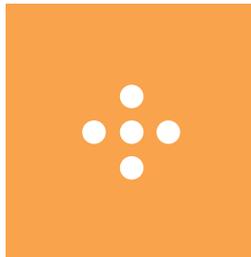


CATALOGUE 20
FORMATIONS 21



AVEC FINANCEMENT

02 40 79 42 01



VENTE

STRATÉGIE DE MON POINT DE VENTE PAGE 7

TECHNIQUE

SNACKING RÉGIONAL PAGE 13

LES GRANDS CLASSIQUES DE LA PÂTISSERIE PAGE 15

FEUILLETAGE DANS TOUS SES ÉTATS PAGE 25

LES GÂTEAUX DE VOYAGE PAGE 27

BOULANGERIE BIO PAGE 33

GESTION

SOFT EUROS «LES FONDAMENTAUX» PAGE 17

SOFT EUROS «ALLERGÈNES, ÉTIQUETAGE, ...» PAGE 19

SOFT EUROS «PERFECTIONNEMENT» PAGE 21

UNE BONNE GESTION, ÇA NE MANGE PAS DE PAIN PAGE 35

COMMUNICATION

FACEBOOK FONDAMENTAUX PAGE 9,11, 23, 29

ANNEXE

TUTORIEL FAFCEA / OPCO PAGE 37

LIEUX DE FORMATION

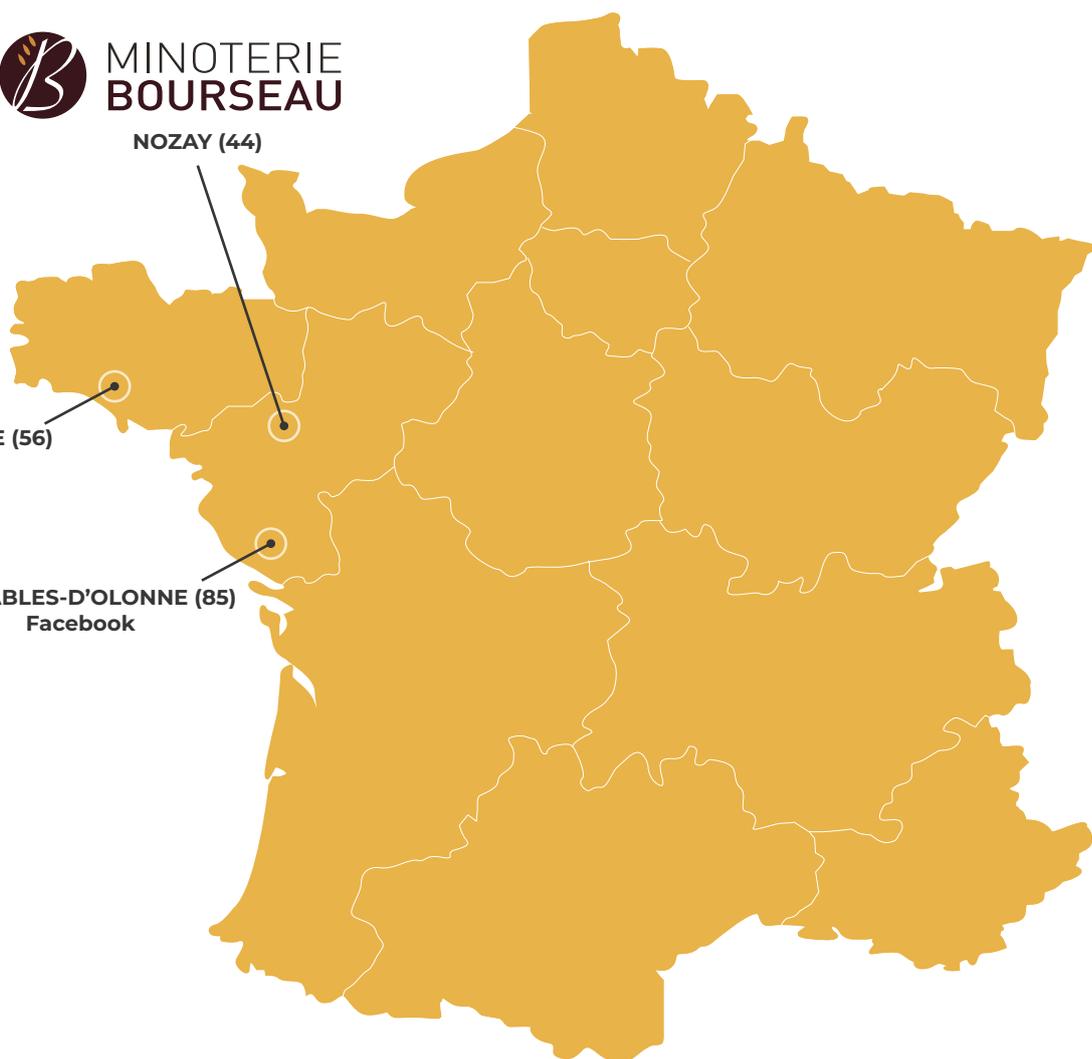


**MINOTERIE
BOURSEAU**

NOZAY (44)

LARMOR PLAGE (56)
Facebook

LES SABLES-D'OLONNE (85)
Facebook



CALENDRIER DES FORMATIONS 2021

JAN

1	V	
2	S	
3	D	
4	L	
5	M	
6	M	
7	J	
8	V	
9	S	
10	D	
11	L	
12	M	
13	M	
14	J	
15	V	
16	S	
17	D	
18	L	
19	M	
20	M	
21	J	
22	V	
23	S	
24	D	
25	L	
26	M	
27	M	1 AVEC 
28	J	
29	V	
30	S	
31	D	

FÉV

1	L	
2	M	
3	M	
4	J	
5	V	
6	S	
7	D	
8	L	
9	M	
10	M	
11	J	
12	V	
13	S	
14	D	
15	L	
16	M	
17	M	2 AVEC 
18	J	
19	V	
20	S	
21	D	
22	L	
23	M	
24	M	
25	J	
26	V	
27	S	
28	D	

MAR

1	L	
2	M	
3	M	
4	J	
5	V	
6	S	
7	D	
8	L	
9	M	
10	M	
11	J	
12	V	
13	S	
14	D	
15	L	3 AVEC 
16	M	4 AVEC 
17	M	
18	J	
19	V	
20	S	
21	D	
22	L	
23	M	
24	M	
25	J	
26	V	
27	S	
28	D	
29	L	
30	M	
31	M	

AVR

1	J	
2	V	
3	S	
4	D	
5	L	
6	M	
7	M	
8	J	
9	V	
10	S	
11	D	
12	L	
13	M	
14	M	
15	J	
16	V	
17	S	
18	D	
19	L	
20	M	5
21	M	
22	J	
23	V	
24	S	
25	D	
26	L	
27	M	
28	M	
29	J	
30	V	

MAI

1	S	
2	D	
3	L	
4	M	
5	M	
6	J	
7	V	
8	S	
9	D	
10	L	
11	M	
12	M	
13	J	
14	V	
15	S	
16	D	
17	L	
18	M	
19	M	
20	J	
21	V	
22	S	
23	D	
24	L	
25	M	
26	M	
27	J	
28	V	
29	S	
30	D	
31	L	

JUI

1	M	6
2	M	7
3	J	8
4	V	
5	S	
6	D	
7	L	
8	M	
9	M	9 AVEC 
10	J	
11	V	
12	S	
13	D	
14	L	
15	M	10 AVEC 
16	M	
17	J	
18	V	
19	S	
20	D	
21	L	
22	M	
23	M	
24	J	
25	V	
26	S	
27	D	
28	L	
29	M	
30	M	

ZONE A

 ZONE B

 ZONE C


CALENDRIER DES FORMATIONS 2021

ZONE A

 ZONE B

 ZONE C


JUI

1	J
2	V
3	S
4	D
5	L
6	M
7	M
8	J
9	V
10	S
11	D
12	L
13	M
14	M
15	J
16	V
17	S
18	D
19	L
20	M
21	M
22	J
23	V
24	S
25	D
26	L
27	M
28	M
29	J
30	V
31	S

AOÛ

1	D
2	L
3	M
4	M
5	J
6	V
7	S
8	D
9	L
10	M
11	M
12	J
13	V
14	S
15	D
16	L
17	M
18	M
19	J
20	V
21	S
22	D
23	L
24	M
25	M
26	J
27	V
28	S
29	D
30	L
31	M

SEP

1	M
2	J
3	V
4	S
5	D
6	L
7	M
8	M
9	J
10	V
11	S
12	D
13	L
14	M
15	M
16	J
17	V
18	S
19	D
20	L
21	M
22	M
23	J
24	V
25	S
26	D
27	L
28	M
29	M
30	J

OCT

1	V
2	S
3	D
4	L
5	M
6	M
7	J
8	V
9	S
10	D
11	L
12	M
13	M
14	J
15	V
16	S
17	D
18	L
19	M
20	M
21	J
22	V
23	S
24	D
25	L
26	M
27	M
28	J
29	V
30	S
31	D

NOV

1	L
2	M
3	M
4	J
5	V
6	S
7	D
8	L
9	M
10	M
11	J
12	V
13	S
14	D
15	L
16	M
17	M
18	J
19	V
20	S
21	D
22	L
23	M
24	M
25	J
26	V
27	S
28	D
29	L
30	M

DÉC

1	M
2	J
3	V
4	S
5	D
6	L
7	M
8	M
9	J
10	V
11	S
12	D
13	L
14	M
15	M
16	J
17	V
18	S
19	D
20	L
21	M
22	M
23	J
24	V
25	S
26	D
27	L
28	M
29	M
30	J
31	V

12 AVEC 

13 AVEC 

11

1

STRATÉGIE DE MON POINT DE VENTE

MERCREDI
27 JANVIER



1 JOUR



7 HEURES



AU MOULIN
NOZAY (44)



10 PLACES



350 €HT / PERSONNE

OBJECTIFS

Savoir s'adapter et se démarquer.

Avoir les clés stratégiques pour conduire et développer sa propre performance en boulangerie.

PROGRAMME

Les nouvelles attentes du client en boulangerie et les grandes tendances de consommation.

Analyse de la concurrence et du contexte.

Cultiver ses atouts et son image.

PRÉREQUIS

Responsable des ventes / Chef d'entreprise

INTERVENANTS

Christophe BENOIT & Laure BICHER



1

BULLETIN D'INSCRIPTION

STRATÉGIE DE MON POINT DE VENTE - MERCREDI 27 JANVIER 2021

Une seule inscription par bulletin à adresser à cclineau@minoteriebourseau.com - 0672299261

Madame Monsieur

Nom

Prénom

Tél portable

Email

SITUATION PROFESSIONNELLE

- Salarié en Boulangerie - Pâtisserie - Vente
 Gérant salarié Conjoint salarié
 Artisan
 Chef d'entreprise artisanale inscrit au Répertoire des Métiers
 Conjoint collaborateur ou associé inscrit au Répertoire des Métiers

EMPLOI OCCUPÉ

Boulanger Pâtissier Vente

CATÉGORIE

Ouvrier non qualifié Ouvrier qualifié
 Employé Agent de maîtrise / Technicien

DROIT À L'IMAGE - AVERTISSEMENT

Pendant les stages, des photos et vidéos pourront être prises puis utilisées sur des supports variés (sites, réseaux sociaux, plaquettes, articles, ...) mettant en valeur les formations.

J'accepte Je n'accepte pas

DROIT À L'INFORMATION ET PROTECTION DES DONNÉES

Acceptez-vous de recevoir nos informations et nos actualités ?

J'accepte Je n'accepte pas

Nom de l'entreprise

Adresse de l'entreprise

Code postal Ville

Email

Tél portable

N°Siret

FINANCEMENT ENVISAGÉ

FAFCEA OPCO

PAIEMENT

- Chèque ordre à Bourseau Formation
 Virement obligatoirement au moins 1 mois après le stage

J'atteste sur l'honneur l'exactitude des renseignements portés ci-dessus

Le À

Signature du stagiaire
Obligatoire

Signature et cachet de l'employeur
Obligatoire

POURQUOI CHOISIR CETTE FORMATION ?

Le contexte dans lequel s'inscrit l'activité des Boulangers-Pâtisseries est aujourd'hui en pleine mutation, par des évolutions des comportements alimentaires, nouveaux modes de consommation, nouvelles valeurs, nouvelles technologies, nouvelles concurrences ...

L'enjeu, aujourd'hui, est de savoir s'adapter et se démarquer. Cette formation vous apportera des clés stratégiques afin de construire et développer votre propre performance en Boulangerie-Pâtisserie



2

FACEBOOK FONDAMENTAUX

MERCREDI
17 FEVRIER

OBJECTIFS

Utiliser Facebook en mode professionnel.



1 JOUR

PROGRAMME

Définition d'une identité pro, outils de publication, gestion des commentaires, statistiques de base, exercices de publication, conseils et astuces.



7H00



AU MOULIN
NOZAY (44)

PRÉREQUIS

Disposer d'un ordinateur et d'un smartphone, d'une connexion wifi ou 4g, connaître le fonctionnement de base de Facebook. Avoir une page ou un profil Facebook.



5 PLACES

INTERVENANTS

Damien Gendrin /
assisté de Séverine Fontaine



315 €HT / PERSONNE



2

BULLETIN D'INSCRIPTION

FACEBOOK FONDAMENTAUX - MERCREDI 17 FEVRIER 2021

Une seule inscription par bulletin à adresser à cclineau@minoteriebourseau.com - 0672299261

Madame Monsieur

Nom

Prénom

Tél portable

Email

Nom de l'entreprise

Adresse de l'entreprise

Code postal Ville

Email

Tél portable

N°Siret

SITUATION PROFESSIONNELLE

- Salarié en Boulangerie - Pâtisserie - Vente
 Gérant salarié Conjoint salarié
 Artisan
 Chef d'entreprise artisanale inscrit au Répertoire des Métiers
 Conjoint collaborateur ou associé inscrit au Répertoire des Métiers

FINANCEMENT ENVISAGÉ

- FAFCEA OPCO

EMPLOI OCCUPÉ

- Boulanger Pâtissier Vente

PAIEMENT

- Chèque ordre à Bourseau Formation
 Virement obligatoirement au moins 1 mois après le stage

CATÉGORIE

- Ouvrier non qualifié Ouvrier qualifié
 Employé Agent de maîtrise / Technicien

J'atteste sur l'honneur l'exactitude des renseignements portés ci-dessus

Le À

Signature du stagiaire
Obligatoire

Signature et cachet de l'employeur
Obligatoire

DROIT À L'IMAGE - AVERTISSEMENT

Pendant les stages, des photos et vidéos pourront être prises puis utilisées sur des supports variés (sites, réseaux sociaux, plaquettes, articles, ...) mettant en valeur les formations.

- J'accepte Je n'accepte pas

DROIT À L'INFORMATION ET PROTECTION DES DONNÉES

Acceptez-vous de recevoir nos informations et nos actualités ?

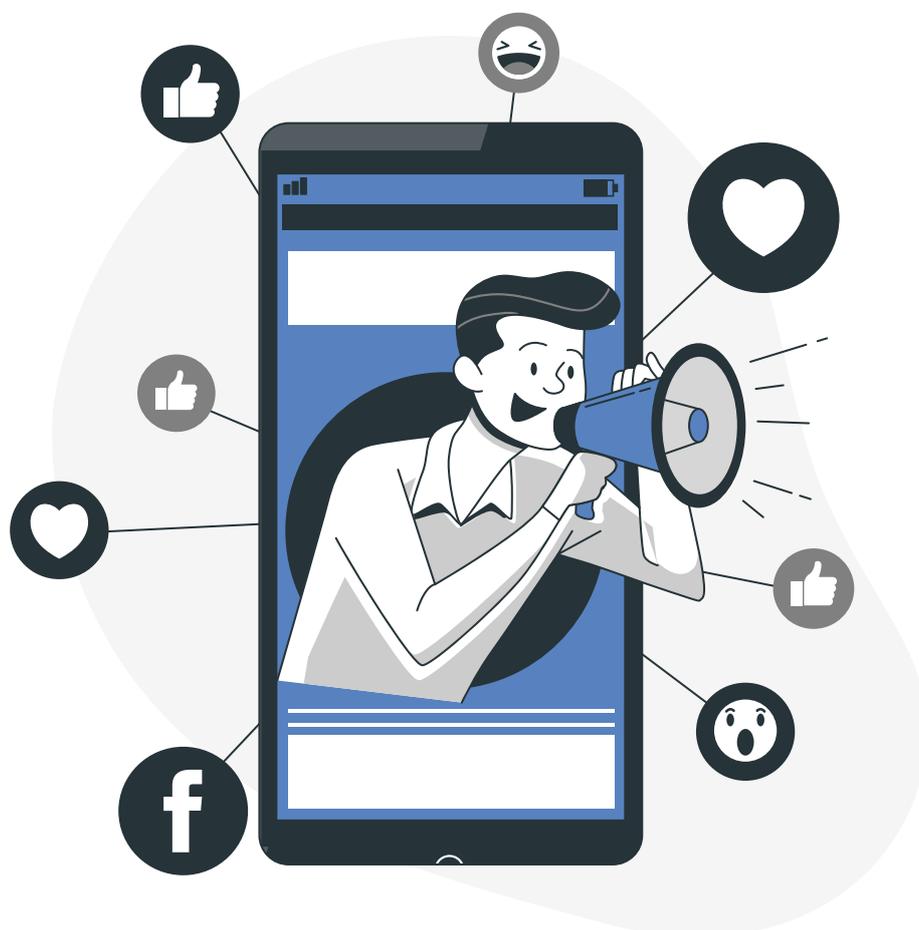
- J'accepte Je n'accepte pas

NUL BESOIN DE PRÉSENTER FACEBOOK !

Car même si d'autres réseaux sociaux plus récents sont préférés de certaines catégories (Instagram auprès des jeunes par exemple), avec ses 31 millions d'utilisateurs actifs français par mois, Facebook est le premier réseau social de l'Hexagone. Il s'agit d'un puissant levier marketing et communication dont vous devez vous servir pour vous faire connaître, partager vos savoir-faire et fidéliser votre clientèle.

En publiant régulièrement, vous allez ainsi améliorer votre référencement naturel. Facebook indexe chaque Page sur les moteurs de recherche. Si un utilisateur cherche votre entreprise sur Google, il tombera dès les premiers résultats sur votre Page Facebook.

Le succès de votre page Facebook dépend de votre maîtrise de l'outil et de ses fondamentaux pour rendre votre page dynamique et attractive : fréquence de publication, qualité des photos et/ou vidéos, thème choisi, gestion des commentaires ...



3

FACEBOOK FONDAMENTAUX

LUNDI
15 MARS

OBJECTIFS

Utiliser Facebook en mode professionnel.



1 JOUR

PROGRAMME

Définition d'une identité pro, outils de publication, gestion des commentaires, statistiques de base, exercices de publication, conseils et astuces.



7H00



LES SABLES-
D'OLONNE
VENDEE (85)

PRÉREQUIS

Disposer d'un ordinateur et d'un smartphone, d'une connexion wifi ou 4g, connaître le fonctionnement de base de Facebook. Avoir une page ou un profil Facebook.



5 PLACES

INTERVENANTS

Damien Gendrin /
assisté de Séverine Fontaine



315 €HT / PERSONNE



3

BULLETIN D'INSCRIPTION

FACEBOOK FONDAMENTAUX - LUNDI 15 MARS 2021

Une seule inscription par bulletin à adresser à cclineau@minoteriebourseau.com - 0672299261

Madame Monsieur

Nom

Prénom

Tél portable

Email

Nom de l'entreprise

Adresse de l'entreprise

Code postal Ville

Email

Tél portable

N°Siret

SITUATION PROFESSIONNELLE

- Salarié en Boulangerie - Pâtisserie - Vente
- Gérant salarié Conjoint salarié
- Artisan
 - Chef d'entreprise artisanale inscrit au Répertoire des Métiers
 - Conjoint collaborateur ou associé inscrit au Répertoire des Métiers

FINANCEMENT ENVISAGÉ

- FAFCEA OPCO

EMPLOI OCCUPÉ

- Boulanger Pâtissier Vente

PAIEMENT

- Chèque ordre à Bourseau Formation
- Virement obligatoirement au moins 1 mois après le stage

CATÉGORIE

- Ouvrier non qualifié Ouvrier qualifié
- Employé Agent de maîtrise / Technicien

J'atteste sur l'honneur l'exactitude des renseignements portés ci-dessus

Le À

Signature du stagiaire
Obligatoire

Signature et cachet de l'employeur
Obligatoire

DROIT À L'IMAGE - AVERTISSEMENT

Pendant les stages, des photos et vidéos pourront être prises puis utilisées sur des supports variés (sites, réseaux sociaux, plaquettes, articles, ...) mettant en valeur les formations.

- J'accepte Je n'accepte pas

DROIT À L'INFORMATION ET PROTECTION DES DONNÉES

Acceptez-vous de recevoir nos informations et nos actualités ?

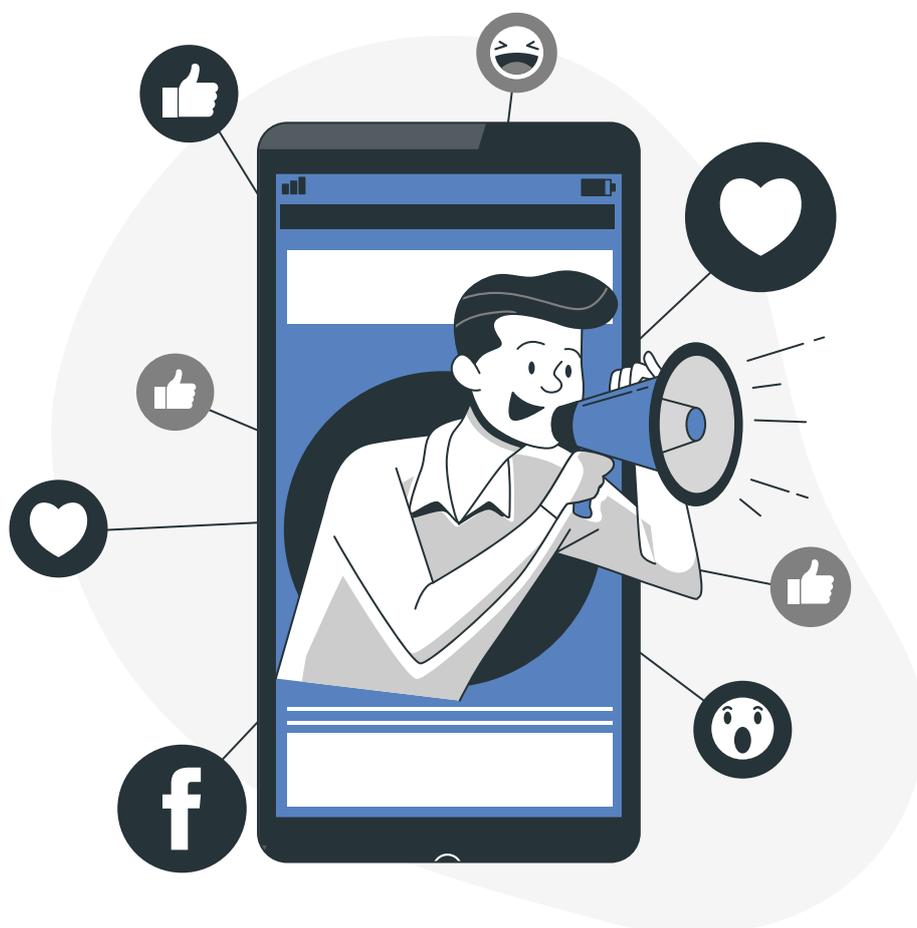
- J'accepte Je n'accepte pas

NUL BESOIN DE PRÉSENTER FACEBOOK !

Car même si d'autres réseaux sociaux plus récents sont préférés de certaines catégories (Instagram auprès des jeunes par exemple), avec ses 31 millions d'utilisateurs actifs français par mois, Facebook est le premier réseau social de l'Hexagone. Il s'agit d'un puissant levier marketing et communication dont vous devez vous servir pour vous faire connaître, partager vos savoir-faire et fidéliser votre clientèle.

En publiant régulièrement, vous allez ainsi améliorer votre référencement naturel. Facebook indexe chaque Page sur les moteurs de recherche. Si un utilisateur cherche votre entreprise sur Google, il tombera dès les premiers résultats sur votre Page Facebook.

Le succès de votre page Facebook dépend de votre maîtrise de l'outil et de ses fondamentaux pour rendre votre page dynamique et attractive : fréquence de publication, qualité des photos et/ou vidéos, thème choisi, gestion des commentaires ...



4

SNACKING RÉGIONAL

16 ET 17
MARS



2 JOURS



14H00



AU MOULIN
NOZAY (44)



6 PLACES



1 190 €HT/PERSONNE

OBJECTIFS

Se démarquer en proposant une gamme innovante et variée pour une consommation nomade en lien avec les saisons.

PROGRAMME

L'organisation, la sélection et l'assemblage des ingrédients, la conservation, l'emballage.

PRÉREQUIS

Aucun

INTERVENANTS

Pascal Tanguy MOF 
assisté de Tony Paquereau



4

BULLETIN D'INSCRIPTION

SNACKING RÉGIONAL - MARDI 16 ET MERCREDI 17 MARS 2021

Une seule inscription par bulletin à adresser à ccolineau@minoteriebourseau.com - 0672299261

Madame Monsieur

Nom

Prénom

Tél portable

Email

SITUATION PROFESSIONNELLE

- Salarié en Boulangerie - Pâtisserie - Vente
- Gérant salarié Conjoint salarié
- Artisan
 - Chef d'entreprise artisanale inscrit au Répertoire des Métiers
 - Conjoint collaborateur ou associé inscrit au Répertoire des Métiers

EMPLOI OCCUPÉ

Boulanger Pâtissier Vente

CATÉGORIE

Ouvrier non qualifié Ouvrier qualifié
 Employé Agent de maîtrise / Technicien

DROIT À L'IMAGE - AVERTISSEMENT

Pendant les stages, des photos et vidéos pourront être prises puis utilisées sur des supports variés (sites, réseaux sociaux, plaquettes, articles, ...) mettant en valeur les formations.

J'accepte Je n'accepte pas

DROIT À L'INFORMATION ET PROTECTION DES DONNÉES

Acceptez-vous de recevoir nos informations et nos actualités ?

J'accepte Je n'accepte pas

Nom de l'entreprise

Adresse de l'entreprise

Code postal Ville

Email

Tél portable

N°Siret

FINANCEMENT ENVISAGÉ

FAFCEA OPCO

PAIEMENT

- Chèque ordre à Bourseau Formation
- Virement obligatoirement au moins 1 mois après le stage

TAILLE T-SHIRT

S M L XL XXL XXXL

J'atteste sur l'honneur l'exactitude des renseignements portés ci-dessus

Le À

Signature du stagiaire
Obligatoire

Signature et cachet de l'employeur
Obligatoire

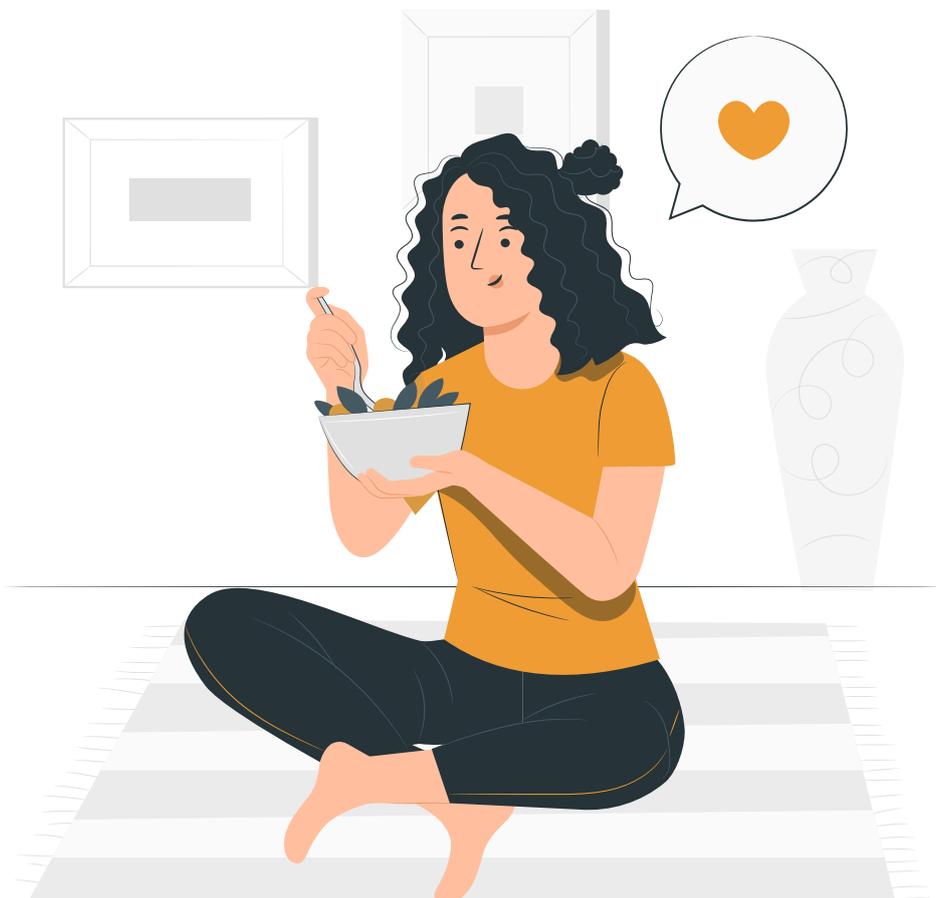
POURQUOI CHOISIR CETTE FORMATION ?

Le snacking prend aujourd'hui toute sa place dans vos entreprises. A l'ère des journées continues, les consommateurs optent pour des snacks à la place du déjeuner assis.

(30 minutes à table en 2019 contre 1h30 dans les années 90).

Soucieux de leur santé, vos clients privilégient les produits bio, équilibrés.

Formez-vous en professionnels qui aiment soigner leur clientèle avec des produits de snacking variés et de qualité et profitez des formateurs expérimentés.



5

LES GRANDS CLASSIQUES DE LA PÂTISSERIE

20 ET 21
AVRIL



2 JOURS



14H00



AU MOULIN
NOZAY (44)



6 PLACES



1 190 €HT/PERSONNE

OBJECTIFS

Remettre au goût du jour les fondamentaux de la pâtisserie, faire moins, mais faire bien et simple.

PROGRAMME

Élaboration de recettes classiques.
Remise à niveau avec de nouveaux ingrédients.

PRÉREQUIS

Minimum 2 ans d'expérience pâtisserie.

INTERVENANTS

David Briand MOF 
assisté de Tony Paquereau



5

BULLETIN D'INSCRIPTION

LES GRANDS CLASSIQUES DE LA PÂTISSERIE - MARDI 20 ET MERCREDI 21 AVRIL 2021

Une seule inscription par bulletin à adresser à cclineau@minoteriebourseau.com - 0672299261

Madame Monsieur

Nom

Prénom

Tél portable

Email

SITUATION PROFESSIONNELLE

- Salarié en Boulangerie - Pâtisserie - Vente
- Gérant salarié Conjoint salarié
- Artisan
 - Chef d'entreprise artisanale inscrit au Répertoire des Métiers
 - Conjoint collaborateur ou associé inscrit au Répertoire des Métiers

EMPLOI OCCUPÉ

Boulanger Pâtissier Vente

CATÉGORIE

Ouvrier non qualifié Ouvrier qualifié
 Employé Agent de maîtrise / Technicien

DROIT À L'IMAGE - AVERTISSEMENT

Pendant les stages, des photos et vidéos pourront être prises puis utilisées sur des supports variés (sites, réseaux sociaux, plaquettes, articles, ...) mettant en valeur les formations.

J'accepte Je n'accepte pas

DROIT À L'INFORMATION ET PROTECTION DES DONNÉES

Acceptez-vous de recevoir nos informations et nos actualités ?

J'accepte Je n'accepte pas

Nom de l'entreprise

Adresse de l'entreprise

Code postal Ville

Email

Tél portable

N°Siret

FINANCEMENT ENVISAGÉ

FAFCEA OPCO

PAIEMENT

- Chèque ordre à Bourseau Formation
- Virement obligatoirement au moins 1 mois après le stage

TAILLE T-SHIRT

S M L XL XXL XXXL

J'atteste sur l'honneur l'exactitude des renseignements portés ci-dessus

Le À

Signature du stagiaire
Obligatoire

Signature et cachet de l'employeur
Obligatoire

POURQUOI CHOISIR CETTE FORMATION ?

La pâtisserie aime se réinventer à l'infini. Aujourd'hui, derrière chaque dessert, il y a la base et les fondamentaux des grands classiques de vos recettes.

La Pâtisserie Française est la star des gourmands du monde entier, incontournable.

Le Saint-Honoré, le mille-feuille, le choux ou encore l'éclair et le Paris-Brest sont connus et reconnus par les plus grands épicuriens.

David Briand apporte à cette formation, son professionnalisme couronné d'un diplôme de Meilleur Ouvrier de France 2019. Dans la section Pâtisserie-Confiserie, son modernisme, sa technique, son regard sur son métier mettent en scène sa passion toujours grandissante.



6

SOFT EUROS "LES FONDAMENTAUX"

MARDI
01 JUIN



1 JOUR



7H00



**AU MOULIN
NOZAY (44)**



6 PLACES



315 €HT / PERSONNE

OBJECTIFS

Débuter ou mieux maîtriser CommisSoft. S'en servir au quotidien pour rentabiliser au plus juste mon entreprise.

PROGRAMME

Gestion des ingrédients. Gestion des recettes et plannings de production. Point général sur l'utilisation du logiciel.

PRÉREQUIS

Responsable des ventes / Chef d'entreprise.
Avoir un ordinateur portable avec CommisSoft.

INTERVENANT

Renaud Bargas



6

BULLETIN D'INSCRIPTION

SOFT EUROS "LES FONDAMENTAUX" - MARDI 01 JUIN 2021

Une seule inscription par bulletin à adresser à ccolineau@minoteriebourseau.com - 0672299261

Madame Monsieur

Nom

Prénom

Tél portable

Email

SITUATION PROFESSIONNELLE

- Salarié en Boulangerie - Pâtisserie - Vente
 Gérant salarié Conjoint salarié
 Artisan
 Chef d'entreprise artisanale inscrit au Répertoire des Métiers
 Conjoint collaborateur ou associé inscrit au Répertoire des Métiers

EMPLOI OCCUPÉ

Boulanger Pâtissier Vente

CATÉGORIE

Ouvrier non qualifié Ouvrier qualifié
 Employé Agent de maîtrise / Technicien

DROIT À L'IMAGE - AVERTISSEMENT

Pendant les stages, des photos et vidéos pourront être prises puis utilisées sur des supports variés (sites, réseaux sociaux, plaquettes, articles, ...) mettant en valeur les formations.

J'accepte Je n'accepte pas

DROIT À L'INFORMATION ET PROTECTION DES DONNÉES

Acceptez-vous de recevoir nos informations et nos actualités ?

J'accepte Je n'accepte pas

Nom de l'entreprise

Adresse de l'entreprise

Code postal Ville

Email

Tél portable

N°Siret

FINANCEMENT ENVISAGÉ

FAFCEA OPCO

PAIEMENT

- Chèque ordre à Bourseau Formation
 Virement obligatoirement au moins 1 mois après le stage

J'atteste sur l'honneur l'exactitude des renseignements portés ci-dessus

Le À

Signature du stagiaire
Obligatoire

Signature et cachet de l'employeur
Obligatoire

POURQUOI CHOISIR CETTE FORMATION ?

La gestion, l'organisation et la rentabilité sont les points essentiels de la vie d'une entreprise. Cette session de formation animée par la passion et le dynamisme de Renaud Bargas Concepteur et Créateur du logiciel, vous permettra de vous expliquer, vous guider et tout simplement de vous perfectionner à "CommisSoft".

Vous comprendrez, par des explications simples, fluides et très efficaces, la gestion de votre outil CommisSoft.



7

MERCREDI
02 JUIN



1 JOUR



7H00



**AU MOULIN
NOZAY (44)**



6 PLACES



315 €HT / PERSONNE

SOFT EUROS "ALLERGÈNES, ÉTIQUETAGE ET VALEURS NUTRITIONNELLES"

OBJECTIFS

Spécialisation du logiciel de calcul de prix de revient.

PROGRAMME

Dénommer et déclarer les allergènes, les mentions obligatoires et spécifiques à l'étiquetage.

PRÉREQUIS

Avoir un ordinateur portable avec CommisSoft.

INTERVENANT

Renaud Bargas



7

BULLETIN D'INSCRIPTION

SOFT EUROS "ALLERGÈNES, ÉTIQUETAGE ET VALEURS NUTRI." - MERCREDI 02 JUIN 2021

Une seule inscription par bulletin à adresser à ccolineau@minoteriebourseau.com - 0672299261

Madame Monsieur

Nom

Prénom

Tél portable

Email

SITUATION PROFESSIONNELLE

- Salarié en Boulangerie - Pâtisserie - Vente
 Gérant salarié Conjoint salarié
 Artisan
 Chef d'entreprise artisanale inscrit au Répertoire des Métiers
 Conjoint collaborateur ou associé inscrit au Répertoire des Métiers

EMPLOI OCCUPÉ

Boulanger Pâtissier Vente

CATÉGORIE

Ouvrier non qualifié Ouvrier qualifié
 Employé Agent de maîtrise / Technicien

DROIT À L'IMAGE - AVERTISSEMENT

Pendant les stages, des photos et vidéos pourront être prises puis utilisées sur des supports variés (sites, réseaux sociaux, plaquettes, articles, ...) mettant en valeur les formations.

J'accepte Je n'accepte pas

DROIT À L'INFORMATION ET PROTECTION DES DONNÉES

Acceptez-vous de recevoir nos informations et nos actualités ?

J'accepte Je n'accepte pas

Nom de l'entreprise

Adresse de l'entreprise

Code postal Ville

Email

Tél portable

N°Siret

FINANCEMENT ENVISAGÉ

FAFCEA OPCO

PAIEMENT

- Chèque ordre à Bourseau Formation
 Virement obligatoirement au moins 1 mois après le stage

J'atteste sur l'honneur l'exactitude des renseignements portés ci-dessus

Le À

Signature du stagiaire
Obligatoire

Signature et cachet de l'employeur
Obligatoire

POURQUOI CHOISIR CETTE FORMATION ?

Les allergies alimentaires sont en recrudescence depuis quelques années, les pouvoirs publics ont instauré des mesures obligatoires pour mieux informer les consommateurs.

Cette formation est animée par Renaud Bargas Concepteur Créateur du logiciel "CommisSoft".
Sa connaissance du sujet est pointue et il ne manque pas de vous informer de toutes les obligations et droits relatifs aux règles d'étiquetages obligatoires.





SOFT EUROS "PERFECTIONNEMENT"

JEUDI
03 JUIN

OBJECTIFS

Optimisation de l'usage du logiciel de calcul des prix de revient.



1 JOUR

PROGRAMME

Revisiter les bases et développer les capacités (calcul de pertes, plannings de production, inventaires, ...).



7H00



**AU MOULIN
NOZAY (44)**

PRÉREQUIS

Avoir un ordinateur portable avec CommisSoft.



6 PLACES

INTERVENANT

Renaud Bargas



315 €HT / PERSONNE



BULLETIN D'INSCRIPTION

SOFT EUROS "PERFECTIONNEMENT" - JEUDI 03 JUIN 2021

Une seule inscription par bulletin à adresser à cclineau@minoteriebourseau.com - 0672299261

Madame Monsieur

Nom

Prénom

Tél portable

Email

SITUATION PROFESSIONNELLE

- Salarié en Boulangerie - Pâtisserie - Vente
 Gérant salarié Conjoint salarié
 Artisan
 Chef d'entreprise artisanale inscrit au Répertoire des Métiers
 Conjoint collaborateur ou associé inscrit au Répertoire des Métiers

EMPLOI OCCUPÉ

Boulanger Pâtissier Vente

CATÉGORIE

Ouvrier non qualifié Ouvrier qualifié
 Employé Agent de maîtrise / Technicien

DROIT À L'IMAGE - AVERTISSEMENT

Pendant les stages, des photos et vidéos pourront être prises puis utilisées sur des supports variés (sites, réseaux sociaux, plaquettes, articles, ...) mettant en valeur les formations.

J'accepte Je n'accepte pas

DROIT À L'INFORMATION ET PROTECTION DES DONNÉES

Acceptez-vous de recevoir nos informations et nos actualités ?

J'accepte Je n'accepte pas

Nom de l'entreprise

Adresse de l'entreprise

Code postal Ville

Email

Tél portable

N°Siret

FINANCEMENT ENVISAGÉ

FAFCEA OPCO

PAIEMENT

- Chèque ordre à Bourseau Formation
 Virement obligatoirement au moins 1 mois après le stage

J'atteste sur l'honneur l'exactitude des renseignements portés ci-dessus

Le À

Signature du stagiaire
Obligatoire

Signature et cachet de l'employeur
Obligatoire

POURQUOI CHOISIR CETTE FORMATION ?

"CommisSoft" est pour vous, votre compagnon de gestion au quotidien. Vous maîtrisez les allergies, les étiquetages et les valeurs nutritionnelles.

Cette session de perfectionnement avec Renaud Bargas Concepteur Créateur du logiciel, sa technicité sur son programme vous apportera des solutions supplémentaires et complémentaires sur le contenu et sur des sujets que vous pourrez échanger.

Cette session est la finalité d'une perfection pour la gestion intégrale de votre entreprise.



9

FACEBOOK FONDAMENTAUX

MERCREDI
09 JUIN

OBJECTIFS

Utiliser Facebook en mode professionnel.



1 JOUR

PROGRAMME

Définition d'une identité pro, outils de publication, gestion des commentaires, statistiques de base, exercices de publication, conseils et astuces.



7H00



LARMOR PLAGE
(56)

PRÉREQUIS

Disposer d'un ordinateur et d'un smartphone, d'une connexion wifi ou 4g, connaître le fonctionnement de base de Facebook. Avoir une page ou un profil Facebook.



5 PLACES

INTERVENANTS

Damien Gendrin /
assisté de Séverine Fontaine



315 €HT / PERSONNE



9

BULLETIN D'INSCRIPTION

FACEBOOK FONDAMENTAUX - MERCREDI 09 JUIN 2021

Une seule inscription par bulletin à adresser à cclineau@minoteriebourseau.com - 0672299261

Madame Monsieur

Nom

Prénom

Tél portable

Email

SITUATION PROFESSIONNELLE

- Salarié en Boulangerie - Pâtisserie - Vente
 Gérant salarié Conjoint salarié
 Artisan
 Chef d'entreprise artisanale inscrit au Répertoire des Métiers
 Conjoint collaborateur ou associé inscrit au Répertoire des Métiers

EMPLOI OCCUPÉ

Boulanger Pâtissier Vente

CATÉGORIE

Ouvrier non qualifié Ouvrier qualifié
 Employé Agent de maîtrise / Technicien

DROIT À L'IMAGE - AVERTISSEMENT

Pendant les stages, des photos et vidéos pourront être prises puis utilisées sur des supports variés (sites, réseaux sociaux, plaquettes, articles, ...) mettant en valeur les formations.

J'accepte Je n'accepte pas

DROIT À L'INFORMATION ET PROTECTION DES DONNÉES

Acceptez-vous de recevoir nos informations et nos actualités ?

J'accepte Je n'accepte pas

Nom de l'entreprise

Adresse de l'entreprise

Code postal Ville

Email

Tél portable

N°Siret

FINANCEMENT ENVISAGÉ

FAFCEA OPCA

PAIEMENT

- Chèque ordre à Bourseau Formation
 Virement obligatoirement au moins 1 mois après le stage

J'atteste sur l'honneur l'exactitude des renseignements portés ci-dessus

Le À

Signature du stagiaire
Obligatoire

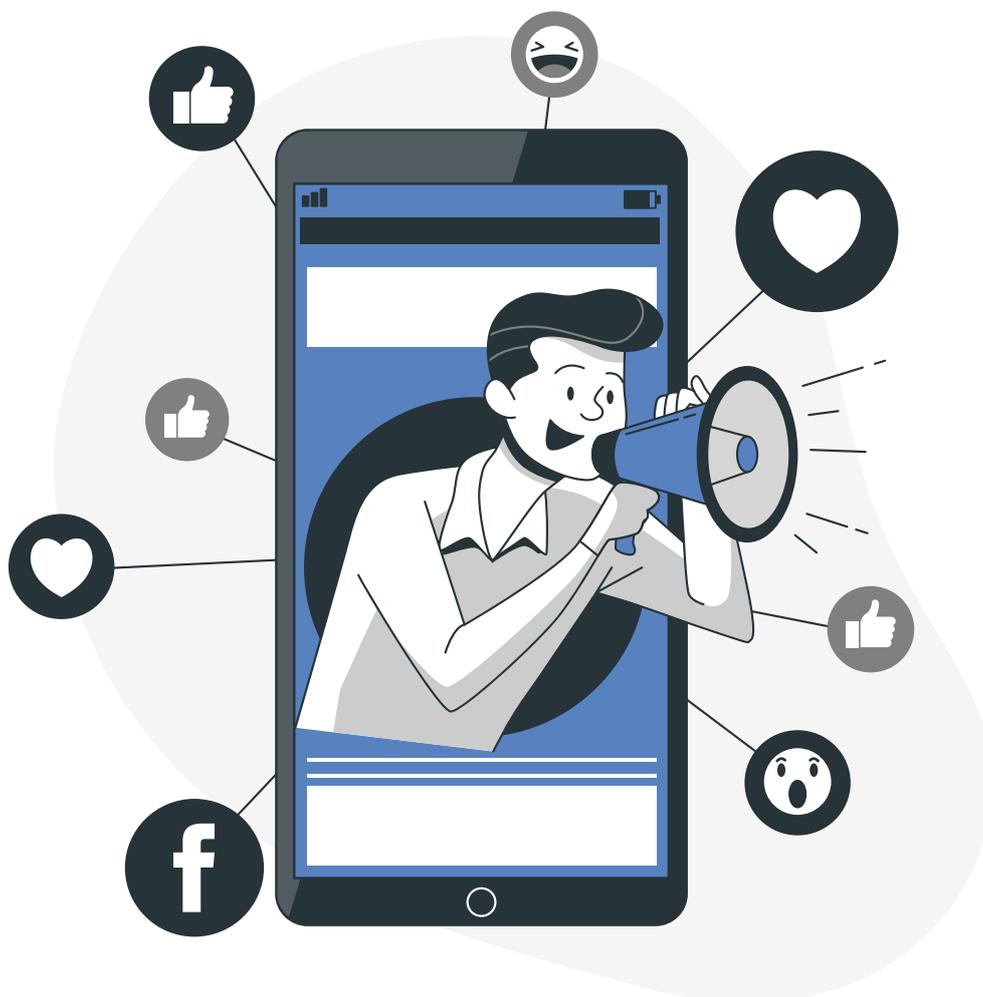
Signature et cachet de l'employeur
Obligatoire

NUL BESOIN DE PRÉSENTER FACEBOOK !

Car même si d'autres réseaux sociaux plus récents sont préférés de certaines catégories (Instagram auprès des jeunes par exemple), avec ses 31 millions d'utilisateurs actifs français par mois, Facebook est le premier réseau social de l'Hexagone. Il s'agit d'un puissant levier marketing et communication dont vous devez vous servir pour vous faire connaître, partager vos savoir-faire et fidéliser votre clientèle.

En publiant régulièrement, vous allez ainsi améliorer votre référencement naturel. Facebook indexe chaque Page sur les moteurs de recherche. Si un utilisateur cherche votre entreprise sur Google, il tombera dès les premiers résultats sur votre Page Facebook.

Le succès de votre page Facebook dépend de votre maîtrise de l'outil et de ses fondamentaux pour rendre votre page dynamique et attractive : fréquence de publication, qualité des photos et/ou vidéos, thème choisi, gestion des commentaires ...



10

FEUILLETAGE DANS TOUS SES ÉTATS

15 ET 16
JUIN



2 JOURS



14H00



AU MOULIN
NOZAY (44)



6 PLACES



1 190 €HT/PERSONNE

OBJECTIFS

Se démarquer en proposant une gamme innovante et variée pour une consommation nomade en lien avec les saisons.

PROGRAMME

L'organisation, la sélection et l'assemblage des ingrédients, la conservation, l'emballage.

PRÉREQUIS

Minimum 2 ans d'expérience en pâtisserie ou boulangerie.

INTERVENANTS

Philippe Hermenier MOF  assisté de Tony Paquereau



10

BULLETIN D'INSCRIPTION

SNACKING RÉGIONAL - MARDI 15 ET MERCREDI 16 JUIN 2021

Une seule inscription par bulletin à adresser à cclineau@minoteriebourseau.com - 0672299261

Madame Monsieur

Nom

Prénom

Tél portable

Email

SITUATION PROFESSIONNELLE

- Salarié en Boulangerie - Pâtisserie - Vente
- Gérant salarié Conjoint salarié
- Artisan
 - Chef d'entreprise artisanale inscrit au Répertoire des Métiers
 - Conjoint collaborateur ou associé inscrit au Répertoire des Métiers

EMPLOI OCCUPÉ

Boulanger Pâtissier Vente

CATÉGORIE

Ouvrier non qualifié Ouvrier qualifié
 Employé Agent de maîtrise / Technicien

DRIT À L'IMAGE - AVERTISSEMENT

Pendant les stages, des photos et vidéos pourront être prises puis utilisées sur des supports variés (sites, réseaux sociaux, plaquettes, articles, ...) mettant en valeur les formations.

J'accepte Je n'accepte pas

DRIT À L'INFORMATION ET PROTECTION DES DONNÉES

Acceptez-vous de recevoir nos informations et nos actualités ?

J'accepte Je n'accepte pas

Nom de l'entreprise

Adresse de l'entreprise

Code postal Ville

Email

Tél portable

N°Siret

FINANCEMENT ENVISAGÉ

FAFCEA OPCO

PAIEMENT

- Chèque ordre à Bourseau Formation
- Virement obligatoirement au moins 1 mois après le stage

TAILLE T-SHIRT

S M L XL XXL XXXL

J'atteste sur l'honneur l'exactitude des renseignements portés ci-dessus

Le À

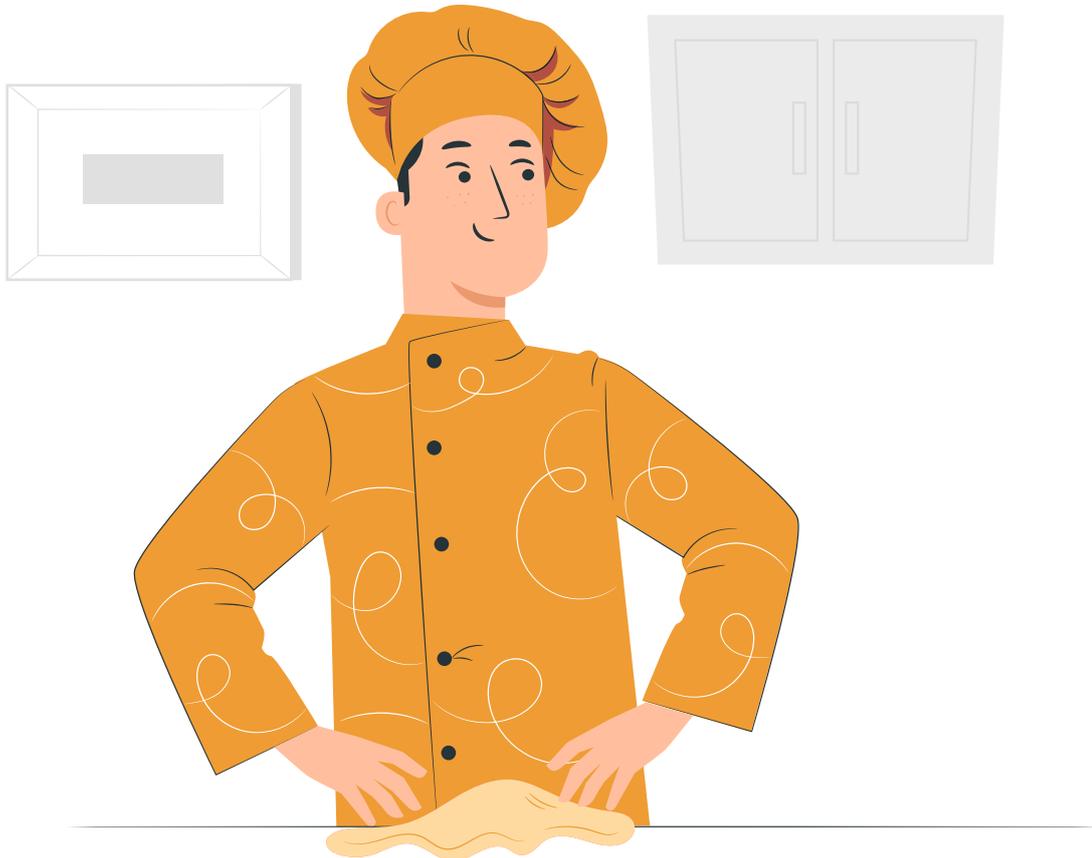
Signature du stagiaire
Obligatoire

Signature et cachet de l'employeur
Obligatoire

POURQUOI CHOISIR CETTE FORMATION ?

Il existe plusieurs variétés de feuilletages. On peut citer la méthode ordinaire, inversée et rapide dite l'écossaise. Démarquez-vous en venant apprendre ou réapprendre toutes ces techniques. Philippe Hermenier Meilleur Ouvrier de France 2011 Boulangerie vous fera partager son savoir ainsi que toutes les techniques nécessaires à améliorer votre quotidien dans votre fournil et laboratoire.

Le feuilletage est la base de beaucoup de recettes connues ou à redécouvrir.
La qualité, la passion du feuilletage rendra beaucoup de lettre de noblesse à votre entreprise.



11

LES GÂTEAUX DE VOYAGE

28 ET 29
SEPTEMBRE

OBJECTIFS

Créer une gamme complète de gâteaux de voyage.



2 JOURS

PROGRAMME

Maîtriser les techniques et astuces de réalisation. Innover à partir d'une gamme traditionnelle. Formes, finitions variées et modernes.



14H00

PRÉREQUIS

Minimum 2 ans d'expérience en pâtisserie.



AU MOULIN
NOZAY (44)



6 PLACES

INTERVENANTS

David Briand MOF 
assisté de Tony Paquereau



1 190 €HT/PERSONNE



11

BULLETIN D'INSCRIPTION

LES GÂTEAUX DE VOYAGE - MARDI 28 ET MERCREDI 29 SEPTEMBRE 2021

Une seule inscription par bulletin à adresser à cclineau@minoteriebourseau.com - 0672299261

Madame Monsieur

Nom

Prénom

Tél portable

Email

SITUATION PROFESSIONNELLE

- Salarié en Boulangerie - Pâtisserie - Vente
- Gérant salarié Conjoint salarié
- Artisan
 - Chef d'entreprise artisanale inscrit au Répertoire des Métiers
 - Conjoint collaborateur ou associé inscrit au Répertoire des Métiers

EMPLOI OCCUPÉ

Boulanger Pâtissier Vente

CATÉGORIE

Ouvrier non qualifié Ouvrier qualifié
 Employé Agent de maîtrise / Technicien

DROIT À L'IMAGE - AVERTISSEMENT

Pendant les stages, des photos et vidéos pourront être prises puis utilisées sur des supports variés (sites, réseaux sociaux, plaquettes, articles, ...) mettant en valeur les formations.

J'accepte Je n'accepte pas

DROIT À L'INFORMATION ET PROTECTION DES DONNÉES

Acceptez-vous de recevoir nos informations et nos actualités ?

J'accepte Je n'accepte pas

Nom de l'entreprise

Adresse de l'entreprise

Code postal Ville

Email

Tél portable

N°Siret

FINANCEMENT ENVISAGÉ

FAFCEA OPCO

PAIEMENT

- Chèque ordre à Bourseau Formation
- Virement obligatoirement au moins 1 mois après le stage

TAILLE T-SHIRT

S M L XL XXL XXXL

J'atteste sur l'honneur l'exactitude des renseignements portés ci-dessus

Le À

Signature du stagiaire
Obligatoire

Signature et cachet de l'employeur
Obligatoire

POURQUOI CHOISIR CETTE FORMATION ?

Qu'est ce qu'un gâteau de voyage ?

Un gâteau de voyage est une pâtisserie fabriquée à partir d'ingrédients naturels, simples et a surtout la particularité de se conserver plusieurs jours.

Ils ont une part entière à être dans vos gammes et vos rayons, la rentabilité, la facilité de fabrication et de conservation sont leurs objectifs dans votre entreprise.

Rapides, faciles, simples et efficaces, les gâteaux de voyage ont une note toute spéciale pour les amateurs de pâtisserie rapide.

David Briand Meilleur Ouvrier de France 2019 pâtisserie-Confiserie sera l'ambassadeur de cette mise à l'honneur.



12

FACEBOOK FONDAMENTAUX

MERCREDI
06 OCTOBRE

OBJECTIFS

Utiliser Facebook en mode professionnel.



1 JOUR

PROGRAMME

Définition d'une identité pro, outils de publication, gestion des commentaires, statistiques de base, exercices de publication, conseils et astuces.



7H00



AU MOULIN
NOZAY (44)

PRÉREQUIS

Disposer d'un ordinateur et d'un smartphone, d'une connexion wifi ou 4g, connaître le fonctionnement de base de Facebook. Avoir une page ou un profil Facebook.



5 PLACES

INTERVENANTS

Damien Gendrin /
assisté de Séverine Fontaine



315 €HT / PERSONNE



12

BULLETIN D'INSCRIPTION

FACEBOOK FONDAMENTAUX - MERCREDI 06 OCTOBRE 2021

Une seule inscription par bulletin à adresser à cclineau@minoteriebourseau.com - 0672299261

Madame Monsieur

Nom

Prénom

Tél portable

Email

SITUATION PROFESSIONNELLE

- Salarié en Boulangerie - Pâtisserie - Vente
 Gérant salarié Conjoint salarié
 Artisan
 Chef d'entreprise artisanale inscrit au Répertoire des Métiers
 Conjoint collaborateur ou associé inscrit au Répertoire des Métiers

EMPLOI OCCUPÉ

Boulanger Pâtissier Vente

CATÉGORIE

Ouvrier non qualifié Ouvrier qualifié
 Employé Agent de maîtrise / Technicien

DROIT À L'IMAGE - AVERTISSEMENT

Pendant les stages, des photos et vidéos pourront être prises puis utilisées sur des supports variés (sites, réseaux sociaux, plaquettes, articles, ...) mettant en valeur les formations.

J'accepte Je n'accepte pas

DROIT À L'INFORMATION ET PROTECTION DES DONNÉES

Acceptez-vous de recevoir nos informations et nos actualités ?

J'accepte Je n'accepte pas

Nom de l'entreprise

Adresse de l'entreprise

Code postal Ville

Email

Tél portable

N°Siret

FINANCEMENT ENVISAGÉ

FAFCEA OPCO

PAIEMENT

- Chèque ordre à Bourseau Formation
 Virement obligatoirement au moins 1 mois après le stage

J'atteste sur l'honneur l'exactitude des renseignements portés ci-dessus

Le À

Signature du stagiaire
Obligatoire

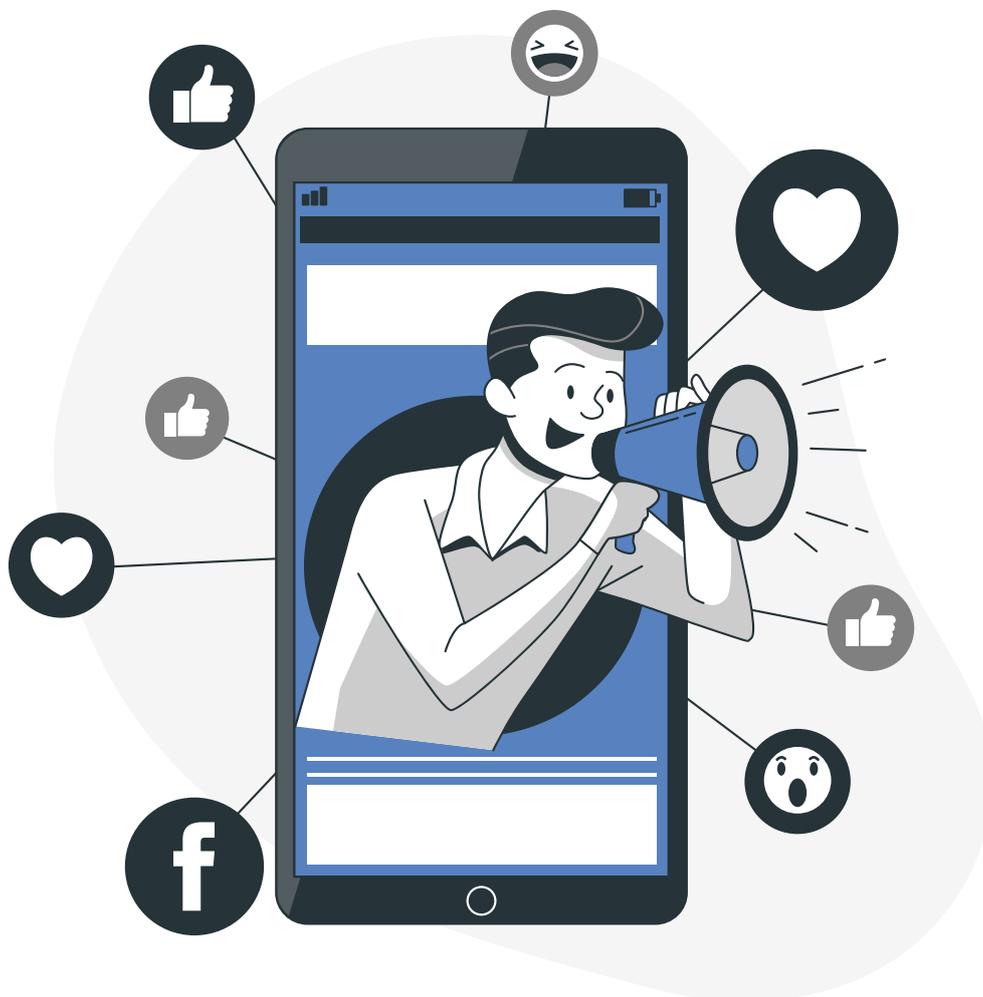
Signature et cachet de l'employeur
Obligatoire

NUL BESOIN DE PRÉSENTER FACEBOOK !

Car même si d'autres réseaux sociaux plus récents sont préférés de certaines catégories (Instagram auprès des jeunes par exemple), avec ses 31 millions d'utilisateurs actifs français par mois, Facebook est le premier réseau social de l'Hexagone. Il s'agit d'un puissant levier marketing et communication dont vous devez vous servir pour vous faire connaître, partager vos savoir-faire et fidéliser votre clientèle.

En publiant régulièrement, vous allez ainsi améliorer votre référencement naturel. Facebook indexe chaque Page sur les moteurs de recherche. Si un utilisateur cherche votre entreprise sur Google, il tombera dès les premiers résultats sur votre Page Facebook.

Le succès de votre page Facebook dépend de votre maîtrise de l'outil et de ses fondamentaux pour rendre votre page dynamique et attractive : fréquence de publication, qualité des photos et/ou vidéos, thème choisi, gestion des commentaires ...



13

BOULANGERIE BIO

16,17 ET 18
NOVEMBRE

OBJECTIFS

Réaliser une production journalière tournée vers le bio.



3 JOURS

PROGRAMME

Travail de différentes fermentations. Législation.



21H00



AU MOULIN
NOZAY (44)

PRÉREQUIS

Aucun



6 PLACES

INTERVENANTS

Philippe Hermenier MOF 
assisté de Tony Paquereau



1 785 €HT/PERSONNE



13

BULLETIN D'INSCRIPTION

BOULANGERIE BIO - MARDI 16, MERCREDI 17 ET JEUDI 18 NOVEMBRE 2021

Une seule inscription par bulletin à adresser à cclineau@minoteriebourseau.com - 0672299261

Madame Monsieur

Nom

Prénom

Tél portable

Email

SITUATION PROFESSIONNELLE

- Salarié en Boulangerie - Pâtisserie - Vente
- Gérant salarié Conjoint salarié
- Artisan
 - Chef d'entreprise artisanale inscrit au Répertoire des Métiers
 - Conjoint collaborateur ou associé inscrit au Répertoire des Métiers

EMPLOI OCCUPÉ

Boulanger Pâtissier Vente

CATÉGORIE

Ouvrier non qualifié Ouvrier qualifié
 Employé Agent de maîtrise / Technicien

DROIT À L'IMAGE - AVERTISSEMENT

Pendant les stages, des photos et vidéos pourront être prises puis utilisées sur des supports variés (sites, réseaux sociaux, plaquettes, articles, ...) mettant en valeur les formations.

J'accepte Je n'accepte pas

DROIT À L'INFORMATION ET PROTECTION DES DONNÉES

Acceptez-vous de recevoir nos informations et nos actualités ?

J'accepte Je n'accepte pas

Nom de l'entreprise

Adresse de l'entreprise

Code postal Ville

Email

Tél portable

N°Siret

FINANCEMENT ENVISAGÉ

FAFCEA OPCO

PAIEMENT

- Chèque ordre à Bourseau Formation
- Virement obligatoirement au moins 1 mois après le stage

TAILLE T-SHIRT

S M L XL XXL XXXL

J'atteste sur l'honneur l'exactitude des renseignements portés ci-dessus

Le À

Signature du stagiaire
Obligatoire

Signature et cachet de l'employeur
Obligatoire

POURQUOI CHOISIR CETTE FORMATION ?

Les tendances et les habitudes alimentaires reviennent au bon, au sain et au naturel. Le pain Bio fait parti de notre quotidien.

Le travail des agriculteurs, des meuniers et des boulangers forment une chaîne alimentaire bio essentielle.

Le Bio est partout, mais pas forcément placé et réalisé avec le respect des matières premières : farine, eau, sel et levain.

Philippe Hermenier, Meilleur Ouvrier de France 2011 Boulangerie, fera de cette formation un moment de remise à plat des fondamentaux, de la technologie à la fabrication des pains Bio, sans oublier les conseils de mise en avant des produits biologiques.





PÉRIODICITÉ ANNUELLE 2021

CALENDRIER CI-APRÈS



1 JOUR



7H00



AU MOULIN
NOZAY (44)

OU INTER CHEZ
LES CLIENTS



INDIVIDUEL
OU JUSQU'À
6 PLACES

UNE BONNE GESTION, ÇA NE MANGE PAS DE PAIN

OBJECTIFS

Des conseils, des outils pour faciliter la gestion de son entreprise la rendre performante.

PROGRAMME SUR MESURE ET PERSONNEL

Gestion de son temps. Gestion de sa comptabilité. Gestion de sa marge.

NIVEAUX

- Fondamentaux
- Perfectionnement

PRÉREQUIS

Avoir un ordinateur portable avec CommisSoft.

INTERVENANT

Prescillia Regardin



(Pour renseignements contacter : Catherine Colineau - ccolineau@minoteriebourseau.com - 0672299261)



BULLETIN D'INSCRIPTION

UNE BONNE GESTION ÇA NE MANGE PAS DE PAIN - PÉRIODICITÉ ANNUELLE 2021

Une seule inscription par bulletin à adresser à ccolineau@minoteriebourseau.com - 0672299261

Madame Monsieur

Nom

Prénom

Tél portable

Email

SITUATION PROFESSIONNELLE

- Salarié en Boulangerie - Pâtisserie - Vente
- Gérant salarié Conjoint salarié
- Artisan
- Chef d'entreprise artisanale inscrit au Répertoire des Métiers
- Conjoint collaborateur ou associé inscrit au Répertoire des Métiers

EMPLOI OCCUPÉ

Boulanger Pâtissier Vente

CATÉGORIE

Ouvrier non qualifié Ouvrier qualifié

Employé Agent de maîtrise / Technicien

DROIT À L'IMAGE . AVERTISSEMENT

Pendant les stages, des photos et vidéos pourront être prises puis utilisées sur des supports variés (sites, réseaux sociaux, plaquettes, articles, ...) mettant en valeur les formations.

J'accepte Je n'accepte pas

DROIT À L'INFORMATION ET PROTECTION DES DONNÉES

Acceptez-vous de recevoir nos informations et nos actualités ?

J'accepte Je n'accepte pas

Nom de l'entreprise

Adresse de l'entreprise

Code postal Ville

Email

Tél portable

N°Siret

NIVEAUX

Fondamentaux Perfectionnement

FINANCEMENT ENVISAGÉ

FAFCEA OPCO

PAIEMENT

Chèque ordre à Bourseau Formation

Virement obligatoirement au moins 1 mois après le stage

J'atteste sur l'honneur l'exactitude des renseignements portés ci-dessus

Le À

Signature du stagiaire
Obligatoire

Signature et cachet de l'employeur
Obligatoire

POURQUOI CHOISIR CETTE FORMATION ?

"Commisoft est dans votre entreprise, là, à côté de vous et vous ne savez pas optimiser au mieux son intérêt.

Regard'in Consulting est une société qui vous aidera à comprendre, à rationaliser, anticiper et gérer encore mieux votre entreprise.

Pour :

- Anticiper le choix des produits vendus
- Optimiser ses recettes et les rendre plus rentables
- Faciliter la gestion de la production
- Organiser son inventaire et gagner en rapidité

Prise de conscience grâce à CommisSoft. Prise de conscience de l'évolution des prix des matières premières. Le prix de vente reflète la qualité de nos matières premières."

Rémy Cloarec - Maison Cloarec



CALENDRIER REGARD'IN 2021

DATES
DISPONIBLES



JAN	
1	V
2	S
3	D
4	L
5	M
6	M
7	J
8	V
9	S
10	D
11	L
12	M
13	M
14	J
15	V
16	S
17	D
18	L
19	M
20	M
21	J
22	V
23	S
24	D
25	L
26	M
27	M
28	J
29	V
30	S
31	D

FÉV	
1	L
2	M
3	M
4	J
5	V
6	S
7	D
8	L
9	M
10	M
11	J
12	V
13	S
14	D
15	L
16	M
17	M
18	J
19	V
20	S
21	D
22	L
23	M
24	M
25	J
26	V
27	S
28	D

MAR	
1	L
2	M
3	M
4	J
5	V
6	S
7	D
8	L
9	M
10	M
11	J
12	V
13	S
14	D
15	L
16	M
17	M
18	J
19	V
20	S
21	D
22	L
23	M
24	M
25	J
26	V
27	S
28	D
29	L
30	M
31	M

AVR	
1	J
2	V
3	S
4	D
5	L
6	M
7	M
8	J
9	V
10	S
11	D
12	L
13	M
14	M
15	J
16	V
17	S
18	D
19	L
20	M
21	M
22	J
23	V
24	S
25	D
26	L
27	M
28	M
29	J
30	V

MAI	
1	S
2	D
3	L
4	M
5	M
6	J
7	V
8	S
9	D
10	L
11	M
12	M
13	J
14	V
15	S
16	D
17	L
18	M
19	M
20	J
21	V
22	S
23	D
24	L
25	M
26	M
27	J
28	V
29	S
30	D
31	L

JUI	
1	M
2	M
3	J
4	V
5	S
6	D
7	L
8	M
9	M
10	J
11	V
12	S
13	D
14	L
15	M
16	M
17	J
18	V
19	S
20	D
21	L
22	M
23	M
24	J
25	V
26	S
27	D
28	L
29	M
30	M

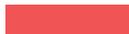
ZONE A

ZONE B

ZONE C

CALENDRIER REGARD'IN 2021

DATES
DISPONIBLES



ZONE A

ZONE B

ZONE C

JUI

1	J
2	V
3	S
4	D
5	L
6	M
7	M
8	J
9	V
10	S
11	D
12	L
13	M
14	M
15	J
16	V
17	S
18	D
19	L
20	M
21	M
22	J
23	V
24	S
25	D
26	L
27	M
28	M
29	J
30	V
31	S

AOÛ

1	D
2	L
3	M
4	M
5	J
6	V
7	S
8	D
9	L
10	M
11	M
12	J
13	V
14	S
15	D
16	L
17	M
18	M
19	J
20	V
21	S
22	D
23	L
24	M
25	M
26	J
27	V
28	S
29	D
30	L
31	M

SEP

1	M
2	J
3	V
4	S
5	D
6	L
7	M
8	M
9	J
10	V
11	S
12	D
13	L
14	M
15	M
16	J
17	V
18	S
19	D
20	L
21	M
22	M
23	J
24	V
25	S
26	D
27	L
28	M
29	M
30	J

OCT

1	V
2	S
3	D
4	L
5	M
6	M
7	J
8	V
9	S
10	D
11	L
12	M
13	M
14	J
15	V
16	S
17	D
18	L
19	M
20	M
21	J
22	V
23	S
24	D
25	L
26	M
27	M
28	J
29	V
30	S
31	D

NOV

1	L
2	M
3	M
4	J
5	V
6	S
7	D
8	L
9	M
10	M
11	J
12	V
13	S
14	D
15	L
16	M
17	M
18	J
19	V
20	S
21	D
22	L
23	M
24	M
25	J
26	V
27	S
28	D
29	L
30	M

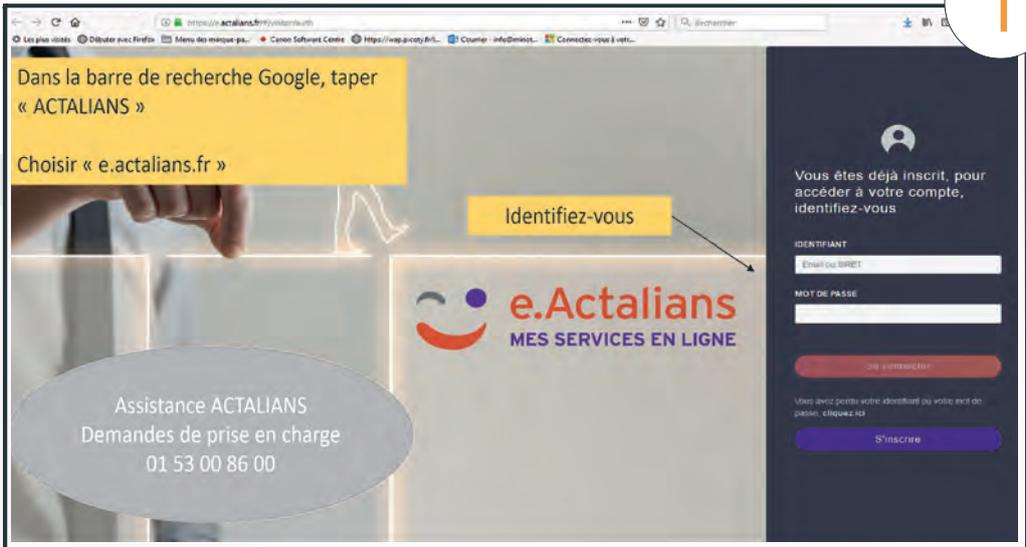
DÉC

1	M
2	J
3	V
4	S
5	D
6	L
7	M
8	M
9	J
10	V
11	S
12	D
13	L
14	M
15	M
16	J
17	V
18	S
19	D
20	L
21	M
22	M
23	J
24	V
25	S
26	D
27	L
28	M
29	M
30	J
31	V

ANNEXE

TUTO 1

PRISE EN CHARGE : SALARIÉ(E)



1

Dans la barre de recherche Google, taper « ACTALIANS »

Choisir « e.actalians.fr »

Identifiez-vous

Assistance ACTALIANS
Demandes de prise en charge
01 53 00 86 00

Vous êtes déjà inscrit, pour accéder à votre compte, identifiez-vous

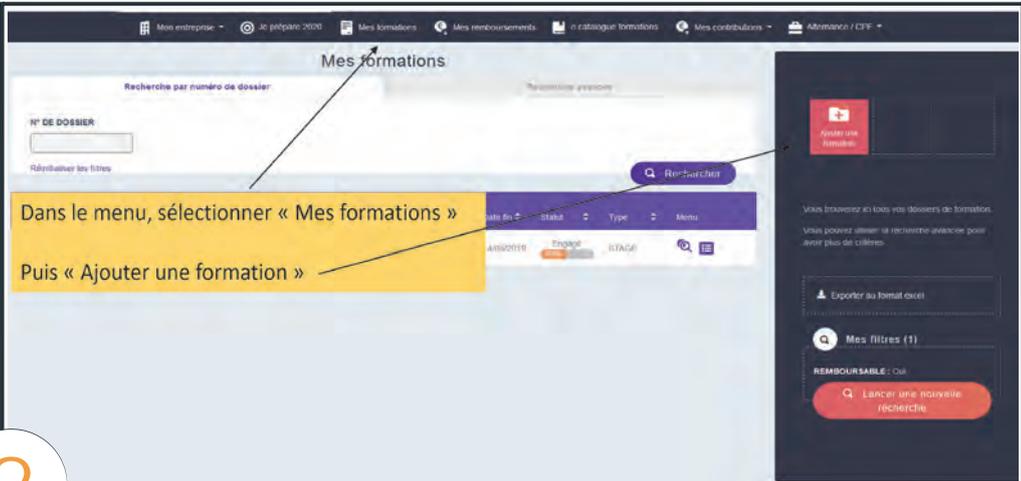
IDENTIFIANT
EMAIL OU SIRET

MOT DE PASSE

OU S'IDENTIFIER

Vous avez perdu votre identifiant ou votre mot de passe, cliquez ici

S'inscrire



2

Mes formations

Recherche par numéro de dossier

N° DE DOSSIER

Réinitialiser les filtres

Rechercher

Dans le menu, sélectionner « Mes formations »

Puis « Ajouter une formation »

Ajouter une formation

Vous traversez ci-dessous vos dossiers de formations. Vous pouvez utiliser la recherche avancée pour avoir plus de critères.

Exporter au format excel

Mes filtres (1)

REMBOURSABLE : Oui

Lancer une nouvelle recherche

TUTO 1

PRISE EN CHARGE : SALARIÉ(E)

1 Informations

THEME DE LA FORMATION

INTITULÉ DE LA FORMATION

LA FORMATION EST DISPENSÉE

L'ENTREPRISE CONCERNÉE PAR LA FORMATION

Lieu de formation

ADRESSE

PLACE DE LA DAME

Choisir le thème dans le choix proposé

Renseigner l'intitulé et si la formation est interne ou externe

Détails du financement du dossier

Imprimer le récapitulatif

Imprimer l'accord de prise en charge

Financement renouvelés 2019

3

4

Organisme de formation

RECHERCHE

Saisir le SIRET ou le 1er déclaratif d'activité ou le Raison sociale

RECHERCHER

Paiement direct à For...

Saisir le siret Bourseau Formation : 818 733 008 000 28

Suivant

Financement renouvelés 2019

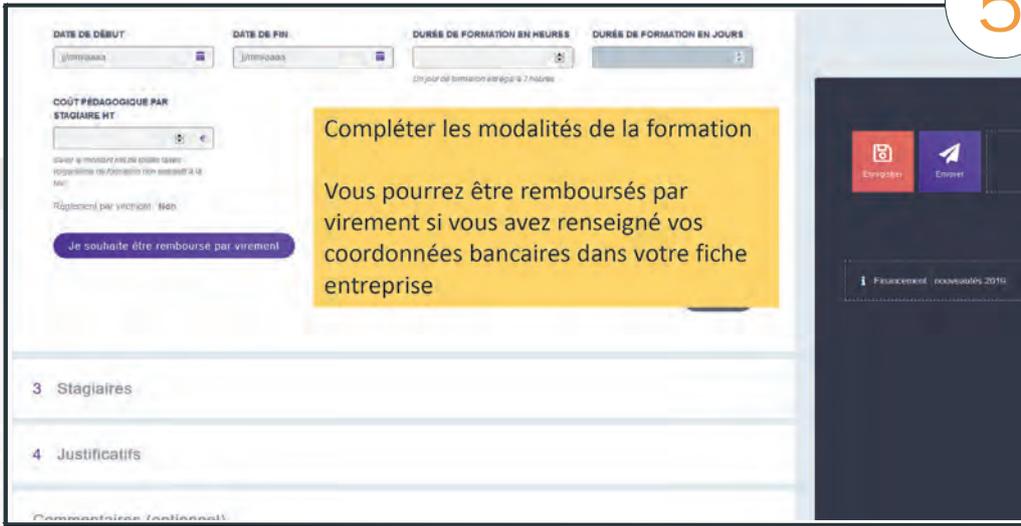
2 Détails

3 Stagiaires

4 Justificatifs

TUTO 1

PRISE EN CHARGE : SALARIÉ(E)



5

DATE DE DÉBUT: [input type="text"] DATE DE FIN: [input type="text"] DURÉE DE FORMATION EN HEURES: [input type="text"] DURÉE DE FORMATION EN JOURS: [input type="text"]

COÛT PÉDAGOGIQUE PAR STAGIAIRE HT: [input type="text"]

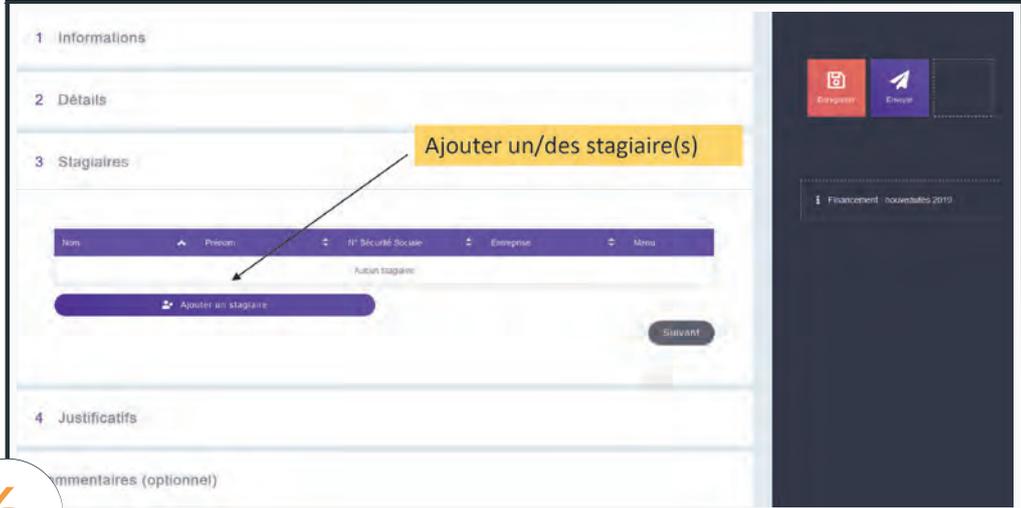
Compléter les modalités de la formation

Vous pourrez être remboursés par virement si vous avez renseigné vos coordonnées bancaires dans votre fiche entreprise

Je souhaite être remboursé par virement

3 Stagiaires

4 Justificatifs



6

1 Informations

2 Détails

3 Stagiaires

Ajouter un/des stagiaire(s)

Nom	Prénom	N° Sécurité Sociale	Entreprise	Notes
Aucun stagiaire				

Ajouter un stagiaire

Suivant

4 Justificatifs

Commentaires (optionnel)

TUTO 1

PRISE EN CHARGE : SALARIÉ(E)

1) Scanner et insérer :
La convention signée
Le programme

2) Envoyer

7

A cette étape votre demande est enregistrée !
Vous pouvez imprimer le récapitulatif

8

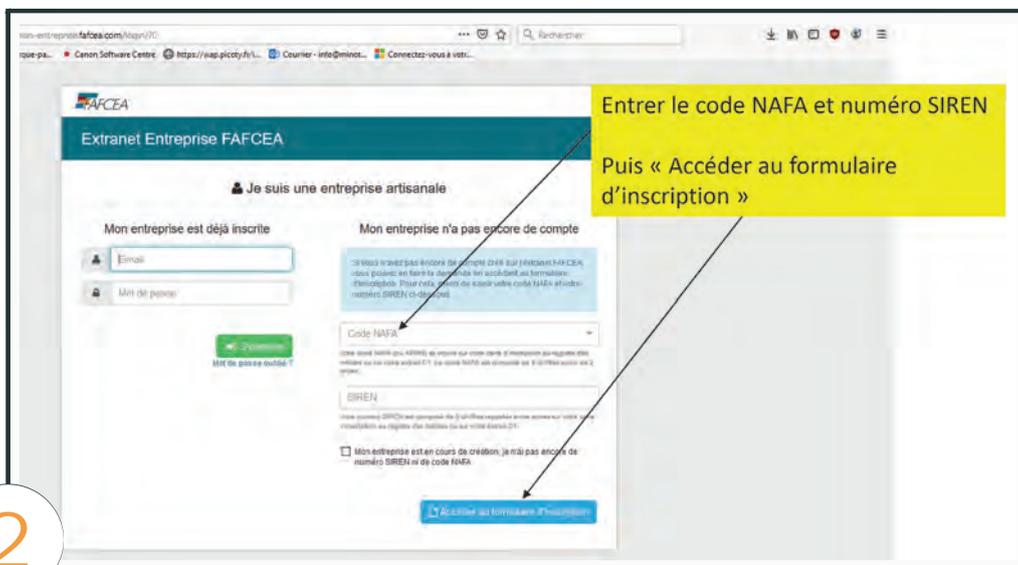
TUTO 2

PRISE EN CHARGE : CHEF D'ENTREPRISE / GÉRANT

1

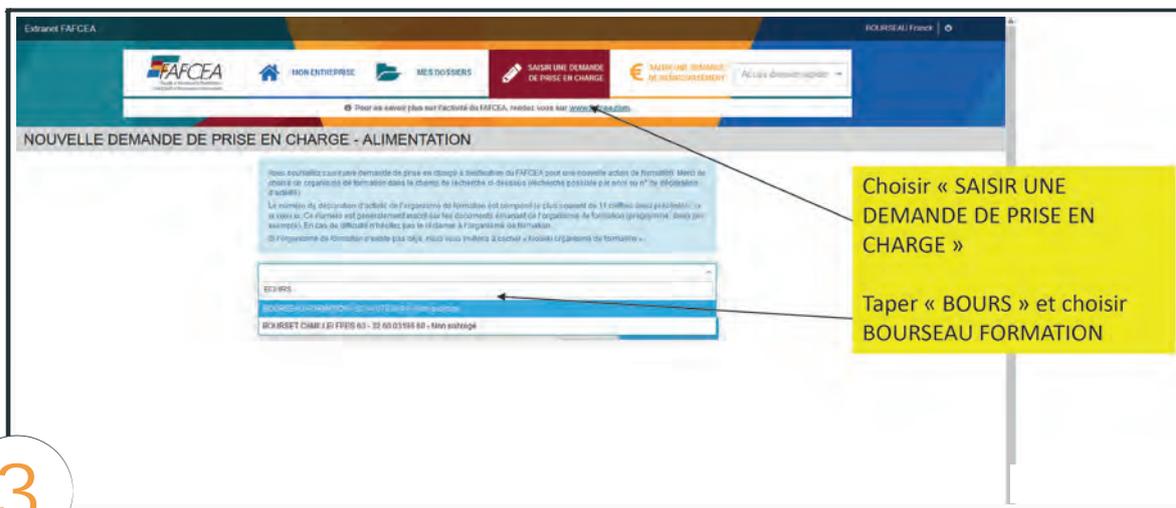


2



TUTO 2

PRISE EN CHARGE : CHEF D'ENTREPRISE / GÉRANT



Choisir « SAISIR UNE DEMANDE DE PRISE EN CHARGE »

Taper « BOURS » et choisir BOURSEAU FORMATION

3



Compléter l'intitulé + dates,

Cocher « En OF » si formation extérieure ou « En entreprise » si formation dans vos locaux

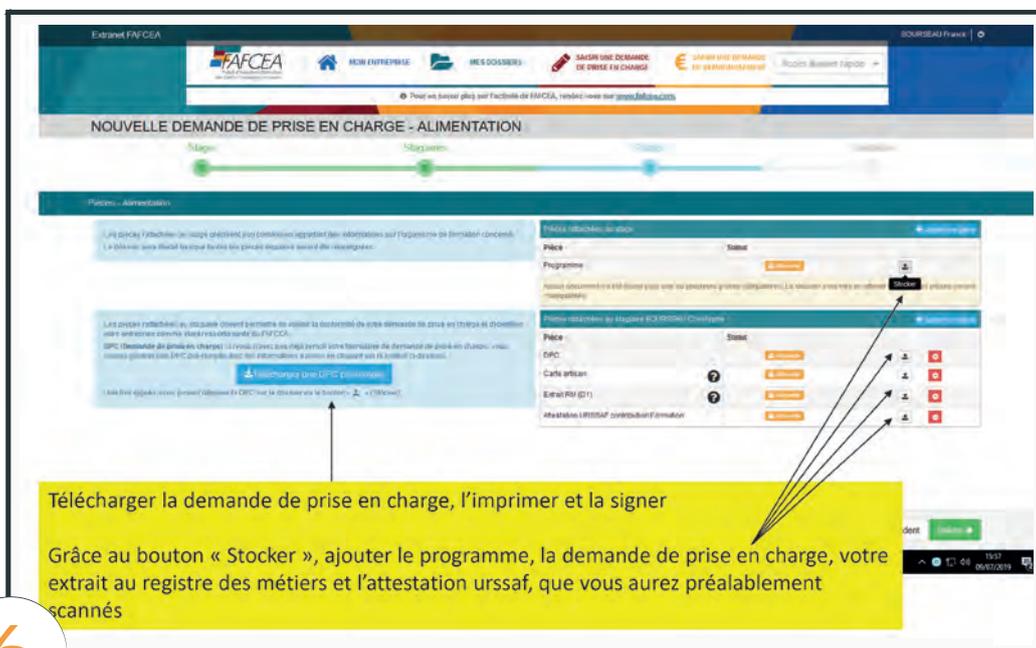
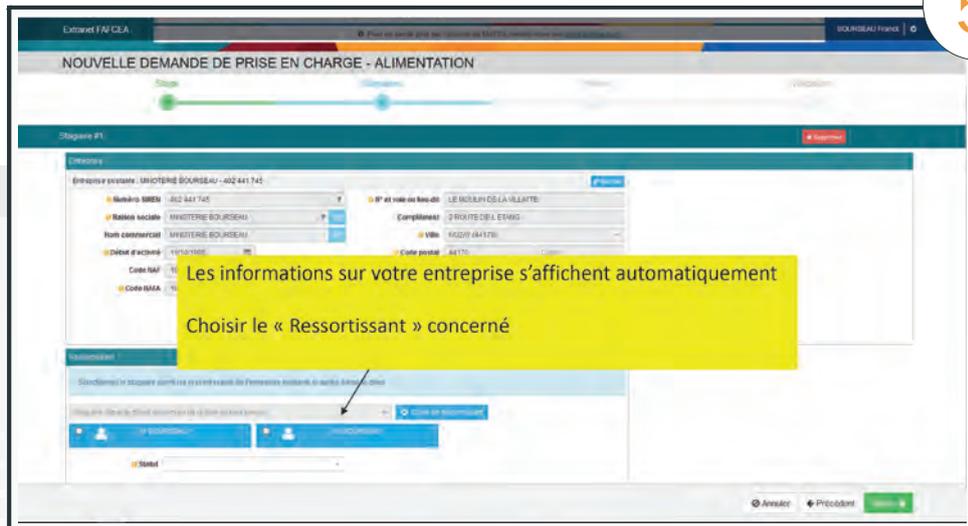
Ajouter le nombre d'heures et le montant total

4

TUTO 2

PRISE EN CHARGE : CHEF D'ENTREPRISE / GÉRANT

5



6

TUTO 2

PRISE EN CHARGE : CHEF D'ENTREPRISE / GÉRANT



Extrant FAFCEA

BOURSEAU Franc

NOUVELLE DEMANDE DE PRISE EN CHARGE - ALIMENTATION

Validation de la case:

Il ne vous reste plus qu'à « Sauvegarder » !
Vous recevrez très rapidement la décision du FAF

Annuler Précédent Sauvegarder



BOURSEAU FORMATION

www.minoterie-bourseau.com

Tél. 02 40 79 42 01

2 route de l'Etang - Le Moulin de la Villatte - 44170 NOZAY

