

Calendrier

MOULINS

RIOUX 2020



JANV	FEV	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILL	AOÛT	SEPT	OCT	NOV	DÉC
M 1	S 1	D 1	M 1	V 1	L 1	M 1	S 1	M 1	J 1	D 1	M 1
J 2	D 2	L 2	J 2	S 2	M 2	J 2	D 2	M 2	V 2	L 2	M 2
V 3	L 3	M 3	V 3	D 3	M 3	V 3	L 3	J 3	S 3	M 3	J 3
S 4	M 4	M 4	S 4	L 4	J 4	S 4	M 4	V 4	D 4	M 4	V 4
D 5	M 5	J 5	D 5	M 5	V 5	D 5	M 5	S 5	L 5	J 5	S 5
L 6	J 6	V 6	L 6	M 6	S 6	L 6	J 6	D 6	M 6	V 6	D 6
M 7	V 7	S 7	M 7	J 7	D 7	M 7	V 7	L 7	M 7	S 7	L 7
M 8	S 8	D 8	M 8	V 8	L 8	M 8	S 8	M 8	J 8	D 8	M 8
J 9	D 9	L 9	J 9	S 9	M 9	J 9	D 9	M 9	V 9	L 9	M 9
V 10	L 10	M 10	V 10	D 10	M 10	V 10	L 10	J 10	S 10	M 10	J 10
S 11	M 11	M 11	S 11	L 11	J 11	S 11	M 11	V 11	D 11	M 11	V 11
D 12	M 12	J 12	D 12	M 12	V 12	D 12	M 12	S 12	L 12	J 12	S 12
L 13	J 13	V 13	L 13	M 13	S 13	L 13	J 13	D 13	M 13	V 13	D 13
M 14	V 14	S 14	M 14	J 14	D 14	M 14	V 14	L 14	M 14	S 14	L 14
M 15	S 15	D 15	M 15	V 15	L 15	M 15	S 15	M 15	J 15	D 15	M 15
J 16	D 16	L 16	J 16	S 16	M 16	J 16	D 16	M 16	V 16	L 16	M 16
V 17	L 17	M 17	V 17	D 17	M 17	V 17	L 17	J 17	S 17	M 17	J 17
S 18	M 18	M 18	S 18	L 18	J 18	S 18	M 18	V 18	D 18	M 18	V 18
D 19	M 19	J 19	D 19	M 19	V 19	D 19	M 19	S 19	L 19	J 19	S 19
L 20	J 20	V 20	L 20	M 20	S 20	L 20	J 20	D 20	M 20	V 20	D 20
M 21	V 21	S 21	M 21	J 21	D 21	M 21	V 21	L 21	M 21	S 21	L 21
M 22	S 22	D 22	M 22	V 22	L 22	M 22	S 22	M 22	J 22	D 22	M 22
J 23	D 23	L 23	J 23	S 23	M 23	J 23	D 23	M 23	V 23	L 23	M 23
V 24	L 24	M 24	V 24	D 24	M 24	V 24	L 24	J 24	S 24	M 24	J 24
S 25	M 25	M 25	S 25	L 25	J 25	S 25	M 25	V 25	D 25	M 25	V 25
D 26	M 26	J 26	D 26	M 26	V 26	D 26	M 26	S 26	L 26	J 26	S 26
L 27	J 27	V 27	L 27	M 27	S 27	L 27	J 27	D 27	M 27	V 27	D 27
M 28	V 28	S 28	M 28	J 28	D 28	M 28	V 28	L 28	M 28	S 28	L 28
M 29	S 29	D 29	M 29	V 29	L 29	M 29	S 29	M 29	J 29	D 29	M 29
J 30		L 30	J 30	S 30	M 30	J 30	D 30	M 30	V 30	L 30	M 30
V 31		M 31		D 31		V 31	L 31		S 31		J 31

Réservez vos dates : elise@moulinsrioux.com



SALON EUROPAIN

PORTES OUVERTES MOULINS RIOUX

STAGES MOULINS RIOUX

STAGES INSTALLATION FESTIVAL

STAGES PEFECTIONNEMENT FESTIVAL



Salon



**SALON
EUROPAIN**

EUROPAIN PARIS
11. 14 JANVIER 2020 PORTE DE VERSAILLES

Retrouvez nous sur notre Stand Festival des Pains du Samedi 11 au 14 Janvier - **Porte de Versailles**

Evénement



**PORTES OUVERTES
MOULINS RIOUX**



PORTES OUVERTES MOULINS RIOUX

L'occasion de fêter ensemble les 70 ans de Jean - Louis et Dominique RIOUX & participez à de nombreux ateliers autour de la démarche sociétale et environnementale de notre filière

BLÉ - FARINE - PAIN



Avec **Sylvie REYNAUD**

Animatrice Festival des Pains

stages Magasin



**COMMUNIQUER
SUR LES RESEAUX
SOCIAUX**

Créer un espace professionnel et communiquer sur Facebook, instagram et Google MyBusiness



**LES CLÉS D'UN
MANAGEMENT
EFFICACE EN
BOULANGERIE**

Manager votre personnel de manière optimale... (Recrutement, organisation de travail, formation, communication et motivation) et créer un véritable esprit d'équipe.



**LE MERCHANDING APPLIQUÉ
AUX FÊTES**

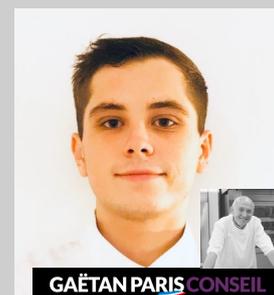
stages Fournil



Avec **Simon BIENVENU**



**LA PATE A CHOUX
REVISITÉE &
LA PÂTISSERIE
BOULANGERE**



Formateur en Pâtisserie pour Gaëtan PARIS



PAIN DES FÊTES

Avec **Thierry Jean Michel**



Boulangers Conseils Moulin Rioux



Pâtisserie

Boulangerie

Magasin

LES RÉSEAUX SOCIAUX PRO ADAPTÉS À VOTRE BOULANGERIE

Sylvie Reynaud vous propose d'optimiser votre présence sur les réseaux sociaux Facebook et Instagram.

- Pourquoi être présent sur Facebook pour une entreprise ?
- Optimiser sa présence sur Facebook
- Gestion du paramétrage de la page Facebook
- Facebook et plus encore (*surveiller et modérer sa présence, découvrir Facebook Insights et la portée des publications, effectuer des jeux concours...*)
- La publicité sur Facebook
- Les fondamentaux et l'animation de son compte Instagram
- Créer et développer sa communauté sur Instagram
- Mise en place d'outils (*actions à mettre en place, se fixer des objectifs réguliers, réaliser un planning social media annuel...*)
- Évaluation au cours de la formation par la mise en pratique lors d'ateliers.

CONSEILLER EN VENTE EN BOULANGERIE : UN VRAI MÉTIER

Public : Personnel de vente
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.

- **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

LES CLÉS D'UN MANAGEMENT EFFICACE EN BOULANGERIE

Public : Chef d'entreprise - Responsable production & responsable vente
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.

- Comprendre sa personnalité et mesurer les effets produits sur son équipe
- Mettre en œuvre les bons comportements pour générer la performance.
- Comment définir un objectif et construire une équipe cohérente
- Comment améliorer la compétence de ses collaborateurs
- 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

TARTES AUX SAVEURS D'HIVER

Stéphane Glacier revisite les classiques indispensables en boulangerie sur la période hivernale.

- Tarte normande
- Tarte grand-mère aux fruits rouges
- Tarte boulangère pomme poire
- Tarte alsacienne
- Tarte chiboust poire
- Tarte chocolat
- Tarte noisette caramel
- Tarte caramel fruits secs
- Tarte Mont Blanc
- Tarte arabica café chocolat
- Tarte rustique aux pommes



PÂTISSERIE BOULANGÈRE DE SEMAINE

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 ».

- Flan
- Millefeuille
- Tarte à la part
- Tartelette citron
- Tartelette fraise
- Tartelette framboise
- Tartelette Bourdaloue
- Gâteau grand-mère chocolat
- Choux à la crème
- Tiramisu classique
- Tiramisu d'été
- Crumble de saison
- Pannacotta
- Tropézienne
- Gâteau grand-mère chocolat



ENTREMETS ET PETITS GÂTEAUX AUTOMNE-HIVER TOUT CHOCOLAT

Stéphane Glacier vous accompagne dans le développement de votre gamme d'entremets et de petits gâteaux avec des fabrications simples et modernes, facile à mettre en place. Ces nouveautés vous permettront de diversifier votre offre et de développer vos ventes additionnelles autour du thème du chocolat.

- Écureuil
- Trois chocolats
- Marceau
- Petit Antoine
- Tarte chocolat
- Éclair pure origine
- Merveilleux à ma façon
- Bourbon chocolat framboise
- Grenada à l'orange

BÛCHES ET GÂTEAUX DE NOËL

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

- Brioche de Noël
- Cake de Noël
- Tarte Mont Blanc de Noël
- Bûche « tradition »
- Bûche pure origine
- Bûche soleil d'hiver
- Bûche « Désirs »
- Bûche douceur vanille
- framboise
- Entremets « rondin »

SNACKING : SUIVEZ LA TENDANCE !

Eddy Pitman 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.

- Burgers
- Wraps
- Quiches
- Feuilletés
- Tartines
- Focaccia
- Polaires
- Sandwichs de saison...



VIENNOISERIES

Eddy Pitman vous propose de rationaliser et d'optimiser le travail pour vos viennoiseries maison tout en revisitant leur forme et leur goût.

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. 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
- Épeautre levain dur
- Brioche à la farine de tradition avec levain

PAINS ET VIENNOISERIES DE FÊTES

Pas de fêtes de fin d'année sans une gamme de pains festifs ! Eddy Pitman vous propose de travailler sur des formes originales, des alliances de saveurs surprenantes et des présentations étonnantes, pour faire de ces fêtes de fin d'année un moment inoubliable pour vos clients.

LES PAINS BIO ET L'ÉPEAUTRE

Eddy Pitman vous propose de surfer sur la tendance des céréales anciennes et du bio : petit épeautre, grand épeautre, gamme bio...

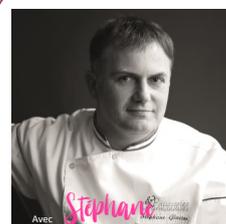
Les Formateurs



REYNAUD
Animatrice
Festival des Pains



LE NOË
Consultant
Formateur



GLACIER
Meilleur
Ouvrier de France



PITMAN
Formateur
Festival des Pains

28 & 29
JANVIER

15 & 16
AVRIL

10 & 11
MARS

13 & 14
OCT

16 & 17
JUIN

9 & 10
JUIN

15 & 16
AVRIL

15 & 16
SEPT

15 & 16
SEPT

29 & 30
SEPT

13 & 14
OCT

21 & 22
AVRIL

27 & 28
OCT

03 & 04
NOV

Stages

INSTALLATION

A LAMOTTE BEUVRON



les dates

- 20 au 24 JANVIER
- 17 au 21 FEVRIER
- 16 au 20 MARS
- 6 au 10 AVRIL
- 11 au 15 MAI
- 29 JUIN au 03 JUILL
- 24 au 28 AOUT
- 21 au 25 SEPT
- 19 au 23 OCT
- 19 au 23 OCTOBRE
- 16 au 20 NOV

FORMATION D'UNE SEMAINE DESTINÉE
AUX BOULANGERS - BOULANGÈRES
QUI SOUHAITENT S'INSTALLER

au Fournil

Lundi et Mardi :
Les Baguettes Festival et pains spéciaux

Mercredi :
Les viennoiseries et grignotages salés

le + L'après midi : l'Equipe de vente passe au fournil pour découvrir le matériel , comprendre la fabrication , effectuer la mise au four (pensez à une tenue de travail adaptée : pantalon, chaussures)

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



Avec **Eddy**
PITMAN
Formateur
Festival des Pains

au Magasin

Lundi :
Le Pain Festival & vous :
Une belle aventure

Mardi : Agir sur son environnement

Mercredi :
Agir sur l'Humain et respecter la réglementation

OBJECTIF : VOUS DONNER TOUS LES ATOUS POUR ATTIRER LES CLIENTS ET METTRE EN AVANT LES PRODUITS

le + L'après midi : l'Equipe de fabrication passe au magasin pour appréhender les métiers de la vente avec mise en situation

Avec **Sylvie**
REYNAUD
Animatrice
Festival des Pains



en Commun

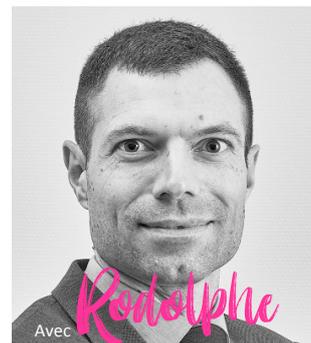
Jeudi :
Ma boulangerie, une véritable entreprise (lecture d'un bilan, calcul de coûts de revient et outils de gestion)

Vendredi :
Un management efficace

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



Avec **Sylvie**
REYNAUD
Animatrice
Festival des Pains



Avec **Rodolphe**
CAILLAULT
Expert comptable