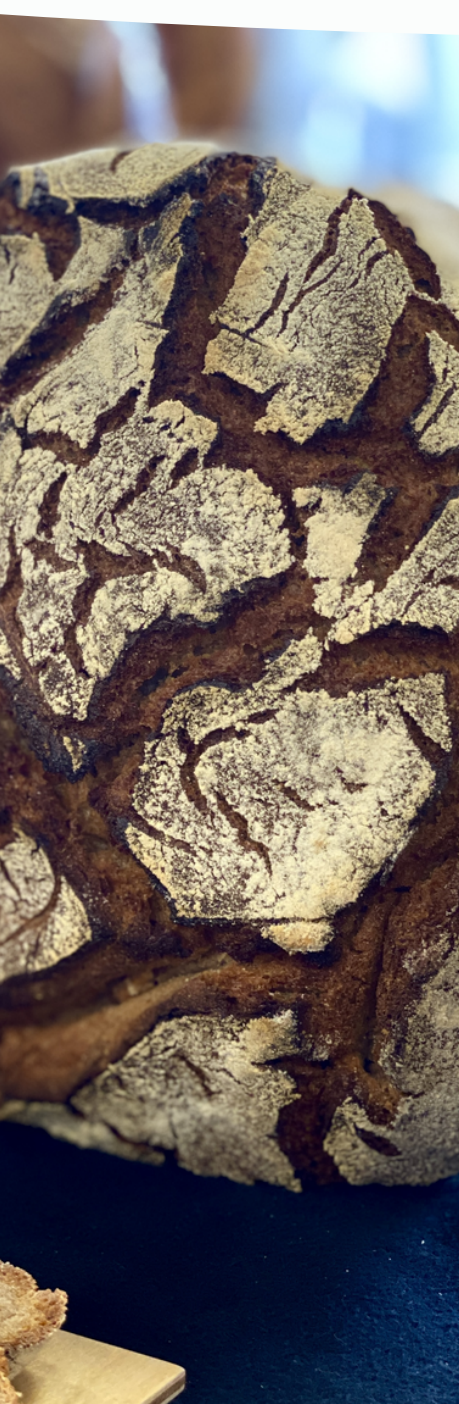
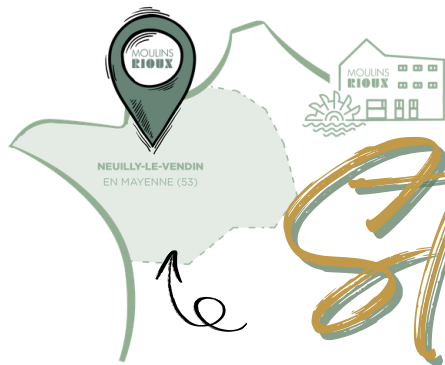


Stages

Boulangerie - Viennoiserie
Levain / Produits de fêtes
Vente / Management / Gestion
Réseaux Sociaux
Créations de visuels avec CANVA
Stage Ecole de Boulangerie





Stages



STAGE

9h00
à 13h00

PAINS

Thierry et Jean-Michel

LE PAIN

VOTRE MEILLEUR ATOUT !!!

C'est votre produit d'appel et celui qui vous assure souvent les meilleures marges (autour de 80 %). N'hésitez plus à diversifier votre offre !

Lundi 21 septembre

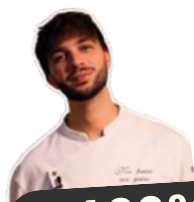
ou

Mercredi 23 septembre

PROGRAMME

Fabrication de différents pains et viennoiseries en utilisant les gammes de farines du Moulin.

Objectif : Présenter une gamme variée pour satisfaire les demandes de la clientèle et améliorer votre marge.



STAGE

8h00
à 17h00

100% LEVAIN

Tristan
Nos Pains, Nos Gains

PROGRAMME

- Meule T80 en banneton
- Meule T80 en tourte
- Meule T80 sur toile
- Meule aux graines
- Pain de petit épeautre
- Pain nordique type allemand
- Pain au sarrasin
- Brioche
- Baguette Tradition
- Tourte de seigle

Mardi 13 Octobre

ou **Mercredi 14 Octobre**

ou **Jeudi 15 Octobre**

ou **Vendredi 16 Octobre**



STAGE

9h00
à 13h00

VENTE

Sylvie

Lundi 21 septembre

ou

Mercredi 23 septembre

Maîtriser les bases de la vente en boulangerie et être force de propositions.

Répondre aux attentes actuelles des clients sur la RSE au magasin.



STAGE

9h00
à 13h00

PRODUITS DE FÊTES & ACHATS D'IMPULSION

Damien Pichon
Chef pâtissier

PROGRAMME

- Galette des rois 2.0 sur base de sablé matelot
- Couronne des rois à la clémentine
- Biscuits bonhommes en pain d'épices
- Sablé de Noël (carré décor Père Noël)
- Baba de Noël (savarin aux saveurs d'hiver)
- Bûche crème au beurre café revisitée
- Bûche crème au beurre pralinée revisitée
- ...

Lundi 16 Novembre

ou **Mardi 17 Novembre**

ou **Mercredi 18 Novembre**

Salons

SALON

EUROPAIN

Du dimanche 18
au mercredi 21 Janvier

Retrouvez notre équipe
sur le Stand Festival des Pains
PARIS PORTE DE VERSAILLES

SALON

REST'HOTEL

Du dimanche 1
et lundi 2 Février

Retrouvez notre équipe sur le
Stand Festival des Pains
A RENNES



Sylvie

9h00
à 17h00

STAGE

MANAGEMENT

Lundi 7 septembre

➤ ou

Mercredi 9 septembre

PROGRAMME

Identifier votre type de communication et celui de votre interlocuteur afin d'adapter votre discours et vos actions.

Objectif : Tirer le meilleur de chaque personnalité en s'inspirant de la communication par les couleurs.



Emmanuelle

9h00
à 17h00

STAGE

RÉSEAUX SOCIAUX

➤ Lundi 5 Octobre



PROGRAMME

Cette formation vous apprendra à utiliser les principaux réseaux sociaux pour développer votre présence en ligne, interagir avec votre audience et créer du contenu qui capte l'attention. Vous apprendrez à gérer vos profils, à créer des posts efficaces et à comprendre les outils de chaque plateforme.

Objectif : Être capable de gérer vos réseaux sociaux, de publier du contenu adapté à chaque plateforme et d'interagir efficacement avec votre communauté.



Elise

9h00
à 13h00

STAGE

CRÉER VOTRE COMMUNICATION FACILEMENT AVEC CANVA

➤ Lundi 14 septembre



PROGRAMME

Cette formation est dédiée à la découverte de Canva, un outil de création visuelle. À travers des exercices pratiques, vous apprendrez à utiliser les principales fonctionnalités pour créer des visuels percutants en quelques étapes simples.

- Découverte et introduction à Canva
- Création de votre premier design : choisir un modèle, ajouter du texte et des images et introduction aux outils de base.
- Jeux avec la typographie, les couleurs et les éléments graphiques.
- Zoom sur le flyer de Noël : personnalisation des designs pour un impact festif et réalisation de votre flyer de Noël
- Publication pour réseaux sociaux : adapter vos créations pour Instagram, Facebook, et autres plateformes.

Plus d'informations ?

Vous êtes intéressé(e) par un stage ?

Contactez Élise au 02 43 03 86 52

ou par e-mail à elise@moulinsrioux.com

Besoin d'une formation
personnalisée
pour votre équipe ?



Que ce soit pour un stage personnalisé, une journée de cohésion, ou un moment de team building, on s'adapte à vos envies !
Contactez votre commercial ou l'équipe du Moulin pour construire ensemble une expérience qui vous ressemble.



BOULANGERIE - VIENNOISERIE



9 et 10 février Pain et viennoiserie sur levain - *Sébastien Chevallier*

11 et 12 février Viennoiserie d'artisans - *Olivier Magne*

13 et 14 avril Viennoiserie de boutique et d'excellence - *Rodolph Couston*

27 et 28 mai / 3 et 4 novembre Pains traditionnels et spéciaux - *Mickaël Morieux*

8, 9 et 10 Juin Les clefs de la panification - *Xavier Le Gallou*

7 et 8 septembre La viennoiserie - *Cyrille Van Der Stuyft*

9 et 10 septembre Les galettes - *Cyrille Van Der Stuyft*

21 et 22 septembre Pain et viennoiserie d'Artisan - *Olivier Magne*

19 et 20 octobre Viennoiseries de fêtes et d'excellence - *Rodolph Couston*

26 et 27 octobre Des produits festifs en boulangerie - *Nicolas Streiff*



PÂTISSERIE

2 et 3 février Gâteaux de voyages et petits entremets - (Pâtisserie végétale) - *Linda Vongdara*

9 et 10 mars Pâtisserie boulangère - *Gauthier Denis*

23 et 24 mars Desserts et gourmandises - (gamme dédiée aux diabétiques et sportifs) - *Luc Baudin*

18,19 et 20 mai Trompe-l'oeil - *Cécile Farkas-Moritel*

14,15 et 16 septembre Bûches et desserts de Noël - *Cécile Farkas-Moritel*

5 et 6 octobre Encas et collations sucrés (gamme dédiée aux diabétiques et sportifs) - *Luc Baudin*



SNACKING TRAITEUR

3 et 4 mars Tourtes et pâtés en croûte - *Pascal Tanguy*

11 et 12 mars Snacking estival - *Gauthier Denis*

15 et 16 avril Snacking printemps / été - *Rodolph Couston*

21 et 22 octobre Snacking automne / hiver - *Rodolph Couston*



MANAGEMENT - VENTE - COMMUNICATION - HYGIÈNE

5 mars L'art de l'étiquetage - *Maryvonne Meuriot*

25mars / 23 septembre L'Hygiène - *Valérie Palluau*

21 et 22 avril Les réseaux sociaux adaptés à votre boulangerie - *Melyne Fillion*

23 avril Responsable magasin : posture, organisation et performance - *Maryvonne Meuriot*

4 juin Dynamiser les ventes - *Maryvonne Meuriot*

9 juillet Les fondamentaux de la gestion d'équipe - *Maryvonne Meuriot*

27 août Le merchandising en boulangerie - *Maryvonne Meuriot*

26 novembre La boulangerie anti-gaspi - *Maryvonne Meuriot*

5 octobre L'IA : ChatGPT 100% appliqué à la boulangerie - *Lionel Broilliard*

6 octobre Le management - *Lionel Broilliard*

