



DÉCOUVERTE DU MÉTIER

BOULANGERIE

PÂTISSERIE

VIENNOISERIE

SNACKING

MANAGEMENT

VENTE

COMMUNICATION

FORMATIONS

2024

ÉCŒLE

DE BOULANGERIE
ARTISANALE



ÉCOLE

DE BOULANGERIE ARTISANALE



TAUX DE
SATISFACTION
92%*

ÉCOLE

DE BOULANGERIE ARTISANALE

DEPUIS PLUS DE 30 ANS, FESTIVAL DES PAINS S'ENGAGE POUR SES 23 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.



Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Pour toute question concernant nos formations, contactez nos référents handicap au : **02 54 96 40 45.**

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

* Taux de satisfaction 2022 sur 100 % des stagiaires et 100 % des prestations.

SOMMAIRE

PAGE
4

DÉCOUVERTE DU MÉTIER

- P. 4 > INITIATION **FOURNIL**
- P. 4 > AIDE **BOULANGER**
- P. 4 > DÉCOUVERTE DE **LA VENTE**

PAGES
5 à 8

BOULANGERIE VIENNOISERIE

- P. 5 > PETITS GÂTEAUX ET PÂTE À CHOUX **REVISITÉE**
- P. 5 > TOUT AU **LEVAIN**
- P. 5 > LA **VIENNOISERIE**

- P. 6 > UNE NOUVELLE VIE POUR VOS **INVENDUS PAINS** ET **VIENNOISERIES**
- P. 6 > LES **GALETTES**
- P. 6 > PAINS ET AUTRES **SPÉCIALITÉS DE FÊTES**

- P. 7 > LA **VIENNOISERIE**, RETOUR À LA TENDANCE
- P. 7 > DU **LEVAIN** POUR SE FAIRE DU BIEN

- P. 8 > PAINS **TENDANCE** ET **NUTRITIONNELS**
- P. 8 > **TARTES BOULANGÈRES** ET **GÂTEAUX DE VOYAGE**

PAGE
9

SNACKING TRAITEUR

- P. 9 > **TOURTES** ET **PÂTÉS EN CROÛTE**
- P. 9 > SNACKING **CHAUD**
- P. 9 > LA CUISINE **BOULANGÈRE**
- P. 9 > SNACKING **EN BOULANGERIE**

PAGES
10 & 11

PÂTISSERIE CHOCOLAT

- P. 10 > SNACKING **SUCRÉ**
- P. 10 > INSPIRATION AUTOUR DU **CHOCOLAT**

- P. 11 > INSPIRATION AUTOUR DE LA **FRAISE**
- P. 11 > TENDANCE **BÛCHES** ET **ENTREMETS**
- P. 11 > INSPIRATION AUTOUR DE LA **POMME**

PAGES
12 & 13

MANAGEMENT VENTE - COMMUNICATION

- P. 12 > **RÉUSSIR LE RECRUTEMENT** ET L'INTÉGRATION EN BOULANGERIE
- P. 12 > **MANAGER AVEC SUCCÈS** LA REPRISE D'UNE BOULANGERIE
- P. 12 > MANAGEMENT POUR **DIRIGEANTS**

- P. 13 > **LES RÉSEAUX SOCIAUX PROFESSIONNELS**
ADAPTÉS À VOTRE BOULANGERIE
- P. 13 > EMBALLAGES **DU QUOTIDIEN** ET **SPÉCIAL PÂQUES**
- P. 13 > **LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE** AU MAGASIN

PAGE
14

WEBINAIRES FORMATION À DISTANCE

- P. 14 > **RECRUTER** ET **INTÉGRER** UN COLLABORATEUR
- P. 14 > **GÉRER** ET **DÉNOUER** LES CONFLITS
- P. 14 > **MOTIVER** ET **FIDÉLISER** SES COLLABORATEURS

PAGE
15

FORMATEURS INTERVENANTS

PAGE
15

FORMATIONS À LA CARTE ET DIAGNOSTICS EN ENTREPRISE



DU MÉTIER

DÉCOUVERTE

INITIATION FOURNIL

du 10 au 14 juin

du 2 au 6 septembre

2
SESSIONS
AU CHOIX

1 545 € TTC*

ÉLIGIBLE
AU CPF



FORMATEUR >

Formateur(trice)
en boulangerie

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 envisageant une reconversion professionnelle en boulangerie.

> PROGRAMME

Découvrir et comprendre les étapes de la panification, les différentes méthodes de fabrication et la fermentation :

- Découvrir les différentes méthodes de fabrication : poolish, pousse lente, pointage bac, levain...
- Réaliser le pétrissage des pâtes
- Réaliser le décuvage et la mise en bac
- Appréhender la division machine et manuelle
- Réaliser des façonnages machine ou manuels
- Savoir mettre sur toile
- Réaliser le lamage des pains
- Réaliser des mises au four

Apprendre à fabriquer des baguettes

et pains : baguettes courantes, baguettes de tradition française, pains spéciaux (meule, campagne...), pains bio (seigle bio, engrain bio...), gamme épeautre (engrain, grand épeautre)

Apprendre à fabriquer des moelleux :

brioches, pains de mie, buns

Être capable de reconnaître un bon pain

AIDE BOULANGER

du 17 juin au 12 juillet

du 25 novembre
au 20 décembre

2
SESSIONS
AU CHOIX

2 595 € TTC*

ÉLIGIBLE
AU CPF



FORMATEUR >

Formateur(trice)
en boulangerie

OBJECTIF > Acquérir les premiers gestes professionnels propres au métier de boulanger, être employable dans un fournil ou se préparer à entrer en formation CAP.

PUBLIC VISÉ > Toute personne souhaitant travailler en boulangerie, sans pour autant suivre une formation longue.

> PROGRAMME

Comprendre et réaliser les différentes étapes de la panification, les différentes méthodes de fabrication et de fermentation :

- Savoir mettre en œuvre les différentes méthodes de fabrication : poolish, pousse lente, pointage bac, levain...

- Pétrir les différents styles de pâtes
- Réaliser le décuvage et la mise en bac
- Savoir peser, mesurer et conditionner les produits crus
- Être capable de couper et façonner les pains
- Savoir mettre sur toile, lamer les pains et réaliser la mise au four

Acquérir les savoir-faire et être capable de :

- Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison
- Organiser le rangement des produits
- Organiser son travail
- Effectuer les calculs nécessaires à la production
- Appliquer les normes d'hygiène alimentaire
- Appréhender les techniques et le matériel professionnel associé
- Appliquer les principes de la commercialisation et de la communication

Être capable de fabriquer des baguettes

et pains : baguettes courantes, baguettes de tradition française, pains spéciaux (meule, campagne...), pains bio (seigle bio, engrain bio...), gamme épeautre, engrain, grand épeautre

Savoir fabriquer de la viennoiserie et des moelleux :

croissants, pains au chocolat, pains au lait, brioches, pains de mie, buns...

DÉCOUVERTE DE LA VENTE

du 17 au 21 juin

1 210 € TTC*

FORMATRICE >

Formateur(trice) en magasin

OBJECTIF > Découvrir le métier de la vente en boulangerie, les particularités et les 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) conseiller(ère) en vente en boulangerie.

> PROGRAMME

Connaître les produits de la boulangerie viennoiserie pâtisserie, leurs particularités et leurs contraintes

Apprendre à : contrôler à réception, ranger et stocker des produits frais, gérer leur rotation

Acquérir les règles d'hygiène et les bonnes pratiques : l'hygiène du personnel, les bonnes pratiques, l'hygiène dans le magasin

Maîtriser l'étiquetage des produits : généralités, affichage et étiquetage des pains, affichage et étiquetage des autres produits, étiquetage des produits préemballés

Comprendre et savoir organiser l'espace de vente : le magasin idéal, le mobilier, le matériel

Savoir mettre en rayon et présenter les produits de manière efficace : les règles du merchandising

Comprendre ce qu'est une journée type en boulangerie

Maîtriser les étapes de la vente : les 7 étapes de la vente, l'accueil téléphonique, argumenter avec la méthode CAP

Prendre une commande et établir un devis

Maîtriser l'accompagnement de la vente : l'information sur le lieu de vente, les services à la clientèle, le traitement des réclamations

Savoir gérer l'encaissement

BOULANGERIE

VIENNOISERIE

PETITS GÂTEAUX ET PÂTE À CHOUX REVISITÉE

2
SESSIONS
AU CHOIX

les 19 et 20 février

les 9 et 10 septembre

640 € HT*

FORMATEUR > Simon Bienvenu
pour Gaëtan Paris Conseil

OBJECTIF > Développer son offre de pâtisserie avec une déclinaison de petits gâteaux et pâte à choux revisitée.

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

> PROGRAMME

Apprendre à réaliser les produits

suivants : éclair cappuccino, chou vanille/exotique, religieuse pistache/griotte, paris-brest noisette, tartelette tatin, riz au lait, tartelette granny smith/noix de pécan, tartelette tout chocolat, tartelette fruits de saison, baba caïpirinha, roulé vanille/mangue/passion, entremets chocolat noir/myrtille, entremets crème brûlée

Jour 1

- Sélectionner les matières premières
- Réaliser les recettes de base
- Préparer les appareils de garniture et de glaçage
- Monter des petits gâteaux
- Foncer des tartelettes
- Fabriquer de la pâte à choux

Jour 2

- Cuire de la pâte à choux
- Garnir et cuire des tartelettes
- Garnir et glacer de la pâte à choux
- Glacer et réaliser les finitions des petits gâteaux
- Réaliser les finitions des différents gâteaux
- Présenter et déguster des productions



TOUT AU LEVAIN

les 11 et 12 mars

640 € HT*

FORMATEUR >

Cyrille
Van der Stuyft



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.

> PROGRAMME

Apprendre à réaliser les produits

suivants : baguette de tradition sur levain liquide, brioche sur levain de lait, campagne sur levain liquide, ciabatta sur levain liquide, croissant sur levain de lait, pain au lait sur levain de lait

Jour 1

- Apprendre à élaborer des levains durs et liquides et maîtriser les rafraîchis
- Fabriquer des produits en direct
- Pétrir et façonner des produits en pouce lente
- Pétrir des produits en pointage retardé et des brioches

Jour 2

- Diviser, façonner et cuire des fabrications en pointage retardé
- Cuire des produits en pouce lente et contrôlée
- Réaliser la présentation des produits

LA VIENNOISERIE

les 13 et 14 mars

les 23 et 24 octobre

2
SESSIONS
AU CHOIX

640 € HT*

FORMATEUR >

Cyrille
Van der Stuyft



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

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



> PROGRAMME

Apprendre à réaliser les produits suivants : croissant, pain au chocolat, brioche parisienne, babka chocolat, fougassette fleur d'oranger, suisse, petit pain tout chocolat, cube caramel, gaufre liégeoise, viennoise nature

Jour 1

- Sélectionner les matières premières
- Réaliser les différentes pâtes (à brioche, levée feuilletée...)
- Préparer les appareils
- Pétrir et tourer les pâtes
- Façonner les produits

Jour 2

- Maîtriser la cuisson des différentes viennoiseries
- Réaliser et mettre en œuvre des décors
- Effectuer les finitions et le dressage
- Présenter et déguster les réalisations



BOULANGERIE

VIENNOISERIE

UNE NOUVELLE VIE POUR VOS INVENDUS PAINS ET VIENNOISERIES

les 22 et 23 mai

640 € HT*

FORMATEUR >

Nicolas Streiff



OBJECTIF > Donner une seconde vie à vos produits invendus. Créer une nouvelle gamme ou une gamme complémentaire à base de produits de la veille. Retravailler les produits en version sucrée comme salée.

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

> PROGRAMME

Apprendre à réaliser les produits suivants : 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

Jour 1

- Savoir choisir des matières premières et les types de process pour réaliser les produits dans une démarche attractive et gourmande
- Réaliser des garnitures originales et rationnelles
- Savoir mettre en place et stocker par conservation
- Éveiller la créativité dans l'utilisation de matières premières quotidiennement disponibles afin de favoriser une bonne rotation des stocks, surtout en produits frais

Jour 2

- Réaliser des finitions originales et attractives
- Présenter et déguster les produits réalisés

LES GALETTES

les 21 et 22 octobre

640 € HT*

FORMATEUR >

Cyrille
Van der Stuyft



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) ou toute personne en charge de la fabrication des galettes souhaitant se perfectionner et améliorer ses compétences.

> PROGRAMME

- Apprendre à réaliser un feuilletage inversé
- Confectionner des galettes base frangipane : myrtilles fleur d'oranger, fruits rouges Cointreau, café orange chocolat, praliné noisette chocolat

Jour 1

- Réaliser le feuilletage inversé et le début du tourage
- Réaliser la semoule au lait et ses déclinaisons
- Réaliser la frangipane et ses déclinaisons

Jour 2

- Donner le dernier tour au feuilletage
- Confectionner des galettes feuilletées
- Réaliser la cuisson des galettes
- Présenter et déguster les produits réalisés

PAINS ET AUTRES SPÉCIALITÉS DE FÊTES

les 7 et 8 octobre

640 € HT*

FORMATEUR >

Nicolas Streiff



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

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

> PROGRAMME

Apprendre à réaliser les produits suivants :

- Pains : lune châtaigne, la feuille de houx épicée, le pain des Rois mages, le Flocon du réveillon, pain au seigle « façon pain d'épices »
- Pain d'épices et gâteaux de voyage : pain d'épices chocolat orange, biscuit « bredele » anis, leckerlis de Bâle, tarte et tartelette hivernales, tartelette sablée fondante chocolat agrumes, cake de Noël
- Brioches : couronne de l'Avent, briochette de Noël, stollen, brioche feuilletée cannelle orange

Jour 1

- Redécouvrir les recettes de base et découvrir des déclinaisons originales pour étoffer sa gamme
- Savoir sélectionner les matières premières
- Pétrir, diviser, façonner les fabrications

Jour 2

- Cuire les produits
- Réaliser la présentation des produits



LA VIENNOISERIE, RETOUR À LA TENDANCE

les 26 et 27 février

640 € HT*

FORMATEUR >



Rodolph Couston

OBJECTIF > Maîtriser les fondamentaux de la fabrication de la pâte levée feuilletée et de la brioche. Remettre en place la viennoiserie maison dans sa boutique : productivité, réactivité et rentabilité. Élaborer une gamme de produits rationnelle de viennoiseries et de brioches.

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

> PROGRAMME

- **Apprendre à maîtriser les procédés suivants** : direct, congélation, prépoussé bloqué, pousse contrôlée, pousse lente
- **Apprendre à réaliser les produits suivants en pâte levée feuilletée** : croissant, suisse, pain framboise chocolat raillé, coussin pistache griottes, roulé au café, couronne aux marrons, fougasse chorizo/poivrons, olive
- **Apprendre à réaliser les produits suivants en brioche** : brioche, brioche à tête, kouglof, fougasse d'Aigues-Mortes, brioche aux noix, brioche de fêtes, brioche des Îles, brioche feuilletée mojito, boule à partager

Jour 1

- Apprendre à élaborer une pâte levée feuilletée, pétrissage, tourage, détaillage
- Fabriquer des produits en direct, en pousse lente, en pousse contrôlée et en prépoussé bloqué
- Pétrir des produits en pointage retardé brioché
- Façonner et maîtriser les fermentations

Jour 2

- Diviser, façonner et cuire des fabrications en pointage retardé
- Cuire des produits en pousse lente et contrôlée
- Gérer des cuissons de petites et grosses pièces
- Réaliser la présentation des produits

DU LEVAIN POUR SE FAIRE DU BIEN

les 28 et 29 février

les 25 et 26 avril

2
SESSIONS
AU CHOIX

640 € HT*

FORMATEUR >



Rodolph Couston

OBJECTIF > Maîtriser les fondamentaux de la fabrication d'un levain et son rafraîchissement. Élaborer une gamme de produits pains et viennoiseries sur le thème du levain. Réaliser des produits autour du levain, de la nutrition et des produits de région.

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



> PROGRAMME

- **Apprendre à maîtriser les procédés suivants** : démarrage d'un levain, entretien d'un levain, réalisation de différents levains, pousse lente, poussé bloqué
- **Apprendre à réaliser les produits suivants** : pain nutritionnel aux graines, aux baies et aux légumineuses, pain au levain sur faible ensemencement, pain au sarrasin sur levain dur, pain de tradition sur levain liquide, pain de Beaucaire sur levain dur, tourte de seigle sur levain dur, pain au petit épeautre sur levain liquide, pain aux fruits à la coupe sur levain dur, pain focaccia sur levain liquide, fougasse d'Aigues-Mortes sur levain brioché, brioche sur levain de lait, brioche de fêtes sur levain de lait, couronne au levain, brioche aux pralines au levain

Jour 1

- Apprendre à élaborer des levains durs et liquides et maîtriser les rafraîchis
- Fabriquer des produits en direct
- Pétrir et façonner des produits en pousse lente et en poussé bloqué
- Pétrir des produits en pointage retardé et des brioches

Jour 2

- Diviser, façonner et cuire des fabrications en pointage retardé
- Cuire des produits en pousse lente et bloquée
- Gérer des cuissons de petites et grosses pièces
- Réaliser la présentation des produits



BOULANGERIE

VIENNOISERIE

PAINS TENDANCE ET NUTRITIONNELS

les 11 et 12 septembre

640 € HT*

FORMATEUR >

Sébastien Chevallier



OBJECTIF > Créer une nouvelle gamme ou une gamme complémentaire de pains aromatiques et nutritionnels. Acquérir ou améliorer ses savoir-faire concernant la réalisation de pains aromatiques et nutritionnels sur levain dur, levain liquide, poolish et pâte fermentée. Réaliser une gamme de produits qualitatifs, rationnels et attractifs.

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

> PROGRAMME

- Apprendre à élaborer un levain dur et un levain liquide
- Apprendre à élaborer une poolish
- Apprendre à réaliser les produits suivants : pain aux graines et lentilles corail, pain au sésame noir sur poolish, pain à la coupe meule type 110 sur levain dur, pain aux graines en moule et son dérivé aux fruits (façon pain nordique), petit épeautre sur levain dur, pavé au blé noir, ciabatta sur levain liquide

Jour 1

- Préparer les ingrédients d'incorporation
- Râfraîchir les levains dur et liquide
- Pétrir les différentes pâtes
- Façonner les pâtes et mettre en chambre de pousse

Jour 2

- Façonner et cuire les différents pains
- Présenter un buffet final
- Déguster et analyser les produits



TARTES BOULANGÈRES ET GÂTEAUX DE VOYAGE

les 2 et 3 octobre

640 € HT*

FORMATEUR >

Sébastien Chevallier



OBJECTIF > Créer une nouvelle gamme ou une gamme complémentaire de tartes et de gâteaux de voyage. Acquérir ou améliorer ses savoir-faire concernant la réalisation de tartes boulangères et de gâteaux de voyage. Réaliser une gamme de produits qualitatifs, rationnels et attractifs.

PUBLIC VISÉ > Professionnel(le)s de la boulangerie-pâtisserie ou toute personne en charge de la fabrication de tartes et de gâteaux de voyage souhaitant se perfectionner et améliorer ses compétences.

> PROGRAMME

Apprendre à réaliser les produits suivants : tarte aux fruits de saison, tartelette mendiant caramel, tarte briochée chocolat crumble, tarte paysanne aux poires, moelleux à partager aux Griottines, moelleux aux noix, gâteau basque, cake tout chocolat, madeleine. D'autres produits viendront compléter cette offre pour votre clientèle.

Jour 1

- Préparer des garnitures originales et rationnelles
- Pétrir les différentes pâtes
- Cuire les gâteaux de voyage

Jour 2

- Façonner et cuire les tartes boulangères
- Décorer les produits de façon originale et attractive
- Présenter un buffet final
- Déguster et analyser les produits



TRAITEUR

SNACKING

TOURTES ET PÂTÉS EN CROÛTE

les 8 et 9 avril

640 € HT*

FORMATEUR >

Pascal Tanguy



OBJECTIF > Maîtriser la réalisation d'une gamme de produits prêts à cuire.

Déclinaison de produits issus d'une seule farce de base, les produits réalisés sont adaptés au monde de la boulangerie et ne nécessitent pas le savoir-faire du « charcutier ».

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

> PROGRAMME

Apprendre à réaliser les produits suivants : pâté en croûte, pâté en croûte festif, pâté en croûte à thème, tourte forestière, tourte pomme et foie gras, tourte aux morilles, tourte saint-jacques aux petits légumes, friand, feuilleté franc-comtois

SNACKING CHAUD

les 13 et 14 mai

640 € HT*

FORMATEUR >

Peyo Nobre



OBJECTIF > Maîtriser une offre snacking plus complexe en sortant du sandwich habituel et 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.

> PROGRAMME

Apprendre à réaliser les produits suivants : tourte charcutière, tourte boulangère, croque-monsieur, focaccia, pâté en croûte, tarte fine salée, buns garnis, focaccia garnie, tendances du moment

Jour 1

- Préparer les différentes bases de pain, tourtes
- Préparer les différentes garnitures (légumes, inserts tourtes...)

Jour 2

- Cuire les différentes bases préparées la veille
- Assembler et assurer les finitions des produits
- Présenter et déguster les réalisations



SNACKING EN BOULANGERIE

les 23 et 24 septembre

640 € HT*

FORMATEUR >

Peyo Nobre



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.

> PROGRAMME

Apprendre à réaliser les produits suivants : sandwich sur base tradition, sandwich sur base focaccia, sandwich sur base viennois, hot-dog, viennoiseries salées, burrito, tourte, focaccia garnie, tarte salée, tendances du moment

Jour 1

- Préparer les différentes bases de pain (tradition, viennois, focaccia)
- Préparer les différentes garnitures (légumes, inserts tourtes...)

Jour 2

- Cuire les différentes bases préparées la veille
- Assembler et assurer les finitions des produits
- Présenter et déguster les réalisations

LA CUISINE BOULANGÈRE

les 4 et 5 novembre

640 € HT*

FORMATEUR >

Pascal Tanguy



OBJECTIF > Maîtriser la réalisation de plats cuisinés rapides, à emporter ou à consommer sur place, même sans être chef de cuisine.

PUBLIC VISÉ > Professionnel(le)s de la boulangerie-pâtisserie en charge de l'offre snacking.

> PROGRAMME

Apprendre à fabriquer les produits suivants : 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...)

Jour 1

- Préparer les ingrédients
- Réaliser une première série de recettes
- Réaliser les cuissons des premières recettes

Jour 2

- Préparer les ingrédients
- Réaliser une seconde série de recettes
- Réaliser les cuissons des secondes recettes
- Présenter et déguster les réalisations



CHOCOLAT

PÂTISSERIE

SNACKING SUCRÉ

les 27 et 28 mai

640 € HT*

FORMATEUR >

Peyo Nobre



OBJECTIF > Développer une offre snacking adaptée à la boulangerie 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.

> PROGRAMME

- Apprendre à réaliser les desserts de snacking en pots suivants : tarte au citron, profiteroles, baba exotique, vanille caramel pécan cookies

- Élaborer des desserts très simples et rentables oubliés en boulangerie-pâtisserie : riz au lait, pannacotta, salade de fruits frais coupés, fraises chantilly, focaccia sucrée, des classiques du dessert de snacking, des flans et goûters de boulanger comme le gâteau nantais, éclairs avec des recettes supportant la congélation pour une meilleure mise en place

Jour 1

- Préparer les biscuits
- Préparer les crèmes, les crémeux, les confits et la ganache montée
- Préparer la pâte à choux

Jour 2

- Garnir les différents pots
- Réaliser les décors et les finitions
- Présenter et déguster les produits réalisés



© Xavier Ferrand

INSPIRATION AUTOUR DU CHOCOLAT

les 4 et 5 mars

640 € HT*

FORMATEUR >

Stéphane Glacier



OBJECTIF > Proposer une gamme de pâtisseries haut de gamme dans les différentes familles de produits.

PUBLIC VISÉ > Professionnel(le)s de la boulangerie-pâtisserie en charge de l'offre pâtisserie.

> PROGRAMME

Apprendre à fabriquer les produits suivants : le Petit Antoine, saint-marc, 3 chocolats, cœur de ganache, piémont au chocolat, merveilleux, forêt-noire, tendresse, financier chocolat noisette, cake chocolat orange

Jour 1

- Étudier les ingrédients
- Fabriquer les biscuits, ganaches, confits et inserts

Jour 2

- Réaliser les éléments pour les finitions et les décors
- Assembler et monter entremets et moelleux
- Présenter et déguster les produits réalisés



INSPIRATION AUTOUR DE LA FRAISE

les 22 et 23 avril

640 € HT*

FORMATEUR)

Stéphane Glacier



OBJECTIF) Découvrir une gamme de pâtisseries autour de la fraise sous toutes ses formes.

PUBLIC VISÉ) Professionnel(le)s de la boulangerie-pâtisserie en charge de l'offre pâtisserie.

) PROGRAMME

Apprendre à fabriquer les produits suivants : tiramisu d'été, charlotte, fraisier, millefeuille fraise, tarte aux fraises, tarte douceur fraise, tarte rhubarbe fraise, pavlova fraise, duo fraîcheur fraise fromage blanc, verrine fraise citron, éclair printanier

Jour 1

- Étudier les ingrédients
- Fabriquer les biscuits, pâtes, ganaches, confits et inserts

Jour 2

- Réaliser les éléments pour les finitions et les décors
- Assembler et monter entremets, tartes et petits gâteaux
- Présenter et déguster les produits réalisés



© Patricia Despret

TENDANCE BÛCHES ET ENTREMETS

les 30 septembre
et 1^{er} octobre

640 € HT*

FORMATEUR)

Stéphane Glacier



OBJECTIF) Découvrez une gamme de bûches et d'entremets alliant tradition et modernisme.

PUBLIC VISÉ) Boulangers(ères), pâtisseries(ères), chocolatiers(ères), glacières(ères).

) PROGRAMME

Apprendre à réaliser les produits suivants : bûches (bûche roulée exotique, bûche roulée framboise, bûche roulée caramel noisette, bûche alliance chocolat, bûche marron cassis), entremets (senteurs agrumes, saint-marc, caramel poire, Reine Margot)

Jour 1

- Étudier les ingrédients
- Fabriquer les biscuits, confits et inserts

Jour 2

- Réaliser les éléments pour les finitions et les décors
- Assembler et monter les bûches et entremets
- Présenter et déguster les produits réalisés

INSPIRATION AUTOUR DE LA POMME

les 16 et 17 septembre

640 € HT*

FORMATEUR)

Stéphane Glacier



OBJECTIF) Découvrir une gamme de desserts d'automne autour de la pomme.

PUBLIC VISÉ) Professionnel(le)s de la boulangerie-pâtisserie en charge de l'offre pâtisserie.



© Xavier Ferrand

) PROGRAMME

Apprendre à fabriquer les produits suivants : crumble pommes et cannelle, brioche normand, galette pommes yuzu, tartelette Tatin, tarte normande, tarte chiboust pommes calvados, tartelette pommes et groseilles framboises, tartelette pommes oranges, tarte alsacienne aux pommes, tarte rustique et gourmande pommes abricots amande, douceur pommes amande, entremets Sydney

Jour 1

- Étudier les ingrédients
- Fabriquer les biscuits, pâtes, ganaches, confits et inserts

Jour 2

- Réaliser les éléments pour les finitions et les décors
- Assembler et monter entremets, tartes et petits gâteaux
- Présenter et déguster les produits réalisés



© Xavier Ferrand



MANAGEMENT

VENTE - COMMUNICATION

RÉUSSIR LE RECRUTEMENT ET L'INTÉGRATION EN BOULANGERIE

le 5 février

320 € HT*

FORMATEUR › Marc Le Noë

OBJECTIF › Acquérir les bonnes pratiques et postures pour recruter et intégrer le collaborateur adapté à son besoin.

PUBLIC VISÉ › Chef(fe)s d'entreprise en boulangerie.

› PROGRAMME

La phase amont du recrutement

- Diagnostiquer le profil de compétence requis
- Définir les « attendus » du poste à pourvoir : savoir, savoir-faire et aptitudes comportementales
- Définir des conditions de collaboration cohérentes au regard de l'expérience et de l'évolution du poste à pourvoir
- Savoir bâtir une stratégie de sourcing multicanal
- Communiquer de manière attractive son offre d'emploi

- Définir un protocole de recrutement : traitement des CV, gestion des refus, des invitations, méthode de rendez-vous

L'entretien de recrutement

- Savoir se présenter, présenter son entreprise et le poste
- Savoir créer les conditions d'un entretien « sincère »
- Savoir questionner
- Savoir écouter en occultant ses propres projections
- Définir des outils factuels de comparaison entre les candidats en lice

L'aval du recrutement

- Assurer un feed-back aux candidats reçus
- Identifier les forces et points d'amélioration du nouveau collaborateur
- Bâtir un plan d'intégration en séquençant les phases d'acquisition de nouveaux savoir-faire
- Organiser l'évaluation de la progression du collaborateur
- Savoir statuer sur une période d'essai et décider sur des bases factuelles

MANAGER AVEC SUCCÈS LA REPRISE D'UNE BOULANGERIE

le 26 avril

320 € HT*

FORMATEUR › Marc Le Noë

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

PUBLIC VISÉ › Chef(fe)s d'entreprise en boulangerie et managers.

› PROGRAMME

- Faire le diagnostic (SWOT) de ses forces, faiblesses, opportunités et menaces dans le cadre d'une reprise d'entreprise
- Comprendre les enjeux pour les salariés d'une reprise d'entreprise
- Savoir conduire les entretiens individuels de « reprise »
- Clarifier ses ambitions et ses objectifs
- Préparer et réussir sa réunion initiale : savoir se présenter, présenter son projet et le calendrier des 100 premiers jours
- Structurer sa communication envers l'équipe de ses nouveaux collaborateurs

MANAGEMENT POUR DIRIGEANTS

les 6 et 7 février

les 24 et 25 avril

les 11 et 12 juin

3
SESSIONS
AU CHOIX

640 € HT*

FORMATEUR › Marc Le Noë

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.

› 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



LES RÉSEAUX SOCIAUX PROFESSIONNELS ADAPTÉS À VOTRE BOULANGERIE

les 12 et 13 juin

640 € HT*

INTERVENANTE) Marie Teillard

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.

) PROGRAMME

- Définir sa stratégie de communication digitale
- Savoir gérer les paramètres de ses comptes professionnels Facebook et Instagram
- Savoir animer sa page Facebook et son compte Instagram avec du contenu attrayant et intéressant
- Comprendre le système de publicité sur Facebook et Instagram
- Créer et développer sa communauté sur les réseaux sociaux
- Organiser ses publications grâce à un planning éditorial
- Gérer sa communauté, modérer les messages
- Analyser la performance de ses publications

EMBALLAGES DU QUOTIDIEN ET SPÉCIAL PÂQUES

les 19 et 20 février

640 € HT*

FORMATEUR)

Formateur(trice) magasin

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.

) PROGRAMME

Jour 1

Valoriser son expertise et son offre

- Comprendre pourquoi réaliser des emballages et pour quels produits (image, coût de revient, vente additionnelle, panier)
- Maîtriser la réglementation étiquetage, emballage
- Anticiper et organiser son offre produits emballés du quotidien et de Pâques
- Réaliser des emballages professionnels simples :
 - Le paquet monté classique et express
 - L'emballage flan, la boîte à four
 - La boîte pâtisserie fermeture et habillage
 - Le cake décoration et emballage
 - La garniture des moulages de Pâques

Jour 2

Créer un univers marchand

- Apprendre à réaliser des emballages autour de Pâques :
 - Réaliser un nœud ruban
 - Réaliser des sachets cristal, berlingots et cônes
 - Habiller un sac basique
 - Mettre en valeur et emballer les créations réalisées en production (œufs, cloches, poules, lapins...)
- Apprendre à faire une présentation au magasin
 - Acquérir les principes de la présentation
 - Savoir scénariser des réalisations

LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE AU MAGASIN

les 25 et 26 septembre

640 € HT*

FORMATRICE) Formateur(trice) magasin

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.

) PROGRAMME

Jour 1

- Comprendre et mettre en œuvre le merchandising des fêtes au magasin : la vitrine, l'ambiance, l'assortiment et la présentation des produits, la communication sur le lieu de vente et sur les réseaux sociaux
- Réaliser une vitrine et une ambiance de fêtes au magasin École
- S'approprier le calendrier de « l'Avent » des fêtes du boulanger :
 - Établir un calendrier prévisionnel
 - Maîtriser et anticiper la réglementation (chaîne du froid, affichages, étiquetages, l'humain)
 - Définir un assortiment pertinent avec la production (pains, brioches, bûches, biscuiteries et chocolats)
 - Réfléchir aux emballages appropriés
 - Calculer ses coûts de revient et prix de vente

Jour 2

- Maîtriser les emballages autour de Noël :
 - Réaliser un nœud ruban (pains et biscuiteries)
 - Réaliser des sachets cristal, berlingots et cônes
 - Donner un air de fête à un sac basique
 - Mettre en valeur et emballer les créations maison (couronne de pain, sapin de pain, ballotins de chocolats, marrons glacés, pâtes de fruits, convives, biscuits de Noël)
- Présenter les réalisations au magasin et les analyser





WEBINAIRES

FORMATION À DISTANCE

MANAGEMENT
3 SÉANCES DE 1 H 30

RECRUTER ET INTÉGRER UN COLLABORATEUR

- le 15 janvier à 14 h 15
- le 17 janvier à 14 h 15
- le 19 janvier à 14 h 15

2
SESSIONS
AU CHOIX

- le 7 octobre à 10 h 15
- le 9 octobre à 10 h 15
- le 11 octobre à 10 h 15

370 € HT

FORMATEUR › Marc Le Noë, expert en management

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.

› 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

- le 22 janvier à 14 h 15
- le 24 janvier à 14 h 15
- le 26 janvier à 14 h 15

370 € HT

FORMATEUR › Marc Le Noë, expert en management

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.

› 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

- le 5 février à 14 h 15
- le 7 février à 14 h 15
- le 9 février à 14 h 15

2
SESSIONS
AU CHOIX

- le 7 octobre à 14 h 15
- le 9 octobre à 14 h 15
- le 11 octobre à 14 h 15

370 € HT

FORMATEUR › Marc Le Noë, expert en management

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.

› PROGRAMME

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

FORMATEURS

INTERVENANTS



**Simon
Bienvenu**

Consultant formateur en pâtisserie pour Gaëtan Paris Conseil et vainqueur de la Coupe de France des jeunes chocolatiers confiseurs en 2015, il a travaillé dans plusieurs belles maisons parisiennes après avoir obtenu son BTM pâtissier en 2019 et transmet aujourd'hui son savoir-faire avec passion.



**Sébastien
Chevallier**

Meilleur Ouvrier de France boulanger en 2011, il est également enseignant au centre de formation d'apprentis de Vesoul. Il est l'auteur du livre *Pain Party* et partage avec vous son savoir-faire pour la boulangerie avec passion.



**Rodolph
Couston**

Actuellement enseignant en boulangerie et pâtisserie à l'académie d'Aix-Marseille, il a obtenu en 2023 le titre de Meilleur Ouvrier de France en boulangerie. Il a à cœur de vous faire partager sa passion.



**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.



**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.



**Peyo
Nobre**

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



**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.



**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.



**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.



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, seront mis 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.

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 sognot. De plus, Center Parcs Solognot est à 5 minutes 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.

ÉCOLE DE BOULANGERIE ARTISANALE
10 rue de la Campagnarde
41600 Lamotte-Beuvron

POUR VOUS INSCRIRE

02 54 96 40 45

contact@ecoledeboulangerie.fr

RETROUVEZ TOUS
NOS PROGRAMMES DÉTAILLÉS SUR :
www.ecoledeboulangerie.fr



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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



N° d'agrément : 24410020141



ÉCOLE
DE BOULANGERIE ARTISANALE



10 rue de la Campagnarde, 41600 Lamotte-Beuvron