSTICS EN ENTREPRISE

PAGE
13

PAGE
14

Formateurs*

Organisation & FORMALITÉS

PAGE
15

RETROUVEZ TOUS NOS PROGRAMMES DÉTAILLÉS
SUR WWW.ECOLEDEBOULANGERIE.FR

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

Préparation CAP BOULANGER

ÉLIGIBLE CPF

Taux de réussite
92%

Taux d'insertion
91%

DEVENEZ SALARIÉ OU CHEF D'ENTREPRISE D'UNE BOULANGERIE ARTISANALE

> Eddy Pitman (formateur principal)

Du 3 janvier au 10 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 boulangerie.
6 416,67 € HT – 7 700,00 € 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

DÉCOUVERTE DE LA VENTE EN BOULANGERIE

> Sylvie Reynaud

Du 13 au 17 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. Toute personne souhaitant se préparer au CQP vendeur/vendeuse en boulangerie.
980,00 € HT*

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



Stages

DÉCOUVERTE DES MÉTIERS

ÉLIGIBLES CPF

AIDE BOULANGER

> Eddy Pitman

Du 13 juin au 8 juillet

2
SESSIONS
AU
CHOIX

Du 21 novembre au 16 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 au CQP ouvrier qualifié en boulangerie.
2 100,00 € HT*

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

INITIATION FOURNIL : LE PAIN, UNE HISTOIRE DE GOÛT

> Eddy Pitman

Du 20 au 24 juin

2
SESSIONS
AU
CHOIX

Du 5 au 9 septembre

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 se préparer au CQP ouvrier qualifié en boulangerie. Débutants.
1 250,00 € HT*

Programme

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



Stages

PERFECTIONNEMENT

10 STAGIAIRES
maximum par session

BOULANGERIE

LES GALETTES

> Cyrille Van der Stuyft

3 et 4 octobre



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), pâtissiers(ères) ou toute personne en charge de la fabrication des galettes souhaitant se perfectionner et améliorer ses compétences.
530,00 € 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

LA VIENNOISERIE

> Cyrille Van der Stuyft

4 et 5 mai

5 et 6 octobre



2
SESSIONS
AU
CHOIX

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.
530,00 € 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

* Ces tarifs s'entendent hors hébergement.





LA GAMME PARISSÉ ET SES NOUVEAUTÉS, LA PARISSÉ BIO

> Gaëtan Paris

2 et 3 mai



2
SESSIONS
AU
CHOIX

12 et 13 septembre

OBJECTIF : Maîtriser les fondamentaux de la fabrication d'un levain et son rafraîchissement. Maîtriser la gamme La Parisse et ses nouveautés. Maîtriser la gamme La Parisse bio.

PUBLIC VISÉ : Boulangers(ères) en charge de la fabrication de la gamme La Parisse. 530,00 € HT*

Programme

- La Parisse brune
- La Parisse feuilletée
- La Parisse à la crème
- La Tourte Parisse seigle et sarrasin
- La Brioche Parisse
- Le Pain de mie Parisse
- Le Rustigraines
- Les Parisse spécial sandwichs
- Crousti Parisse
- La Parisse bio
- La Tourte Parisse bio
- Le Pavé aux graines bio
- Tourte rustique bio
- Parisse intégrale bio

PANIFICATION AU LEVAIN SUR FARINES BIOLOGIQUES, D'ÉPEAUTRE ET DE BLÉS ANCIENS

> Eddy Pitman

26 et 27 octobre

OBJECTIF : Maîtriser les fondamentaux de la fabrication d'un levain et son rafraîchissement. Découvrir le travail sur levain dur et liquide, en pousse lente et pointage bac, à travers différentes farines (biologiques, épeautre, issues de blés anciens).

PUBLIC VISÉ : Boulangers(ères) ou toute personne en charge de la fabrication du pain souhaitant se perfectionner et améliorer ses compétences. 530,00 € HT*

Programme

- Apprendre à élaborer un levain dur et un levain liquide
- Baguette de tradition avec levain liquide, baguette de tradition aux graines
- Campagne levain liquide
- Rustique levain liquide
- Seigle auvergnat bio sur levain dur
- Meule levain bio
- Grand épeautre au levain
- Engrain pur
- Meule Rouge de Bordeaux
- Pain kamut



GOÛTER ET GÂTEAUX DE VOYAGE

> Gaëtan Paris

1^{er} et 2 juin



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. 530,00 € 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



SNACKING / CUISINE BOULANGÈRE



SNACKING

> Peyo Nobre

5 et 6 septembre

OBJECTIF : Développer 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.

530,00 € HT*

Programme

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

ANTI-GASPI ET SNACKING

> Mickaël Morieux

11 et 12 mai



2
SESSIONS
AU
CHOIX

14 et 15 septembre

OBJECTIF : Optimiser les invendus de la veille afin de limiter le gaspillage. Développer une gamme snacking tendance et attractive.

PUBLIC VISÉ : Professionnel(le)s de la boulangerie-pâtisserie en charge du snacking.
530,00 € HT*

Programme

- Comment donner une seconde vie à vos viennoiseries, brioches et baguettes de la veille. Des créations instantanées...
- Snacking : chaud, froid, coloré, végétarien, nutritionnel...



LA CUISINE BOULANGÈRE

> Pascal Tanguy

30 et 31 mars



2
SESSIONS
AU
CHOIX

28 et 29 septembre

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.
530,00 € 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...)



* Ces tarifs s'entendent hors hébergement.

PÂTISSERIE / GLACE



CHOCOLAT SPÉCIAL PÂQUES

> Stéphane Glacier



7 et 8 mars

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

PUBLIC VISÉ : Boulangers(ères)-pâtisseries(ères), pâtisseries(ères), chocolatiers(ères).
530,00 € HT*

Programme

- Poules rigolotes
- Lapins gourmands
- Œufs printaniers
- Cloches printanières
- Poissons corail
- Poissons bulles
- Symphonie d'œufs
- Lapins dormeurs
- Pièces de vitrine



DESSERTS DE SNACKING EN POTS

> Peyo Nobre

16 et 17 mai

OBJECTIF : Développer 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 : Pâtisseries(ères) ou toute personne en charge de la fabrication de la pâtisserie.
530,00 € HT*

Programme

- Les classiques de la pâtisserie revisités façon desserts de snacking en pots (tarte au citron, profiteroles, tiramisu, baba exotique, vanille caramel pecan 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).



GLACES ET ENTREMETS GLACÉS

> Stéphane Glacier

28 et 29 mars

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

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

530,00 € HT*

Programme

- Glaces : vanille, noisette, café, pistache, yaourt, chocolat
- Sorbets : fraise, framboise, abricot, citron, cassis, griotte, mangue Passion
- Vacherins : vanille framboise, vanille chocolat, vanille exotique
- Entremets glacés : progrès glacé, nougat glacé, omelette norvégienne
- Verrines : exotique, caramel noisette, framboise citron, profiterole



PETITS-FOURS SUCRÉS ET SALÉS SPÉCIAL FÊTES

> Stéphane Glacier

12 et 13 octobre

OBJECTIF : Maîtriser la réalisation de petits-fours sucrés et salés pour les fêtes.

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

530,00 € HT*

Programme

Petits-fours sucrés

- Macaridise
- Petit-Antoine
- Mini-savarin
- Tartelette chocolat
- Dôme : noisette, chocolat, vanille
- Opéra
- Mini-tatin
- Tartelette yuzu

Petits-fours salés

- Vol-au-vent : italien, bourgogne, fruits de mer, forestier
- Pain surprise
- Cake salé : savoyard, sous-bois
- Canapé : gamba, saumon, foie gras
- Navette : saumon, chèvre, foie gras
- Gougère
- Croque-monsieur



BÛCHES PÂTISSIÈRES ET BÛCHES GLACÉES

> Stéphane Glacier

26 et 27 septembre

10 et 11 octobre

OBJECTIF : Développer de nouvelles recettes de bûches et bûches glacées 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), glacières(ères).

530,00 € HT*

Programme

- Bûche esprit Bretagne, bûche chocolat roulée craquante
- Bûche Languedoc vanille, bûche Louisiane
- Bûche Tokyo, bûche Amérique
- Bûche glacée tiramisu
- Bûche glacée yaourt agrumes, bûche glacée Caraïbes



* Ces tarifs s'entendent hors hébergement.



VENTE

LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE AU MAGASIN

> Sylvie Reynaud



12 et 13 octobre

OBJECTIF : Apprendre à anticiper et à préparer les fêtes au magasin. Créer une vitrine, une ambiance et une présentation attractive 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.
530,00 € 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

CONSEILLER EN VENTE EN BOULANGERIE : UN VRAI MÉTIER

> Franck Pichard ou Sylvie Reynaud



2 et 3 mai

28 et 29 septembre

2
SESSIONS
AU
CHOIX

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.
530,00 € 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

EMBALLAGES DU QUOTIDIEN ET EMBALLAGES SPÉCIAL PÂQUES

> Sylvie Reynaud



8 et 9 mars

OBJECTIF : Se réapproprié 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.
530,00 € 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





MANAGEMENT / COMMUNICATION

LES CLÉS D'UN MANAGEMENT EFFICACE EN BOULANGERIE

> Marc Le Noë

9 et 10 mars

3 et 4 octobre

2
SESSIONS
AU
CHOIX

OBJECTIF : Maîtriser les fondamentaux du management pour tirer le meilleur parti de son équipe. Au-delà des techniques managériales, acquérir les bonnes postures en améliorant la compétence et la motivation de ses collaborateurs.

PUBLIC VISÉ : Chef(fe)s d'entreprise en boulangerie, responsables production et responsables vente en boulangerie.
530,00 € HT*

Programme

- Comprendre sa personnalité et mesurer les effets produits sur son équipe
- Adopter le style managérial adéquat selon le profil de ses collaborateurs
- Réunir les conditions de la réussite de sa boulangerie
- Mettre en œuvre les bons comportements pour générer la performance
- Savoir communiquer avec efficacité

LES RÉSEAUX SOCIAUX PROFESSIONNELS ADAPTÉS À VOTRE BOULANGERIE

> Marie Teillard

30 et 31 mai

10 et 11 octobre

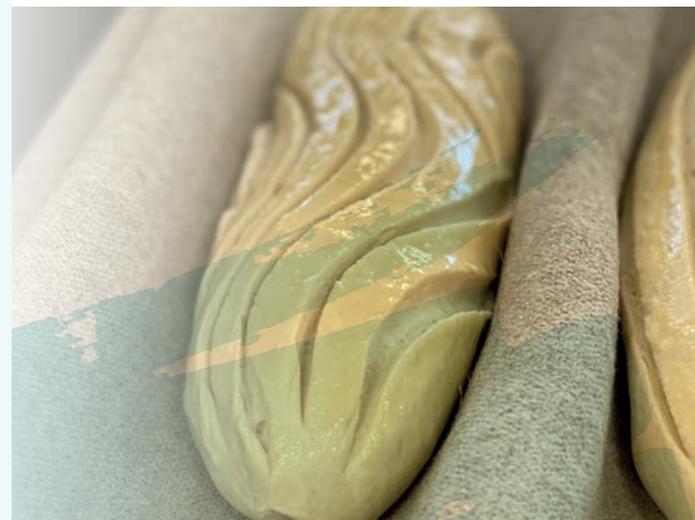
2
SESSIONS
AU
CHOIX

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.
530,00 € 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



Webinaires

FORMATIONS
E-LEARNING

3 SÉANCES DE 1 H 30

5 STAGIAIRES
maximum par session

MANAGEMENT

RÉUSSIR LA REPRISE MANAGÉRIALE D'UNE BOULANGERIE

> Marc Le Noë

21, 23 et 25 mars

10, 12 et 14 octobre

OBJECTIF : Savoir faire adhérer les collaborateurs « repris » à la stratégie de leur nouvel employeur.

PUBLIC VISÉ : Chef(fe)s d'entreprise ou futur(e)s chef(fe)s d'entreprise en boulangerie.

360,00 € HT

Programme

- Savoir poser les enjeux d'une reprise d'entreprise
- Comprendre les attentes et craintes des salariés
- Présenter sa stratégie aux salariés



2
SESSIONS
AU
CHOIX

RECRUTER ET INTÉGRER UN COLLABORATEUR

> Marc Le Noë

8, 10 et 15 février

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.

360,00 € 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

> Marc Le Noë

14, 16 et 18 mars

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.

360,00 € 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

> Marc Le Noë

10, 12 et 14 octobre

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.

360,00 € HT

Programme

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



COMMUNICATION

DÉBUTER AVEC LES RÉSEAUX SOCIAUX : UTILISATION PROFESSIONNELLE

> Marie Teillard ou Sylvie Reynaud

17, 24 et 31 janvier

24 et 31 octobre, 7 novembre

2
SESSIONS
AU
CHOIX

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.
360,00 € 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

STAGES
1 OU 2
JOURS

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 de la durée et du lieu de formation.

Formateurs



Eddy Pétman

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.



Sylvie Reynaud

Formatrice École de Boulangerie Artisanale, elle 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.



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.



Cynville 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.



Stéphane Glacien

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.



Pego 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.



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.



Marie Teillard

Formatrice École de Boulangerie Artisanale, 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.



Mickaël Monieux

Meilleur Ouvrier de France boulanger en 2011. Engagé dans le compagnonnage dès son plus jeune âge, après avoir fait ses premières armes dans la boulangerie de son village natal, il a parcouru la France avant de trouver son port d'attache dans les Hauts-de-Seine et d'établir un palmarès impressionnant.



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.

Organisation

& FORMALITÉS

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.

LA 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, deux 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.

RETROUVEZ TOUS NOS PROGRAMMES DÉTAILLÉS
SUR WWW.ECOLEDEBOULANGERIE.FR



La certification a été obtenue au titre des actions de formation.



N° D'AGRÈMENT : 24410020141

POUR VOUS INSCRIRE

☎ 02 54 96 40 45

✉ contact@ecoledeboulangerie.fr

🖱 www.ecoledeboulangerie.fr



www.ecoledeboulangerie.fr