



Programme des Stages

20 25

FORMATIONS

- Pain
- Levain
- Pâtisserie
- Snacking
- Vente
- Management

PLUS D'INFORMATIONS

elise@moulinsrioux.com

www.moulinsrioux.com



PROGRAMME

MOULINS RIOUX

**Sous réserve
de places disponibles**

COMPLET

4 OU 5
FÉVRIER

au Moulin
de 9h30 à 17h00

Levain

Revoir les fondamentaux de la fabrication d'un levain et son rafraîchissement. Élaborer différents produits sur le thème du levain.

10 places disponibles
(Sur réservation auprès de votre représentant)



Avec Cyril van Der Stuyft

3 OU 5
MARS

au Moulin
de 08h45 à 13h

Pain

**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 !

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



Avec Thierry & Jean-Michel

3 OU 5
MARS

au Moulin
de 08h45 à 13h

Vente

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

31 MARS
& 02 AVRIL

au Moulin
de 08h45 à 17h

Management

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



Avec Sylvie

Snacking

Programme au Chesnay :

Fabrication de différents sandwichs froids et chauds et de quelques plats cuisinés basiques

Programme au Moulin

Fabrication de snacking chaud : croque monsieur, foccacia, tourtes variées et pâtes en croûte pour diversifier votre offre salée

13 OU 14
MAI

au Chesnay
de 10h à 14h

2 dates
2 programmes
2 lieux

24 OU 25
OU 26 JUIN

au Moulin
de 08h45 à 13h



Avec Pascal TANGUY

19 OU
21 MAI
au Moulin
de 08h45 à 13h

Pain

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 !

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



Avec Thierry & Jean-Michel



19 OU
21 MAI
au Moulin
de 08h45 à 13h

Vente

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

15, 16
OU 17
SEPT
au Moulin
de 08h45 à 13h

Gâteaux de Voyage et biscuits secs

Améliorer votre marge en agrémentant votre magasin avec une gamme de gâteaux longue conservation et de biscuits secs sucrés



Avec Damien PICHON

Rest'Hotel
& Métiers de Bouche

Salon
Rest'Hotel
Caen

6 & 7
OCTOBRE



Management

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

26
MAI
au Moulin
de 08h45 à 17h

4
JUIN
au Moulin
de 08h45 à 17h

15
OCTOBRE
au Moulin
de 08h45 à 17h



Avec Sylvie

3 OU 5
NOV
au Moulin
de 08h45 à 13h

Pain

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 !

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



Avec Thierry & Jean-Michel

3 OU 5
NOV
au Moulin
de 08h45 à 13h

Vente

Maîtriser les bases de la vente en boulangerie et être force de propositions durant les fêtes de fin d'année.
Répondre aux attentes actuelles des clients sur la RSE au magasin



Avec Sylvie





Fevrier

17 et 18 Février

**LA VIENNOISERIE,
RETOUR À LA TENDANCE**
MOF Rodolph COUSTON

19 et 20 février

**DU LEVAIN POUR
SE FAIRE DU BIEN**
MOF Rodolph COUSTON

Septembre

8 et 9 septembre

SNACKING SALÉ
Peyo NOBRÉ

8 septembre

**L'INTELLIGENCE
ARTIFICIELLE AU SERVICE
DE VOTRE BOULANGERIE**
Delia MASSERAN

9 septembre

**LES RÉSEAUX SOCIAUX
ADAPTÉS À VOTRE
BOULANGERIE**
Mélyne FILLION

22 et 23
septembre

24 et 25
septembre

LES GALETES
MOF
Cyrille VAN DER STUYFT

29 et 30 octobre

**BÛCHES DE NOËL
ET DESSERTS DE FÊTES**
MOF Stéphane GLACIER

Mars

3 et 4 mars

**TARTES BOULANGÈRES
ET GÂTEAUX DE VOYAGE**
MOF Sébastien CHEVALLIER

5 et 6 mars

**PAINS TENDANCES
ET NUTRITIONNELS**
MOF Sébastien CHEVALLIER

10 et 11 mars

**TOURTES ET
PÂTES EN CROÛTE**
MOF Pascal TANGUY

12 et 13 mars

SNACKING
MOF Pascal TANGUY

Mai

12 et 13 mai

14 et 15 mai

LA VIENNOISERIE
MOF Cyrille VAN DER STUYFT

16 et 17 mai

**PAINS AROMATIQUES DES
LEVAINS ET DES FIBRES**
MOF Nicolas STREIFF

26 et 27 mai

SNACKING SUCRÉ
Peyo NOBRÉ

Juin

23 et 24 juin

**INSPIRATION
FRUITS ROUGES**
MOF Stéphane GLACIER

Octobre

06 et 07 octobre

**PAINS ET AUTRES
SPÉCIALITÉS DE FÊTES**
MOF Nicolas STREIFF

20 et 21 octobre

**LA VIENNOISERIE,
RETOUR À LA TENDANCE**
MOF Rodolph COUSTON

22 et 23 octobre

**DU LEVAIN POUR
SE FAIRE DU BIEN**
MOF Rodolph COUSTON

