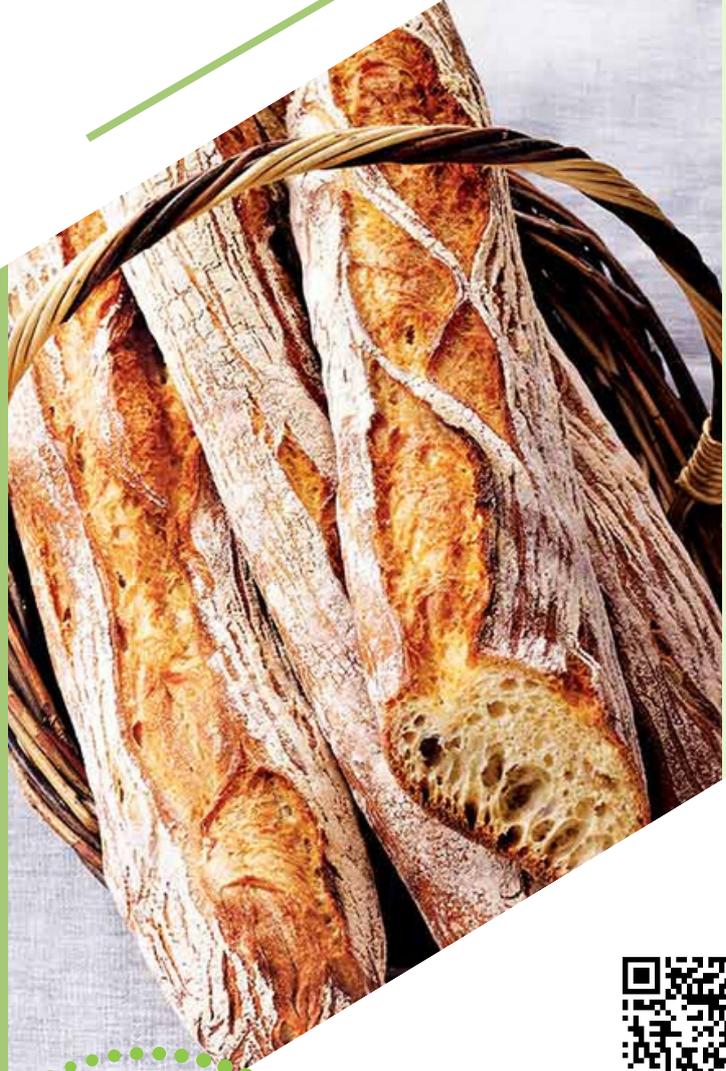


MOULINS RIOUX

5, rue de Normandie
53 250 Neuilly le Vendin
contact@moulinsrioux.com
02.43.03.86.52



PROGRAMME



WWW.MOULINSRIOUX.COM

STAGES
2024



RETROUVEZ NOUS
SUR LES RÉSEAUX !

SIRH+ EUROPAÏN

Retrouvez nous sur le Salon

21 AU 24
JANVIER

10h - 19h00



Paris Porte de Versailles



LA GAMME FESTIVAL ET AMAND RIOUX

5 OU 7
FÉVRIER

LA VENTE : L'ESSENTIEL

08:45 - 13h



Moulins Rioux

OBJECTIF :

Démonstration des différentes gammes de farines du Moulin



OBJECTIF :

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

Répondre aux attentes actuelles des clients sur la RSE au magasin



Avec *Thierry & Jean-Michel*
NOS BOULANGERS CONSEILS



Avec *Sylvie*
CHARGÉE FORMATIONS & CONSEILS EN MAGASIN

SNACKING BOULANGER

11 OU 12 OU 13
MARS

08:45 - 13h



Moulins Rioux

PROGRAMME :

Bagel jambon Paris sauce poivre, Burger émincé bœuf sauce savora et sésame torréfié, Burger poulet sauté sauce moutarde rémoulade choux blanc, Sandwich burger bœuf pomme de terre comté sauce poivre, sandwich burger magret canard chèvre sauce soja noisettes, sandwich burger poulet brie céleri branche, Sandwich burger tartare deux saumons et avocat, Sandwich burger western, sandwich jambon paris sauce ciboulette, Sandwich jambon paris choux blanc lardons, Sandwich volaille concombre sauce menthe fraîche, Sandwich volaille œuf sauce tapenade.



Avec *Pascal* TANGUY
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE TRAITEUR



AUTOUR DU FLAN

14 OU 15 MAI

09:45 - 14h



Le Chesnay

OBJECTIF :

Proposer des produits de pâtisseries de bonne conservation avec une marge confortable (minimum 70%)

PROGRAMME :

Flan pistache framboises, flan pistache abricot, flan croustillant, flan breton au caramel, flan à ma façon, flan à l'ancienne, far breton framboises, far breton cassis, far breton aux pruneaux, clafoutis aux pommes



Avec *Gaëtan* PARIS, MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE
Antoine PARIS, MEILLEUR JEUNE BOULANGER DU MONDE 2022



LA GAMME FESTIVAL ET AMAND RIOUX

3 OU 5 JUI

08:45 - 13h

Moulins Rioux

LA VENTE : THEORIE & PRATIQUE SPÉCIAL COLLABORATEUR



OBJECTIF :

Démonstration des différentes gammes de farines du Moulin



Avec Thierry & Jean-Michel
NOS BOULANGERS CONSEILS

OBJECTIF :

Maîtriser les étapes de la vente en boulangerie et réaliser des mises en situation pour acquérir la bonne posture et les bons mots.



Avec Sylvie
CHARGÉE FORMATIONS & CONSEILS EN MAGASIN

AUTOUR DU FLAN

23 OU 24 OU
25 SEPTEMBRE

08:45 - 13h

Moulins Rioux



OBJECTIF :

Proposer des produits de pâtisseries de bonne conservation avec une marge confortable (minimum 70%)

PROGRAMME :

Flan pistache framboises, flan pistache abricot, flan croustillant, flan breton au caramel, flan à ma façon, flan à l'ancienne, far breton framboises, far breton cassis, far breton aux pruneaux, clafoutis aux pommes ...



Avec Gaëtan
Antoine

PARIS, MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE
PARIS, MEILLEUR JEUNE BOULANGER DU MONDE 2022



LA GAMME FESTIVAL ET AMAND RIOUX

14 OU 15 OU
16 OCTOBRE

08:45 - 13h

Moulins Rioux

LA VENTE : L'ESSENTIEL



OBJECTIF :

Démonstration des différentes gammes de farines du Moulin



Avec Thierry & Jean-Michel
NOS BOULANGERS CONSEILS

OBJECTIF :

Maîtriser les bases de la vente en boulangerie et être force de propositions.
Répondre aux attentes actuelles des clients sur la RSE au magasin



Avec Sylvie
CHARGÉE FORMATIONS & CONSEILS EN MAGASIN

JANVIER

**SIRH/
EUROPAIN**

21 au 24 Janvier
Paris porte de Versailles



RECRUTER & INTEGRER UN COLLABORATEUR

15 janvier / 17 janvier / 19 janvier

MOTIVER & FIDELISER SES COLLABORATEURS

15 janvier / 24 janvier / 26 janvier

FEVRIER

**STAGE PAINS
& VENTE**

5 ou 7 février

- **REUSSIR LE RECRUTEMENT & L'INTEGRATION EN BOULANGERIE** 5 février
- **MANAGEMENT POUR DIRIGEANT** 6 & 7 février
- **PETITS GATEAUX et PÂTE A CHOUX REVISITÉS** - 19 & 20 février
- **EMBALLAGE DU QUOTIDIEN ET SPECIAL PAQUES** - 19 & 20 février
- **LA VIENNOISERIE : RETOUR A LA TENDANCE** - 26 & 27 février
- **DU LEVAIN POUR SE FAIRE DU BIEN** - 28 et 29 février

GÉRER & DÉNOUER LES CONFLITS

8 février / 12 février / 14 février

MARS

**SNACKING
BOULANGER**

11, 12 ou 13 Mars

- **INSPIRATION AUTOUR DU CHOCOLAT** 4 & 5 mars
- **TOUT AU LEVAIN** 11 & 12 mars
- **LA VIENNOISERIE** 13 & 14 mars



AVRIL



- **TOURTE ET PATES EN CROUTE** 8 & 9 avril
- **INSPIRATION AUTOUR DE LA FRAISE** 22 & 23 avril
- **MANAGEMENT POUR DIRIGEANT** 24 & 25 avril
- **DU LEVAIN POUR SE FAIRE DU BIEN** 25 & 26 avril
- **MANAGER AVEC SUCCES LA REPRISE D'UNE BOULANGERIE** 26 avril

MAI

AUTOUR DU FLAN

14 ou 15 Mai

◦ **Au Chesnay**

- **SNACKING CHAUD** 13 & 14 mai
- **UNE NOUVELLE VIE POUR VOS INVENDUS ET VEINNOISERIES**
- 22 & 23 mai
- **SNACKING SUCRÉ** 27 & 28 mai



JUIN

STAGE PAINS & VENTE

3 ou 5 Juin

- **INITIATION FOURNIL** 10 au 14 Juin
- **MANAGEMENT POUR DIRIGEANT** 11 & 12 juin
- **LES RESEAUX SOCIAUX PRO** 12 & 13 juin
- **DECOUVERTE DE LA VENTE** 17 au 21 juin

JUILLET



- **AIDE BOULANGER** 17 juin au 12 juillet



SEPTEMBRE

AUTOUR DU FLAN

23, 24 ou 25 septembre

- **INITIATION FOURNIL** 2 au 6 septembre
- **PETITS GATEAUX et PÂTE A CHOUX REVISITÉS** 9 & 10 septembre
- **PAINS TENDANCES & NUTRITIONNELS** 11 & 12 septembre
- **INSPIRATION AUTOUR DE LA POMME** 16 & 17 septembre
- **SNACKING EN BOULANGERIE** 23 & 24 septembre
- **LES FETES DE FIN D'ANNÉE AU MAGASIN** 25 & 26 septembre
- **TENDANCE BUCHES ET ENTREMETS** 30 septembre & 1er octobre

OCTOBRE

**STAGE PAINS
ET VENTE**

14, 15 ou 16 octobre

- **TARTES BOULANGERE & GATEAUX DE VOYAGE** 2 & 3 octobre
- **SPÉCIALITÉS DE FÊTES** 7 & 8 octobre
- **LES GALETTES** 21 & 22 octobre
- **LA VIENNOISERIE** 23 & 24 octobre

• **GÉRER & DÉNOUER**
LES CONFLITS

7 octobre / 9 octobre / 11 octobre

• **RECRUTER & INTEGRER UN**
COLLABORATEUR

7 octobre / 9 octobre / 11 octobre

NOVEMBRE
& DÉCEMBRE



- **AIDE BOULANGER** 25 novembre au 20 décembre

