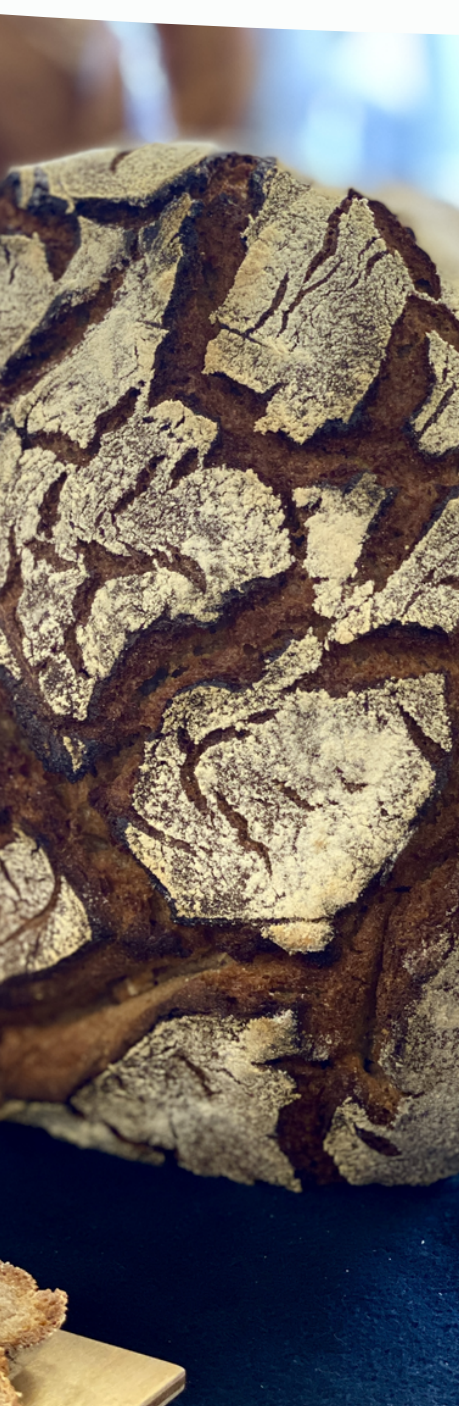


Stages

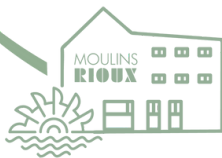
Boulangerie - Viennoiserie
Vente
Management
Gestion
Stage Ecole de Boulangerie



MEUNIER Festival
DES PAINS



NEUILLY-LE-VENDIN
EN MAYENNE (53)



Stages

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



STAGE

PAINS

Thierry et
Jean-Michel

🕒 9h00
à 13h00

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 !

3
sessions



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.

➤ **Lundi 9 mars**
ou
Mercredi 11 mars

➤ **Lundi 15 juin**
ou
Mercredi 17 juin

➤ **Lundi 21 septembre**
ou
Mercredi 23 septembre



STAGE

3
sessions

VENTE

🕒 9h00
à 13h00

Sylvie

➤ **Lundi 9 mars**
ou
Mercredi 11 mars

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

➤ **Lundi 15 juin**
ou
Mercredi 17 juin

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

➤ **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

GESTION

Alain

- Lundi 18 mai
ou
Mecredi 20 mai

🕒 9h00
à 13h00

PROGRAMME

Gérer une boulangerie ne se résume pas à pétrir et vendre : c'est aussi savoir lire ses chiffres. Cette formation vous aidera à comprendre simplement votre bilan. Elle vous montrera pourquoi le calcul des coûts de revient, l'analyse des ventes et le suivi de la masse salariale sont essentiels pour assurer la pérennité de votre entreprise.



STAGE

2 sessions

MANAGEMENT

Sylvie

- Lundi 9 février
ou
Mecredi 11 février

- Lundi 7 septembre
ou
Mecredi 9 septembre

🕒 9h00
à 17h00

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.



LEVAIN, EMPOIS & PAINS

Cyrille Van Der Stuyft

PROGRAMME

Le levain, les empois et les pains autour de son dernier livre.

🔔 Attention :
places
limitées !

Mardi 13 octobre

- ou
Mecredi 14 octobre
ou
Jeudi 15 octobre

🕒 9h00
à 17h00

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.

MOULINS
RIOUX



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 - *Linda Vongdara*

9 et 10 mars Pâtisserie boulangère - *Gauthier Denis*

23 et 24 mars Desserts et gourmandises - *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 sucrées - *Luc Baudin*



SNACKING TRAITEUR

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

11 et 12 mars Snacking estival Snacking - *Gauthier Denis*

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

21 et 22 octobre 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*

