

2026



Découverte du métier
Boulangerie - Viennoiserie
Pâtisserie
Snacking
Management - Communication
Vente - Hygiène

CATALOGUE DE FORMATIONS



ÉCOLE DE BOULANGERIE ARTISANALE

Depuis plus de 30 ans, Festival des Pains s'engage 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 ses locaux et l'expertise de ses formateurs en proposant une offre de formations multiple : boulangerie, viennoiserie, pâtisserie, snacking, management, hygiène, vente et communication.

Les apprenants étudient dans un cadre très agréable, au sein de locaux spacieux respectant les dernières normes en vigueur et avec du matériel professionnel de pointe : fournil équipé de postes de travail individuels, magasin achalandé, salles de cours modernes...

Exercices pratiques, quiz interactifs, questionnaires de satisfaction, la qualité de l'enseignement et des compétences acquises est évaluée tout au long des sessions. Le contact est maintenu avec nos stagiaires afin de les accompagner dans leur réussite professionnelle.

Toutes les formations proposées par l'École s'inscrivent dans cet objectif ambitieux de former des Artisans Boulanger 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-nous au **02 54 96 40 45**

* Taux de satisfaction 2024 sur 100% des stagiaires et 100% des prestations.

CONTACT

RÉFÉRENTS HANDICAP, PÉDAGOGIQUE & ADMINISTRATIF

Gaël DENIZOT
gael.denizot@festivaldespains.com

Coralie FRESNEL
coralie.fresnel@festivaldespains.com



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



SOMMAIRE

FORMATEURS INTERVENANTS

DÉCOUVERTE DU MÉTIER

P8 Initiation fournil

P8 Aide Boulanger

BOULANGERIE - VIENNOISERIE

P9 Pain et viennoiserie sur levain - *Sébastien Chevallier*

P9 Viennoiserie d'artisans - *Olivier Magne*

P10 Viennoiserie de boutique et d'excellence - *Rodolph Couston*

P10 Pains traditionnels et spéciaux - *Mickaël Morieux*

P11 Les clefs de la panification - *Xavier Le Gallou*

P11 La viennoiserie - *Cyrille Van Der Stuyft*

P12 Les galettes - *Cyrille Van Der Stuyft*

P12 Pain et viennoiserie d'artisans - *Olivier Magne*

P13 Viennoiserie de fêtes et d'excellence - *Rodolph Couston*

P13 Des produits festifs en boulangerie - *Nicolas Streiff*

PÂTISSERIE

P14 Gâteaux de voyages et petits entremets - *Linda Vongdara*

P15 Pâtisserie boulangère - *Gauthier Denis*

P15 Desserts et gourmandises - *Luc Baudin*

P16 Trompe-l'oeil - *Cécile Farkas-Moritel*

P16 Bûches et desserts de Noël - *Cécile Farkas-Moritel*

P17 Encas et collations sucrées - *Luc Baudin*

SOMMAIRE

SNACKING TRAITEUR

- P18 Tourtes et pâtés en croûte - *Pascal Tanguy*
 - P18 Snacking estival - *Gauthier Denis*
 - P19 Snacking printemps / été - *Rodolph Couston*
 - P19 Snacking automne / hiver - *Rodolph Couston*
-

MANAGEMENT - VENTE - COMMUNICATION - HYGIÈNE

- P20 L'art de l'étiquetage - *Maryvonne Meuriot*
 - P20 Hygiène - *Valérie Palluau*
 - P20 Les réseaux sociaux adaptés à votre boulangerie - *Melyne Fillion*
 - P20 Responsable magasin : posture, organisation et performance - *Maryvonne Meuriot*
 - P21 Dynamiser les ventes - *Maryvonne Meuriot*
 - P21 Les fondamentaux de la gestion d'équipe - *Maryvonne Meuriot*
 - P21 Le merchandising en boulangerie - *Maryvonne Meuriot*
 - P21 La boulangerie anti-gaspi - *Maryvonne Meuriot*
 - P22 L'IA : ChatGPT 100% appliqué à la boulangerie - *Lionel Broilliard*
 - P22 Le management - *Lionel Broilliard*
-

FORMATIONS À LA CARTE

INSCRIPTIONS ET INFOS PRATIQUES



FORMATEURS INTERVENANTS



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.



LINDA VONGDARA

Formatrice consultante en pâtisserie vegan et auteur culinaire, Linda Vongdara transmet son savoir-faire avec rigueur et passion. Membre du comité pédagogique de l'Institut Culinaire de France, elle développe des projets et produits innovants dans l'alimentation végétalienne.



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.



OLIVIER MAGNE

Meilleur Ouvrier de France boulanger en 2015 et consultant formateur, il réalise de nombreuses missions à l'étranger pour partager son expertise.



LUC BAUDIN

Chef pâtissier et chocolatier depuis plus de 15 ans, il puise son inspiration dans la richesse des produits naturels et dans l'exploration de nouvelles saveurs. Champion du Monde de Pâtisserie 2023, il réinvente la gourmandise avec des créations modernes équilibrées et respectueuses des saisons.



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.



GAUTHIER DENIS

Avec plus de 10 ans d'expérience, il a façonné son savoir-faire dans des maisons d'exception, des boulangeries parisiennes aux palaces et restaurants étoilés. Formateur passionné au Cordon Bleu et à l'École Lenôtre, il parcourt le monde pour transmettre son amour du métier.



NICOLAS STREIFF

Meilleur Ouvrier de France boulanger en 2011 et responsable de 3 boulangeries-pâtisseries en Moselle, ce fils et petits-fils de boulangiers perpétue le savoir-faire, le plaisir et la passion qui ont toujours guidé ses aînés.



CÉCILE FARKAS-MORITEL

Cheffe pâtissière depuis plus de 10 ans, elle partage son savoir-faire en pâtisserie haut de gamme à l'international. Dotée d'une grande sensibilité artistique, elle remporte de nombreux concours grâce à ses créations uniques et poétiques.

Mof



MICKAËL MORIEUX

Meilleur Ouvrier de France boulanger en 2011, Champion de France et vice Champion du monde en boulangerie, Mickaël Morieux réalise des prestations de conseil et de formation en France et à l'étranger.

Mof



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.



LIONEL BROILLIARD

Expert dans l'accompagnement des boulangeries-pâtisseries et dirigeant d'un cabinet de conseil, il aide les Artisans Boulanger à accélérer leur croissance grâce à des formations en gestion, management et intelligence artificielle.



XAVIER LE GALLOU

Boulanger-pâtissier de formation, Xavier Le Gallou a forgé son expérience en tant que responsable de boulangeries en France et aux États-Unis.



VALÉRIE PALLUAU

Basée sur le Loiret, Valérie Palluaud accompagne les métiers de bouche dans la sécurité des aliments, avec des conseils et des formations sur mesure.



MARYVONNE MEURIOT

Formatrice vente et management, Maryvonne Meuriot accompagne depuis plus de 10 ans les Artisans Boulanger en merchandising, techniques de vente, packaging et management.



MÉLYNE FILLION

Diplômée en communication web et digitale, elle évolue désormais en tant que Community Manager chez Festival des Pains. Elle gère la création et la planification des contenus sur les réseaux sociaux ainsi que les sites web.



DÉCOUVERTE DU MÉTIER

INITIATION FOURNIL

Formateur Festival des Pains

ÉLIGIBLE
AU CPF

Du 15 au 19 juin 2026

1566€ TTC*

OBJECTIF

S'initier aux étapes de panification courante et connaître les contraintes de la fermentation.

PUBLIC VISÉ

Toute personne souhaitant s'initier aux techniques de panification courante ou souhaitant se remettre à niveau en boulangerie.

Toute personne envisageant une reconversion professionnelle en boulangerie ou souhaitant apprendre à faire du pain à la maison dans un four traditionnel.

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

Formateur Festival des Pains

ÉLIGIBLE
AU CPF

Du 22 juin au 3 juillet 2026

2595€ TTC*

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 façonnner les pains
- 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 son travail et le rangement des produits
- Effectuer les calculs nécessaires à la production
- Appliquer les normes d'hygiène alimentaire
- Appréhender les techniques et le matériel professionnel
- 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.

* Ces tarifs s'entendent hors hébergement et restauration du soir.



BOULANGERIE VIENNOISERIE

PAIN ET VIENNOISERIE SUR LEVAIN

avec Sébastien Chevallier



Les 9 et 10 février 2026

700€ HT*

OBJECTIF

Acquérir ou améliorer ses compétences pour fabriquer et rafraîchir un levain. Créer une gamme variée de pains et de viennoiseries mettant en valeur le levain.

PUBLIC VISÉ

Professionnel.les de la boulangerie-pâtisserie souhaitant se perfectionner et améliorer ses compétences.

PROGRAMME

Apprendre à réaliser les produits suivants :

- Pâte levée feuilletée classique
- Pain de tradition française, pain aux graines à la coupe, pain à la farine de meule type 110 et pain de seigle
- Focaccia sur levain liquide et ses petits légumes confits
- Croissant / pain au chocolat sur levain liquide
- Chausson aux fruits sur levain liquide
- Feuilleté Cookie sur levain liquide
- Brioche sur levain de lait
- Kougelhopf sur levain liquide

Jour 1

- Apprendre à réaliser des levains durs, liquides et maîtriser les rafraîchis
- Élaborer les différentes pâtes (à pain, à brioche et levée feuilletée sur levain)
- Fabriquer des produits en direct
- Pétrir et façonner les produits en pousse lente et en poussé bloqué
- Préparer les garnitures viennoiseries
- Pétrir les produits en pointage retardé

Jour 2

- Tourer et détailler les viennoiseries
- Diviser, façonner et cuire en pointage retardé
- Maîtriser la cuisson des différents produits
- Présenter et déguster les réalisations

VIENNOISERIE D'ARTISANS

avec Olivier Magne



Les 11 et 12 février 2026

700€ HT*

OBJECTIF

Réaliser une large gamme adaptée à son environnement. Créer une offre alliant technicité et modernité faite de classiques mis au goût du jour et de produits innovants. Apports technologiques, comparaisons de procédés.

PUBLIC VISÉ

Professionnel.les de la boulangerie-pâtisserie souhaitant se perfectionner et améliorer ses compétences.

PROGRAMME

Apprendre à réaliser les produits suivants :

- Pâte levée feuilletée classique
- Croissant
- Pain au chocolat
- Babka
- Boule craquelin à la framboise
- Dôme pistache framboise
- Rosace pistache chocolat
- Tzarine à la vanille
- Suisse strié
- Nid au chocolat
- Brioche feuilletée cappuccino
- Brioche

Jour 1

- Sélectionner les matières premières
- Réaliser les différentes pâtes
- 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

VIENNOISERIE DE BOUTIQUE ET D'EXCELLENCE

avec Rodolph Couston



Les 13 et 14 avril 2026

700€ HT*

OBJECTIF

Réaliser des viennoiseries personnalisées. Élaborer une gamme de viennoiseries maison et optimiser sa fabrication.

PUBLIC VISÉ

Professionnel.les de la boulangerie-pâtisserie souhaitant se perfectionner et améliorer ses compétences.

PROGRAMME

Apprendre à réaliser les produits suivants :

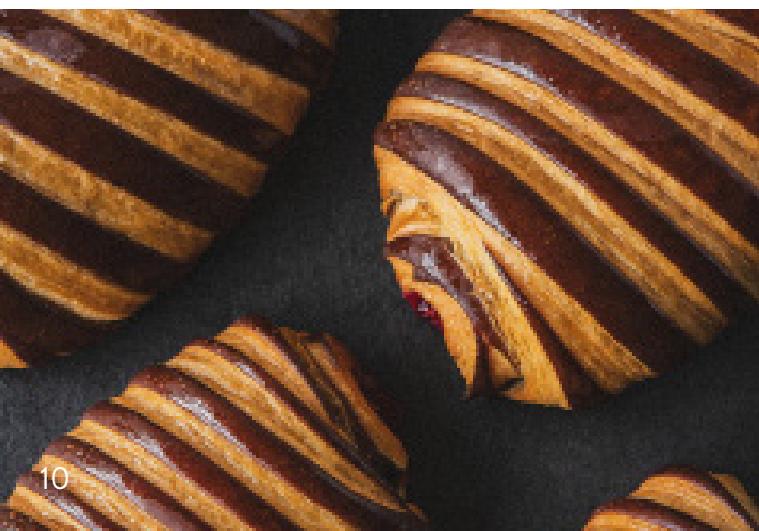
- Croissant
- Pain au chocolat bâtonnets
- Suisse crunchy
- Torsade bi-color
- Pain au chocolat raillé
- Moulin revisité aux fruits
- Buchette praliné, gianduia
- Plié aux pommes
- Brioche à tête
- Couronne ciselée
- Brioche tout chocolat
- Brioche des îles
- Brioche chocorange
- Brioche zébrée

Jour 1

- Briefing et théorie (1h)
- Mettre en place les viennoiseries
- Réaliser les inserts, garnitures et finitions
- Mettre en fermentation contrôlée

Jour 2

- Briefing autour des recettes
- Observation autour de la méthode de fabrication
- Fabriquer et mettre au four



PAINS TRADITIONNELS ET SPÉCIAUX : DE LA MAÎTRISE DES LEVAINS À L'INNOVATION

avec Mickaël Morieux



2 sessions

Les 27 et 28 mai 2026

Les 3 et 4 novembre 2026

700€ HT*

OBJECTIF

Expérimenter la réalisation de pains traditionnels et spéciaux en utilisant différentes méthodes de fermentation afin de se différencier de la concurrence. Acquérir les techniques nécessaires à la maîtrise des levains pour développer des saveurs uniques. Découvrir et appliquer des recettes adaptées aux contraintes et aux réalités du monde artisanal.

PUBLIC VISÉ

Professionnel.les de la boulangerie-pâtisserie souhaitant se perfectionner et améliorer ses compétences.

PROGRAMME

Apprendre à réaliser les produits suivants :

- Baguette de tradition Française
- Tourte au levain
- Sarrasin
- Seigle auvergnat
- Petit épeautre
- Grand épeautre
- Travail avec des farines issues de blés anciens
- Complet bio
- Pains nutritionnels à base de mélange spécifique
- Pains aromatiques en fonction des saisons
- Pains aux fruits pour des sportifs ou des journées spécifiques

Jour 1

- Préparer les ingrédients d'incorporation
- Mettre au point des différents levains
- Préparer des poolish
- Préparer des autolyses
- Pointage retardé avec produits en pousse lente

Jour 2

- Façonner les pains
- Maîtriser la cuisson des différents pains
- Présenter un buffet final
- Déguster et analyser les produits

LES CLEFS DE LA PANIFICATION

avec Xavier Le Gallou

Les 8, 9 et 10 juin 2026

700€ HT*

OBJECTIF

Se perfectionner sur la panification.

PUBLIC VISÉ

Professionnel.les de la boulangerie-pâtisserie souhaitant se perfectionner et améliorer ses compétences.

PROGRAMME

La panification et les différentes méthodes de fabrication :

- Méthodes de fabrication : poolish, pousse lente, pointage bac, levain... sur Tradition et pain courant français
- Pétrissage
- Décuvage mise en bac
- Division machine ou manuelle
- Façonnage machine ou manuel
- Mise sur toile et mise au four
- Lamage

Les pains et viennoiseries :

- Baguette de Tradition Française
- Pains spéciaux (meule, tourte de seigle, campagne...)
- Produits éphémères
- Gamme Épeautre
- Croissant
- Pain au chocolat

Jour 1

- Préparer les ingrédients d'incorporation
- Pétrir les différentes pâtes à pains
- Façonner les pâtes et mettre en chambre de pousse

Jour 2

- Cuire les pains
- Pétrir les différentes pâtes pour les pains et les viennoiseries
- Façonner les pâtes et mettre en chambre de pousse

Jour 3

- Façonner les pains et viennoiseries
- Maîtriser la cuisson des différents pains et viennoiseries
- Présenter un buffet final
- Déguster et analyser les produits



LA VIENNOISERIE

avec Cyrille Van Der Stuyft



Les 7 et 8 septembre 2026

700€ HT*

OBJECTIF

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

PUBLIC VISÉ

Professionnel.les de la boulangerie-pâtisserie souhaitant se perfectionner et améliorer ses compétences.

PROGRAMME

Apprendre à réaliser les produits suivants :

- Croissant
- Pain au chocolat
- Brioche parisienne
- Babka chocolat
- Suisse
- Petit pain tout chocolat
- Cube caramel
- Viennoise nature
- Nœud papillon strié
- Barre ultra feuillettée
- Pain de seigle feuilletté

Jour 1

- Sélectionner les matières premières
- Réaliser les différentes pâtes (à brioche, levée feuillettée...)
- 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



* Ces tarifs s'entendent hors hébergement et restauration du soir.

LES GALETTES

avec Cyrille Van Der Stuyft



Les 9 et 10 septembre 2026

700€ HT*

OBJECTIF

Diversifier son offre de galettes pour apporter de la nouveauté. Travailler une gamme de produits de qualité et une présentation attractive.

PUBLIC VISÉ

Professionnel.les de la boulangerie-pâtisserie souhaitant se perfectionner et améliorer ses compétences.

PROGRAMME

- Réaliser un feuillettage inversé
- Confectionner des galettes base frangipane : myrtilles fleur d'oranger, fruits rouges Cointreau, café orange chocolat, praliné noisette chocolat...

Jour 1

- Réaliser le feuillettage inversé et le début du tourage
- Réaliser la frangipane et ses déclinaisons

Jour 2

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



PAIN ET VIENNOISERIE D'ARTISANS

avec Olivier Magne



Les 21 et 22 septembre 2026

700€ HT*

OBJECTIF

Réaliser une large gamme adaptée à votre environnement. Créer une offre alliant technicité et modernité faite de classiques mis au goût du jour et de produits innovants. Apports technologiques, comparaisons de procédés.

PUBLIC VISÉ

Professionnel.les de la boulangerie-pâtisserie souhaitant se perfectionner et améliorer ses compétences.

PROGRAMME

Apprendre à réaliser les produits suivants :

- Pain de tradition française
- Pain à la tomate
- Pain de seigle
- Levain naturel dur et liquide
- Pâte levée feuillettée classique
- Croissant
- Pain au chocolat
- Babka
- Boule craquelin à la framboise
- Rosace pistache chocolat
- Suisse striée
- Nid au chocolat
- Brioche feuillettée cappuccino

Jour 1

- Réaliser les différentes pâtes
- Préparer les appareils
- Pétrir et tourer les pâtes
- Façonner les produits

Jour 2

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

VIENNOISERIES DE FÊTES ET D'EXCELLENCE

avec Rodolph Couston



Les 19 et 20 octobre 2026

700€ HT*

OBJECTIF

Réaliser des viennoiseries personnalisées. Élaborer une gamme de viennoiseries maison et optimiser sa fabrication.

PUBLIC VISÉ

Professionnel.les de la boulangerie-pâtisserie souhaitant se perfectionner et améliorer ses compétences.

PROGRAMME

Apprendre à réaliser les produits suivants :

- Croissant
- Suisse (feuillé apparent)
- Pain framboise chocolat raillé
- Coussin pistache griottes
- Grosse pièce couronne aux marrons
- Brioche longue conservation
- Brioche à tête
- Kougloff
- Brioche des rois
- Brioche de fêtes (style Pannetone)
- Brioche des îles (vanille, passion)
- Fougasse au chorizo et poivrons
- Fougasse provençale

Jour 1

- Briefing et théorie (1h)
- Mettre en place les viennoiseries
- Réaliser les inserts, garnitures et finitions
- Mettre en fermentation contrôlée

Jour 2

- Briefing autour des recettes
- Observation autour de la méthode de fabrication
- Fabriquer et mettre au four



DES PRODUITS FESTIFS EN BOULANGERIE

avec Nicolas Streiff



Les 26 et 27 octobre 2026

700€ HT*

OBJECTIF

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

PUBLIC VISÉ

Professionnel.les de la boulangerie-pâtisserie souhaitant se perfectionner et améliorer ses compétences.

PROGRAMME

Apprendre à réaliser les produits suivants :

Pains :

- Lune Châtaigne
- Feuille de houx épicee

Pain d'épice et gâteaux de voyages :

- Pain d'épice chocolat-orange
- Leckerlis de Bâle
- Pain d'épices à laminer pour décors ou personnages
- Tarte et tartelette hivernale
- Sablé revisité chocolat-framboise façon « Linzer »
- Cake de Noël
- Bûche Écossaise

Brioche :

- Couronne de l'Avent
- Stollen
- Tarte briochée de l'Est



PÂTISSERIE

GÂTEAUX DE VOYAGE ET PETITS ENTREMETS : PÂTISSERIE VÉGÉTALE

avec Linda Vongdara

Les 2 et 3 février 2026

700€ HT*

OBJECTIF

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

PUBLIC VISÉ

Professionnel.les de la boulangerie-pâtisserie-snacking souhaitant se perfectionner et améliorer ses compétences.

PROGRAMME

Apprendre à réaliser les produits suivants :

- Financier et déclinaisons de petits gâteaux (aux amandes, tigrés, avec *confit de framboise, chocolat blanc et agrumes confits*)
- Fondant chocolat
- Cake marbré au gel de fruit (agrumes ou fruits rouges)
- Quatre temps (biscuit moelleux, crème d'amande, fruits cuits, crumble)
- Tarte au citron meringuée
- Tarte boudaloue
- Entremet royal chocolat-praliné
- Entremet exotique mangue-passion
- Entremet mousse légère framboise (mousse fomico sans matière grasse)
- Entremet Freda-Banana (banane caramélisée au miso, mousse banane-coco, crème alba vanille)

Jour 1

- Cours théorique sur les gâteaux de voyage (1h) : les produits amylacés utilisés en pâtisserie végétale, le travail des matières grasses et émulsion en végétal, les réglages des cuissons (entre boulangerie et pâtisserie).
- Cours pratique d'application et préparation des produits

Jour 2

- Cours théorique sur les technique d'entremets mousse (1h) : technique de mousse à chaud (réalisation d'émulsion-mousse stables à la congélation), les inserts et les glaçages de finition.
- Réaliser et mettre en œuvre des décors
- Effectuer les finitions et le dressage
- Présenter et déguster les réalisations



PÂTISSERIE BOULANGÈRE

avec Gauthier Denis

Les 9 et 10 mars 2026

700€ HT*

OBJECTIF

Développer son offre de pâtisserie boulangère pour répondre aux attentes de la clientèle. Travailler une gamme de produits de qualité et une présentation attractive avec forme et saveur d'été nouvelle. Rationaliser sa production.

PUBLIC VISÉ

Professionnel.les de la boulangerie-pâtisserie-snacking souhaitant se perfectionner et améliorer ses compétences.

PROGRAMME

Apprendre à réaliser les produits suivants :

- Muffin aux fruits rouges
- Cannelé
- Madeleine aux agrumes
- Brownie caramel vanille rocher lait
- Cookie chocolat grué de cacao
- Cookie chocolat praliné noisette
- Flan vanille
- Flan chocolat praliné noisette
- Tarte myrtille citron vert
- Tarte framboise fleur d'oranger
- Tarte citron menthe fraise
- Tarte abricot romarin
- Verrine citron basilic granola aux deux sésames
- Verrine riz au lait fraise
- Gâteau de voyage framboise mûre

Jour 1

- Préparer les 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 le buffet final
- Déguster et analyser les produits

DESSERTS ET GOURMANDISES : LA PÂTISSERIE POUR SPORTIFS, DIABÉTIQUES ET CONSOMMATEURS EXIGEANTS

avec *Luc Baudin*

Les 23 et 24 mars 2026

700€ HT*

OBJECTIF

Développer son offre de pâtisserie santé tendance pour répondre aux attentes de la clientèle. Travailler une gamme de produits de qualité et une présentation attractive. Optimiser ses recettes pour conjuguer santé, plaisir et performance commerciale.

PUBLIC VISÉ

Professionnel.les de la boulangerie-pâtisserie -snacking souhaitant se perfectionner et améliorer ses compétences.

PROGRAMME

Apprendre à réaliser les produits suivants :

- Tarte pomme infusée au jus betterave et cardamome (*indice glycémique (IG) bas, sans gluten, riche en fibres et vitamines*)
- Choux sans gluten praliné graine de courge framboise (*IG bas, sans gluten, riche en fibres et riches en acides gras insaturés*)
- Tarte matcha, haricots Azuki (*IG bas, sans gluten, riche en fibres, riche en antioxydant, détoxifiant et vitamines*)
- Entremet Madeleine à la rose et praliné pistache (*IG bas, riche en fibres*)
- Maxi cookie chocolat protéiné (*sans gluten, riche en fibres et protéines végétales*)
- Finger chocolat ultra léger (*IG bas, riche en fibres, recette ultra rationnelle pour la production*)

Jour 1

- Sélectionner les matières premières
- Réaliser les différentes bases
- Préparer les appareils
- Façonner les produits

Jour 2

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



TROMPE-L'OEIL

avec *Cécile Farkas-Moritel*

Les 18, 19 et 20 mai 2026

1100€ HT*

OBJECTIF

Développer son offre de pâtisserie pour répondre aux attentes de la clientèle. Travailler une gamme de produits de qualité et une présentation attractive avec forme et saveur.

PUBLIC VISÉ

Professionnel.les de la boulangerie-pâtisserie souhaitant se perfectionner et améliorer ses compétences.

PROGRAMME

Apprendre à réaliser les produits suivants :

- Le Citron
- La Pomme
- La Mangue
- La Coco
- La Framboise
- La Cacahuète
- La Pistache
- La Poire
- La Pêche
- La Vanille

Jour 1

- Présentation du déroulement de la formation et revue de chaque gâteau à réaliser
- Réaliser les pâtes et les biscuits, les inserts, les crèmes et les ganaches pour chacun des gâteaux

Jour 2

- Découper les pâtes / biscuits
- Monter les gâteaux
- Réaliser les décors
- Réaliser les glaçages

Jour 3

- Démouler, glaçer les gâteaux
- Nettoyer le local
- Préparer le buffet
- Remise des diplômes et photos



UN AIR DE FÊTES : BÛCHES ET DESSERTS DE NOËL

avec Cécile Farkas-Moritel

Les 14, 15 et 16 septembre 2026

1100€ HT*

OBJECTIF

Développer son offre de pâtisserie pour répondre aux attentes de la clientèle. Découvrir une gamme de bûches gourmandes et créatives, associant tradition et modernisme.

PUBLIC VISÉ

Professionnel.les de la boulangerie-pâtisserie souhaitant se perfectionner et améliorer ses compétences.

PROGRAMME

Apprendre à réaliser les produits suivants :

- Bûche Anais
- Bûche Stella
- Bûche William
- Akela
- Sweet Christmas
- Golden Yuzu
- Bûche Pécan
- Buchette chocolat Pécan
- Étoile
- Pistacho

Jour 1

- Présentation du déroulement de la formation et revue de chaque gâteau à réaliser
- Réaliser les pâtes et les biscuits, les inserts, les crèmes et les ganaches pour chacun des gâteaux

Jour 2

- Découper les pâtes / biscuits
- Monter les gâteaux
- Réaliser les décors
- Réaliser les glaçages

Jour 3

- Démouler, glaçer les gâteaux
- Nettoyer le local
- Préparer le buffet
- Remise des diplômes et photos



ENCAS ET COLLATIONS SUCRÉES : PÂTISSERIE SNACKING POUR SPORTIFS, DIABÉTIQUES ET CONSOMMATEURS EXIGEANTS

avec Luc Baudin

Les 5 et 6 octobre 2026

700€ HT*

OBJECTIF

Développer son offre de pâtisserie snacking santé tendance pour répondre aux attentes de la clientèle. Travailler une gamme de produits de qualité et une présentation attractive. Optimiser ses recettes pour conjuguer santé, plaisir et performance commerciale.

PUBLIC VISÉ

Professionnel.les de la boulangerie-pâtisserie-snacking souhaitant se perfectionner et améliorer ses compétences.

PROGRAMME

Apprendre à réaliser les produits suivants :

- Barre moelleuse façon muesli
(riche en oméga 3,6,9, riche en fibres, protéines, minéraux et antioxydants)
- Barre snacking IG bas longue conservation
(à base de sucres naturels à indice glycémique (IG) bas, ganache conservation 3 mois)
- Bouchée protéinée
(protéines végétales naturelles, riche en fibres, vitamines et antioxydants)
- Cookie chocolat protéiné et sans gluten
(riche en fibres, protéines végétales)
- Pâte à tartiner Express protéinée
(protéines végétales, riche en acides gras, insaturés et vitamines)
- Pain d'épices au chocolat sans gluten
(sans gluten, riche en fibres, IG bas)

Jour 1

- Sélectionner les matières premières
- Réaliser les différentes bases
- Préparer les appareils et façonnner les produits

Jour 2

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



* Ces tarifs s'entendent hors hébergement et restauration du soir.



SNACKING TRAITEUR

TOURTES ET PÂTÉS EN CROÛTE

avec *Pascal Tanguy*

Les 3 et 4 mars 2026

700€ HT*

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.les de la boulangerie-pâtisserie-snacking souhaitant se perfectionner et améliorer ses compétences.

PROGRAMME

Apprendre à réaliser les produits suivants :

- Pâté en croûte
- Pâté en croûte festif
- Pâté croûte à thème
- Tourte forestière
- Tourte pomme et foie gras
- Tourte aux morilles
- Tourte Saint-Jacques aux petits légumes
- Friand
- Feuilleté Franc Comtois
- Pâté de viande
- Pâté de Pâques
- Friand, en version individuelle et à partager
- Vol-au-vent

Jour 1

- Préparer les différentes bases
- Préparer les différentes garnitures

Jour 2

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

SNACKING ESTIVAL : ENTRE FORMES ET SAVEURS NOUVELLES

avec *Gauthier Denis*

Les 11 et 12 mars 2026

700€ HT*

OBJECTIF

Développer son offre de snacking tendance pour répondre aux attentes de la clientèle. Travailler une gamme de produits de qualité et une présentation attractive avec une association de saveurs originales. Rationaliser sa production.

PUBLIC VISÉ

Professionnel.les de la boulangerie-pâtisserie-snacking souhaitant se perfectionner et améliorer ses compétences.

PROGRAMME

Apprendre à réaliser les produits suivants :

- Muffin à la provençale
- Madeleine romarin parmesan
- Tradition céréales chèvre noix figues magret de canard
- Tradition poulet rôti maison mayonnaise piquante
- Viennoise curry crabe ananas marinée
- Farfalle curry crabe ananas marinée
- Viennoise truite sauce végétal acidulé
- Salade truite sauce végétal acidulé
- Focaccia Vitello Tonnato
- Focaccia caviar d'aubergine épaule d'agneau confite
- PLF poulet colombo coco
- Croissant saumon crème acidulée pamplemousse
- Ciabatta façon BLT
- Ciabatta courgette menthe feta
- Kougelhopf salé chorizo comté noisette

Jour 1

- Sélectionner les matières premières
- Réaliser les différentes pâtes
- Préparer les appareils
- Pétrir et tourer les pâtes
- Façonner les produits

Jour 2

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





SNACKING PRINTEMPS / ÉTÉ

avec Rodolph Couston



Les 15 et 16 avril 2026

700€ HT*

OBJECTIF

Élaborer une gamme snacking. Confectionner des sauces et garnitures salées dans les règles d'hygiène. Optimiser sa fabrication.

PUBLIC VISÉ

Professionnel.les de la boulangerie-pâtisserie souhaitant se perfectionner et améliorer ses compétences.

PROGRAMME

Apprendre à réaliser les produits suivants :

- Pain moelleux
- Pain de tradition et ses déclinaisons
- Pain focaccia et ciabatta
- Pain polaire
- Salades (poke bowl, salade fraîcheur)
- Wrap
- Sandwich Italien
- Sandwich végétarien
- Panini tomate – mozza - pesto
- Croque de la mer
- Tartine rustique
- Bagnat revisité
- Burger
- Sandwich polaire

Jour 1

- Mettre en place les différentes bases de pain snacking (pétrissage, détaillage, façonnage)
- Réaliser les sauces et garnitures salées
- Mettre en fermentation contrôlée

Jour 2

- Fabriquer, monter et faire les finitions
- Présenter les produits sous forme de buffet
- Déguster les produits
- Analyse critique des produits, tant visuelle que gustative.

SNACKING AUTOMNE / HIVER

avec Rodolph Couston



Les 21 et 22 octobre 2026

700€ HT*

OBJECTIF

Élaborer une gamme snacking. Confectionner des sauces et garnitures salées dans les règles d'hygiène. Optimiser sa fabrication.

PUBLIC VISÉ

Professionnel.les de la boulangerie-pâtisserie-snacking souhaitant se perfectionner et améliorer ses compétences.

PROGRAMME

Apprendre à réaliser les produits suivants :

- Pain moelleux
- Pain de tradition et ses déclinaisons
- Pain focaccia et ciabatta
- Pain polaire
- Pâté croûte
- Salades (poke bowl, salade fraîcheur)
- Wrap
- Sandwich montagnard
- Sandwich rustique
- Panini fromagé
- Croque chèvre
- Tartine rustique
- Hot-dog
- Burger
- Sandwich polaire

Jour 1

- Mettre en place les différentes bases de pain snacking (pétrissage, détaillage, façonnage)
- Réaliser les sauces et garnitures salées
- Mettre en fermentation contrôlée

Jour 2

- Fabriquer, monter et faire les finitions
- Présenter les produits sous forme de buffet
- Déguster les produits
- Analyse critique des produits, tant visuelle que gustative.



MANAGEMENT - VENTE COMMUNICATION - HYGIÈNE

L'ART DE L'ÉTIQUETAGE

avec Maryvonne Meuriot

Le 5 mars 2026

280€ HT*

OBJECTIF

Identifier toutes les obligations légales d'étiquetage en boulangerie (maj 2025). Mettre en place un affichage efficace en boutique. Créer des propres étiquettes conformes. Utiliser des outils simples pour gagner du temps et éviter les erreurs courantes.

PUBLIC VISÉ

Boulanger, responsables de magasin, personnel de vente.

PROGRAMME

- **Étiqueter** : intérêt, obligations légales, transparence client
- **Apprendre les règles essentielles** : dénomination, ingrédients, allergènes, origine, DLC/DDM, prix
- **Mettre en pratique** : fiches produits, exemples concrets, modèles et choix d'affichage
- Faire son étiquetage numérique, QR codes, vitrines connectées
- Valider les acquis et engagement qualité avec la charte « Ma boulangerie s'engage à bien étiqueter »

LES RÉSEAUX SOCIAUX PROFESSIONNELS ADAPTÉS À VOTRE BOULANGERIE

avec Mélyne Fillion

Les 21 et 22 avril 2026

400€ HT*

OBJECTIF

Savoir animer de manière professionnelle les réseaux sociaux (Facebook et Instagram) de sa boulangerie.

PUBLIC VISÉ

Professionnel.les de la boulangerie-pâtisserie.

PROGRAMME

- Définir sa stratégie de communication digitale
- Savoir gérer les paramètres de ses comptes professionnels
- Savoir créer du contenu attrayant (photo, reel, story...)
- Découvrir des outils de création accessibles
- Organiser ses publications grâce à un planning éditorial
- Gérer sa communauté, modérer les messages
- Analyser la performance de ses publications

HYGIÈNE

avec Valérie Pallau

Le 25 mars 2026

2 sessions

Le 23 septembre 2026

210€ HT*

OBJECTIF

Connaître le contexte réglementaire ainsi que les bonnes pratiques d'hygiène pour offrir à la clientèle une prestation de qualité maîtrisée.

PUBLIC VISÉ

Toute personne amenée à manipuler les denrées alimentaires (cuisine, boulanger, salle).

PROGRAMME

- Connaître le contexte réglementaire en hygiène alimentaire (la Réglementation Européenne et Française, méthode HACCP...)
- Identifier les sources de contamination et risques alimentaires (microbiologie alimentaire, les toxi infections alimentaires collectives TIAC...)
- Appliquer les bonnes pratiques

RESPONSABLE MAGASIN : POSTURE, ORGANISATION ET PERFORMANCE

avec Maryvonne Meuriot

Le 23 avril 2026

280€ HT*

OBJECTIF

Être capable de renforcer sa posture de responsable, améliorer sa communication et son management, optimiser la gestion de l'équipe et du temps, et mettre en place un suivi de performance avec un plan d'action concret.

PUBLIC VISÉ

Responsable de magasin ou encadrant en boulangerie.

PROGRAMME

- **Prendre une posture de responsable** : rôle, missions, confiance et assertivité
- **Communiquer et manager** : communication efficace, gestion des conflits, motivation de l'équipe
- **Organiser et gérer son temps** : priorisation, planification, délégation



DYNAMISER LES VENTES

avec Maryvonne Meuriot

Le 4 juin 2026

280€ HT*

OBJECTIF

Maîtriser les bases du merchandising afin d'optimiser l'agencement des produits, attirer et fidéliser la clientèle, et adapter l'offre aux tendances du marché.

PUBLIC VISÉ

Boulanger, responsables de magasin, personnel de vente.

PROGRAMME

- **Valoriser sa boutique** : bases du merchandising, organisation des vitrines et animation du magasin.
- **Conseiller et vendre** : relation client, valorisation des produits et communication adaptée.
- **Respecter les obligations légales** : hygiène, affichage, allergènes et règles sanitaires.

LES FONDAMENTAUX DE LA GESTION D'ÉQUIPE

avec Mayrvonne Meuriot

Le 9 juillet 2026

280€ HT*

OBJECTIF

Définir son style de management, animer et motiver son équipe, favoriser des relations positives et développer l'autonomie par la fixation d'objectifs et la délégation.

PUBLIC VISÉ

Responsable d'équipe.

PROGRAMME

- Définir son style de management, développer les savoir-être et savoir-faire, animer et motiver l'équipe, intégrer efficacement les nouveaux salariés.
- Comprendre l'importance de la communication, appliquer les accords toltèques, construire un feedback et utiliser des outils de communication positive.
- Fixer des objectifs, analyser la réalité, explorer les options et renforcer la volonté d'action.

LE MERCHANDISING EN BOULANGERIE

avec Maryvonne Meuriot

Le 27 août 2026

280€ HT*

OBJECTIF

Comprendre les principes fondamentaux du merchandising en boulangerie. Identifier les leviers de mise en valeur des produits. Savoir appliquer des techniques simples et efficaces en rayon et en vitrine. Développer une approche client basée sur l'attractivité visuelle.

PUBLIC VISÉ

Boulanger, responsables de magasin, personnel de vente.

PROGRAMME

- Comprendre la définition et les enjeux du merchandising, son impact sur le chiffre d'affaires, ainsi que le parcours client et ses attentes.
- Savoir organiser les rayons et vitrines, identifier les produits d'appel et les zones chaudes et froides.
- Apprendre à utiliser la signalétique, l'étiquetage et la luminosité, avec des cas pratiques sur photos.
- Observer le terrain et réaliser des exercices de repositionnement des produits.
- Rappeler les points clés et formaliser un engagement individuel pour appliquer les bonnes pratiques.

LA BOULANGERIE ANTI-GASPI

avec Mayrvonne Meuriot

Le 26 novembre 2026

280€ HT*

OBJECTIF

Comprendre la culture anti-gaspillage, identifier les sources de pertes, utiliser les outils Lean pour y remédier et élaborer un plan d'action adapté à sa boulangerie.

PUBLIC VISÉ

Boulanger, responsables de magasin, personnel de vente.

PROGRAMME

Apprendre :

- **Le Lean Management** : gaspillage et attitudes LEAN
- **Le management participatif** : détection des anomalies, standardisation et amélioration continue
- **Le pilier Jidoka** : visualisation et résolution immédiate des problèmes
- **Le pilier Juste-à-temps** : optimisation des flux, réduction des stocks et livraison au bon moment

* Ces tarifs s'entendent hors hébergement et restauration du soir.

L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE : CHATGPT 100% APPLIQUÉ À LA BOULANGERIE

avec Lionel Broilliard

Le 5 octobre 2026

280€ HT*

OBJECTIF

Acquérir les compétences nécessaires pour intégrer l'intelligence artificielle, et plus précisément ChatGPT, dans les activités quotidiennes de sa boulangerie.

PUBLIC VISÉ

Tout personnel en boulangerie-pâtisserie.

PROGRAMME

- Comprendre ce qu'est l'intelligence artificielle (IA)
- Comprendre les avantages, les risques et les limites
- Découvrir plusieurs outils d'IA utiles pour son quotidien
- Maîtriser les 9 points essentiels d'un prompt réussi
- Créer ses propres outils personnels
- Découvrir l'univers des Gpt's

LE MANAGEMENT EN BOULANGERIE

avec Lionel Broilliard

Le 6 octobre 2026

280€ HT*

OBJECTIF

Acquérir les compétences nécessaires pour manager une équipe au sein d'une boulangerie. Découvrir les différents types de management, comment les adapter à ses équipes en boulangerie-pâtisserie et vente. Découvrir quel peut être l'apport de l'intelligence artificielle et la méthode DISC.

PUBLIC VISÉ

Tout personnel en boulangerie-pâtisserie-snacking prenant un poste de management ou ayant besoin de remettre ses connaissances à jour.

PROGRAMME

- Savoir dire non, éviter les « singes », éviter la minimisation
- Recadrer son collaborateur et gérer le conflit
- Connaître les accords Toltèques
- Apprendre les 5 types de management
- Connaître les couleurs de la méthode DISC
- Reconnaître son erreur
- Impliquer et responsabiliser



FORMATIONS À LA CARTE

INNOVER, GAGNER EN PRODUCTIVITÉ, BOOSTER VOS VENTES

Directement au sein de votre entreprise, nous vous proposons des formations en boulangerie, snacking, vente, merchandising, hygiène et management, en fonction de vos besoins.

OBJECTIF

Accompagné par l'un de nos formateurs, vous bénéficiez d'un suivi individualisé et de conseils pratiques au sein de votre environnement de travail. Cette approche permet d'apporter des solutions concrètes tout en vous faisant monter en compétences, vous et votre équipe.

PUBLIC VISÉ

Chef.fes d'entreprise et/ou salarié.es en boulangerie-pâtisserie.

ORGANISATION

N'hésitez pas à nous contacter pour nous faire part de vos souhaits de formation : nous établirons ensemble un programme correspondant à votre demande.

Un devis sur mesure sera établi en fonction du type, de la durée et du lieu de la formation.

CONTACT

02 54 96 40 45

contact@ecoledeboulangerie.fr

INSCRIPTIONS ET INFOS PRATIQUES



- 1 Nous vous faisons parvenir un **bulletin d'inscription** ainsi qu'un programme détaillé de la formation.
- 2 Une fois retourné, vous recevez un **devis** ainsi qu'une **convention de stage** (à retourner signée).
- 3 Une fois le paiement effectué, votre **inscription est validée**.
Les inscriptions sont possibles jusqu'à 10 jours avant le début de la formation.

VENIR À L'ÉCOLE

Lamotte-Beuvron est traversée par la **RD2020** et l'**A71** (sortie n°3 - Lamotte-Beuvron).

La **gare** (à 2 km) 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) et **n°2** (Blois - Chambord - Lamotte-Beuvron) du **réseau TLC** desservent la ville.

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.

AUTOUR DE L'ÉCOLE

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 quelques 5000 habitants, la ville comprend de nombreux commerces dont quatre boulangeries artisanales, trois supermarchés, un cinéma, une piscine municipale et une salle de sport.

Les amoureux de la nature pourront profiter du domaine forestier solognot. De plus, Center Parcs Sologne est à 5 minutes en voiture !

SE LOGER

Selon la durée, vous pouvez faire le choix de l'**hôtel partenaire** ou des **logements loués** par des propriétaires Lamottois (liste à votre disposition sur demande).





ÉCOLE

DE BOULANGERIE ARTISANALE

CONTACT

02 54 96 40 45
contact@ecoledeboulangerie.fr

RÉFÉRENTS HANDICAP, PÉDAGOGIQUE & ADMINISTRATIF

Gaël DENIZOT
gael.denizot@festivaldespains.com

Coralie FRESNEL
coralie.fresnel@festivaldespains.com

École de Boulangerie Artisanale

10 rue de la Campagnarde
41600 Lamotte-Beuvron

www.ecoledeboulangerie.fr

 [Ecole de Boulangerie Artisanale](#)  [ecoledeboulangerie](#)



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

