

Calendrier DES STAGES 2022



JANVIER					FEBVIER					MARS					AVRIL								
LUN	MAR	MER	JEU	VEN	LUN	MAR	MER	JEU	VEN	LUN	MAR	MER	JEU	VEN	LUN	MAR	MER	JEU	VEN				
							1	2	3	4				1	2	3	4						1
3	4	5	6	7	7	8	9	10	11	7	8	9	10	11	4	5	6	7	8				
10	11	12	13	14	14	15	16	17	18	14	15	16	17	18	11	15	13	14	15				
17	28	19	20	21	21	22	23	24	25	21	22	23	24	25	18	22	20	21	22				
24	25	26	27	28	28	28	29	30	31	28	29	30	31	25	26	27	28	29					
31																							

MARS					AVRIL					MARS					AVRIL				
LUN	MAR	MER	JEU	VEN	LUN	MAR	MER	JEU	VEN	LUN	MAR	MER	JEU	VEN	LUN	MAR	MER	JEU	VEN

MARS					AVRIL					MARS					AVRIL				
LUN	MAR	MER	JEU	VEN	LUN	MAR	MER	JEU	VEN	LUN	MAR	MER	JEU	VEN	LUN	MAR	MER	JEU	VEN

MARS					AVRIL					MARS					AVRIL				
LUN	MAR	MER	JEU	VEN	LUN	MAR	MER	JEU	VEN	LUN	MAR	MER	JEU	VEN	LUN	MAR	MER	JEU	VEN

-  Stages aux Moulins Rioux
-  Stages à la Fédération de la Boulangerie Pâtisserie de l'Essonne du Val d'Oise et des Yvelines
-  Portes Ouvertes aux Moulins Rioux
-  Stages perfectionnement
-  Formations E-learning





7, 8 ou 9 Mars 2022
de 09h00 à 14h00
AUX MOULINS RIOUX

Snacking

Peyo NOBRÉ

Compagnon du devoir en pâtisserie
Conseiller en entreprise & Formateur

• OBJECTIF

- Développer votre 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

- **AU PROGRAMME** : Tourpeyote savoyarde sur tartiflette, Sandwich Anglais sur base Tradition, Sandwich végétarien sur base Tradition graines, Sandwich curcuma sur base viennois, Sandwich Parisien sur base campagne meule, seigle et Type 150, Hot dog sur base viennois, Foccias Garnies salées et sucrées, Tartes Salées



21 ou 23 Mars 2022
de 08h30 à 13h00
AUX MOULINS RIOUX

Les Réseaux Sociaux

Sylvie REYNAUD,

Formatrice Ecole de Boulangerie Artisanale



- **OBJECTIFS** : Appréhender Facebook à titre professionnel, compléter et professionnaliser sa page. Découvrir les outils indispensables à l'animation d'une page. Créer et animer son compte Instagram. Valoriser son compte Google My Business.



Gamme Festival des Pains & Amand Rioux

Thierry & Jean - Michel

Nos Boulangers Conseils

- **OBJECTIF** : Démonstration des différentes gammes de farines du Moulin



9 ou 11 Mai 2022
de 08h30 à 13h00
AUX MOULINS RIOUX

La Vente en Boulangerie : L'essentiel

Sylvie REYNAUD

Formatrice Ecole de Boulangerie Artisanale

- **OBJECTIF** : Maîtriser les bases de la vente en boulangerie et être force de proposition pour optimiser ses ventes. 1h sera consacrée à l'apprentissage des paquets montés et paquets à plat.



26 au 29 Juin 2022
AUX MOULINS RIOUX



Portes Ouvertes



3,4 ou 5 Octobre 2022
de 8h30 à 13h00
AUX MOULINS RIOUX

les Emballages de Noël

Sylvie REYNAUD,

Formatrice Ecole de Boulangerie Artisanale



- **OBJECTIFS** : S'organiser en amont de Noël pour réaliser des emballages et optimiser ses ventes. Connaître la réglementation sur l'étiquetage des produits préemballés et la TVA sur les confiseries et chocolats.
- Apprendre à confectionner des emballages de fêtes autour d'un thème.



Pains des Fêtes

Thierry & Jean - Michel

Nos Boulangers Conseils

- **OBJECTIF** : Démonstration de notre gamme de Pains des Fêtes



19, 20 ou 21
Septembre 2022
de 09h00 à 14h00
AUX MOULINS RIOUX

La Pomme dans tous ses états

Mathieu MOULIN
et Simon BIENVENUE

Equipe de Formation de Gaëtan PARIS



• OBJECTIFS :

Découvrez les recettes autour de la pomme proposées par l'équipe de formation de Gaëtan PARIS, Meilleur Ouvrier de France. Retrouvez ce fruit de saison sous formes de viennoiseries, Tartes, gâteaux de voyage, cakes, pains,....



18 ou 19
Octobre 2022
de 09h30 à 14h30
AU CHESNAY (78)



Boulangerie



4 & 5 MAI
5 & 6 OCTOBRE

LA VIENNOISERIE

Avec Cyrille VAN DER STUYFT, Meilleur Ouvrier de France Boulanger

3 & 4 OCTOBRE

LES GALETTES

Avec Cyrille VAN DER STUYFT, Meilleur Ouvrier de France Boulanger

2 & 3 MAI
12 & 13 SEPTEMBRE

LA GAMME PARISE ET SES NOUVEAUTÉS, LA PARISE BIO

Avec Gaëtan PARIS, Meilleur Ouvrier de France Boulanger



1 & 2 JUIN

GOÛTER ET GÂTEAUX DE VOYAGE

Avec Gaëtan PARIS, Meilleur Ouvrier de France Boulanger

26 & 27 OCTOBRE

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

Avec Eddy Pitman, Formateur Ecole de Boulangerie Artisanale

Snacking & Cuisine Boulangère



30 & 31 MARS
28 & 29 SEPTEMBRE

LA CUISINE BOULANGÈRE

Avec Pascal TANGUY, Meilleur Ouvrier de France Traiteur

11 & 12 MAI
14 & 15 SEPTEMBRE

ANTI GASPI ET SNACKING

Avec Mickael MORIEUX, Meilleur Ouvrier de France Boulanger



5 & 6 SEPTEMBRE

SNACKING

Avec Peyo Nobre, Compagnon du devoir en Pâtisserie

Pâtisseries & Glaces



7 & 8 MARS

CHOCOLAT SPÉCIAL PÂQUES

Avec Stéphane GLACIER, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

28 & 29 MARS

GLACES ET ENTREMETS GLACÉS

Avec Stéphane GLACIER, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

16 & 17 MAI

DESSERTS DE SNACKING EN POTS

Avec Peyo NOBRE, Compagnon du devoir en pâtisserie



26 & 27 SEPTEMBRE
10 ET 11 OCTOBRE

BÛCHES PÂTISSIÈRES & BÛCHES GLACÉES

Avec Stéphane GLACIER, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

12 & 13 OCTOBRE

PETITS FOURS SUCRÉS & SALÉS SPÉCIAL FÊTES

Avec Stéphane GLACIER, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier



Management & Communication



LAMOTTE BEUVRON

9 & 10 MARS
3 & 4 OCTOBRE

LES CLÉS D'UN MANAGEMENT EFFICACE EN BOULANGERIE

Avec Marc LE NOË, Consultant Formateur

30 & 31 MAI
10 & 11 OCTOBRE

LES RÉSEAUX SOCIAUX PRO ADAPTÉS À VOTRE BOULANGERIE

Avec Marie TEILLARD, Formatrice Ecole de Boulangerie Artisanale



Vente

8 & 9 MARS

EMBALLAGES AU QUOTIDIEN ET EMBALLAGES SPÉCIAL PÂQUES

2 & 3 MAI
28 & 29 SEPTEMBRE

CONSEILLER EN VENTE EN BOULANGERIE : UN VRAI MÉTIER

12 & 13 OCTOBRE

LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE AU MAGASIN

Avec Sylvie REYNAUD, Formatrice Ecole de Boulangerie Artisanale



Communication

17, 24 ET 31 JANVIER
24, 31 OCTOBRE
& 7 NOVEMBRE

DÉBUTER AVEC LES RÉSEAUX SOCIAUX / UTILISATION PROFESSIONNELLE

Avec Sylvie REYNAUD ou Marie TEILLARD Animatrices Festival des Pains



Management

8, 10 ET 15 FÉVRIER

RECRUTER & INTÉGRER UN COLLABORATEUR

14, 16 ET 18 MARS

MOTIVER ET FIDÉLISER SES COLLABORATEURS

21, 23 ET 25 MARS
10, 12 & 14 OCTOBRE

REUSSIR LA REPRISE MANAGÉRIALE D'UNE BOULANGERIE

10, 12 & 14 OCTOBRE

GÉRER & DÉNOUER LES CONFLITS

Avec Marc LE NOË, Consultant Formateur



les Stages

CRÉATION / REPRISE

d'UNE BOULANGERIE

FORMATION A LAMOTTE BEUVRON DESTINÉE AUX
BOULANGERS - BOULANGERES QUI SOUHAITENT S'INSTALLER



LES DATES

2022

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

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

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

Magasin

LUNDI

LE PAIN, FESTIVAL & VOUS UNE BELLE AVENTURE !

Avec Sylvie Reynaud

- Découvrez les pains Festival des Pains et apprenez à utiliser les outils mis à votre disposition.
- Apprenez à parler du pain pour donner envie à vos clients.

- Dégustez pour argumenter : une étape essentielle pour mettre en avant vos produits ! Texture, odeur, saveur, le pain n'aura plus de secret pour vous.
- Rendez votre boulangerie attrayante pour dynamiser votre image et donner envie à vos clients de pousser la porte !

Objectif :

Vous apporter aisance et sérieux dans le conseil aux clients.

MARDI

AGIR SUR SON ENVIRONNEMENT

Avec Sylvie Reynaud

- Apprenez à organiser l'offre de votre magasin en fonction des temps forts de la journée : le merchandising appliqué à la Boulangerie Artisanale.

- Découvrez comment valoriser vos produits en utilisant entre autres des emballages adaptés.
- Communiquez sur les réseaux sociaux pour développer votre business.

Objectif

Vous donner tous les atouts pour attirer les clients et mettre en avant vos produits.

MERCREDI

AGIR SUR L'HUMAIN ET RESPECTER LA RÉGLEMENTATION

Avec Sylvie Reynaud

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

Objectif

Avoir une équipe de vente efficace pour valoriser vos produits et votre image.

Le +

Le mercredi après-midi, l'équipe de fabrication passe au magasin pour appréhender les métiers de la vente avec mises en situation.

JEUDI

MA BOULANGERIE, UNE VÉRITABLE ENTREPRISE

Avec Rodolphe Caillaud

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

VENDREDI

UN MANAGEMENT EFFICACE

Avec Sylvie Reynaud

- Gérez votre personnel de manière optimale : recrutement, organisation de travail, formation, communication, motivation...
- Créez un véritable esprit d'équipe.
- Élaborez une politique commerciale et tarifaire cohérente



Eddy Pitman



Sylvie Reynaud



Rodolphe Caillaud

Gestion

Management