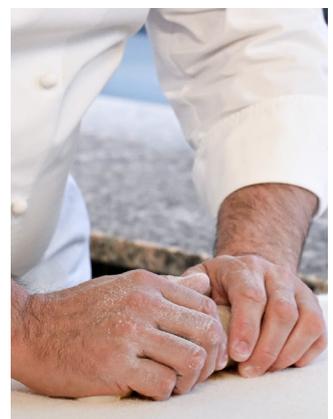
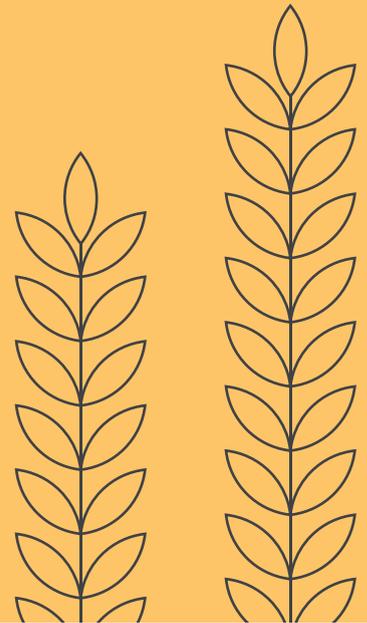




CATALOGUE FORMATIONS



2022



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

SOMMAIRE

TECHNIQUE

UNIVERS PIZZA	PAGE 16 - 17 - 25 - 26 - 33
SNACKING REGIONAL	PAGE 18 - 27
ATELIER RESPECTUS PANIS	PAGE 20 - 21 - 24
LES GALETTES DES ROIS	PAGE 29 - 32
LES GATEAUX DE VOYAGE	PAGE 23
LES BUCHES	PAGE 31

VENTE

MANAGEMENT DE MON POINT DE VENTE	PAGE 15
ATELIER ANIMER ET DYNAMISER SA BOUTIQUE	PAGE 22
ATELIER OPTIMISER MON POINT DE VENTE	PAGE 28

GESTION

ATELIER JEUNES REPRENEURS ET ENTREPRENEURS	PAGE 30 - 34
OPTIMISER LA GESTION DE SON ENTREPRISE	PAGE 36

COMMUNICATION

DEBUTER SA COMMUNICATION - NIVEAU 1	PAGE 19 - 35
-------------------------------------	--------------



NOUS AVONS LE PLAISIR DE VOUS ACCUEILLIR !

Les stages qui vous sont présentés dans la brochure vous donnent un plan d'ensemble des thèmes abordés. Nos conseillers, spécialistes en boulangerie pâtisserie artisanale sont à votre écoute pour élaborer en commun avec précision, le programme de formation le mieux adapté.

Contacts : *Catherine Colineau, Tony Paquereau, Olivier Monnet, Damien Baldini*

Pour des questions administratives, le service formation est à votre disposition pour vous communiquer tout renseignement.

Contact : *Catherine Colineau - ccolineau@minoteriebourseau.com - 0672299261*

MODALITÉ D'ACCÈS

Après votre inscription, nous vous enverrons une convention de stage pour valider la demande de financement.

ACCUEIL DES STAGIAIRES

Intervenants : *Catherine Colineau, Tony Paquereau, Olivier Monnet, Damien Baldini ou Intervenant extérieur*

08h30 9h00	Accueil et Petit-Déjeuner
09h00 11h15	Session
11h15 11h30	Pause
11h30 12H45	Session
12h45 13h45	Repas
13h45 15h45	Session
15h45 17h15	Atelier Session

DEMANDES SPÉCIFIQUES

Si vous êtes en situation de handicap, merci de bien vouloir nous contacter afin d'analyser ensemble vos besoins.

Contact : *Catherine Colineau - ccolineau@minoteriebourseau.com - 0672299261*

Pour toutes demandes significatives spécifiques, merci de bien vouloir nous contacter.

Contact : *Catherine Colineau - ccolineau@minoteriebourseau.com - 0672299261*

DOCUMENTS DE FIN DE FORMATION

Questionnaire d'évaluation de formation : Un questionnaire d'évaluation de la formation est complété par le stagiaire en fin de stage. Le participant indique ses appréciations quant au déroulement du stage. Ces informations nous permettent d'apporter les corrections nécessaires et aussi d'enrichir constamment les programmes de stage et la qualité de l'animation. Les sessions seront validées par un QCM et des TP.

Attestation de fin de formation : En fin de stage, nous remettons au stagiaire une attestation de fin de formation.

APRÈS LA FORMATION

Nous adressons la facture à votre société. Nous y joignons également : Les attestations de présence, le programme de stage (correspondant au cahier des charges), les attestations de fin de formation. Vous aurez une évaluation à froid de votre formation 1 mois après le déroulement de la session, envoyée par mail ou déposée par votre commercial(e).

RÈGLEMENT INTÉRIEUR

APPLICABLE AUX PARTICIPANTS

Article 1 : Objet

Le présent règlement est établi conformément aux dispositions des articles L 6352-3 et L 6352-4 et R 6352-1 à R 6352-15 du Code du Travail.

Il s'applique à toute personne participant à une action de formation organisée par BOURSEAU FORMATION, et ce pendant toute la durée de la formation suivie.

Chacun est considéré comme ayant accepté les termes du présent règlement et accepte que des mesures soient prises à son égard en cas d'inobservation de ce dernier.

Lorsque la formation se déroule dans les locaux de la Minoterie Bourseau, déjà dotée d'un règlement intérieur, les mesures de santé et de sécurité applicables aux stagiaires sont celles de ce dernier règlement.

Article 2 – Hygiène et sécurité

La prévention des risques d'accidents et de maladie est impérative et exige de chacun le respect total de toutes les prescriptions applicables en matière d'hygiène et de sécurité. A cet effet, les consignes générales et particulières d'hygiène et de sécurité en vigueur dans l'organisme doivent être strictement respectées. Les consignes d'incendie et notamment un plan de localisation des extincteurs et des issues de secours sont affichés dans les locaux de formation de manière à être connus de tous les stagiaires.

Article 3 – Discipline générale

3.1 – Les participants doivent se conformer aux horaires de formation communiqués par BOURSEAU FORMATION. Sauf circonstances exceptionnelles, les participants ne peuvent s'absenter pendant les heures de formation.

3.2 – Il est formellement interdit aux participants d'entrer dans l'établissement en état d'ivresse, d'introduire des boissons alcoolisées dans les locaux, de quitter le stage sans motif, de troubler le bon déroulement de la formation par son comportement.

3.3 – Il est formellement interdit, sauf dérogation expresse du responsable BOURSEAU FORMATION, d'enregistrer ou de filmer les sessions de formation.

3.4 – Les participants sont tenus de signer, pour chaque demi-journée, une feuille de présence.

3.5 – La documentation pédagogique remise lors des sessions de formation est protégée par le Code de la propriété intellectuelle et ne peut être utilisée que pour un strict usage personnel.

3.6 – BOURSEAU FORMATION décline toute responsabilité en cas de perte, de vol ou détérioration des objets personnels de toute nature, déposés par les participants dans les locaux de formation.

3.7 – Chaque participant a l'obligation d'avertir le responsable BOURSEAU FORMATION ou son représentant dès qu'il a connaissance d'un incident ou d'un accident survenu dans les locaux de formation.

3.8 – Chaque participant a l'obligation de conserver en bon état le matériel qui lui est confié en vue de sa formation. Les participants sont tenus d'utiliser le matériel conformément à son objet. L'utilisation du matériel à d'autres fins, notamment personnelles est interdite. A la fin de la formation, le participant est tenu de restituer tout matériel et document en sa possession appartenant à BOURSEAU FORMATION, sauf les documents pédagogiques distribués en cours de formation.

Article 4 – Sanctions

Tout agissement considéré comme fautif par BOURSEAU FORMATION pourra, en fonction de sa nature et de sa gravité, faire l'objet de l'une ou l'autre des sanctions ci-après par ordre d'importance, par application des procédures légales en vigueur :

- avertissement écrit
- blâme
- exclusion temporaire ou définitive de la formation

Le responsable de BOURSEAU FORMATION informera l'employeur, et éventuellement l'organisme paritaire prenant en charge les frais de formation, de la sanction prise (article R6352-8).

Article 5 – Publicité du règlement

Le présent règlement est présenté à chaque stagiaire avant la session de formation. Un exemplaire est disponible dans les locaux de BOURSEAU FORMATION.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Objet : Les présentes conditions générales de vente (CGV) s'appliquent à toutes les offres de formation. Le fait de passer commande implique l'adhésion entière et sans réserve du client aux présentes CGV. Le client se porte fort du respect des présentes CGV par l'ensemble de ses salariés, préposés et agents. Le client reconnaît également que, préalablement à toute commande, il a bénéficié des informations et conseils suffisants, lui permettant de s'assurer de l'adéquation de l'offre de services à ses besoins. Nos CGV pourront être modifiées à tout moment, sans préavis, et sans que cette modification n'ouvre droit à indemnité au profit du client.

Pré-requis : Bourseau Formation spécifie dans ses programmes les connaissances initiales requises (pré-requis) pour suivre chacune de ses formations dans des conditions optimales. Il appartient au client de s'assurer que tout stagiaire inscrit à une formation, satisfait bien les pré-requis. Bourseau Formation ne peut en conséquence être tenue pour responsable d'une éventuelle inadéquation entre la formation suivie et le niveau initial des participants.

Prix et conditions de paiement : Nos prix sont établis en euros hors taxes, et sont à majorer du taux de TVA en vigueur. La facture est adressée au client après exécution de la prestation. En cas de paiement effectué par un Organisme Paritaire Collecteur Agréé (OPCA), il appartient au client de faire la demande de prise en charge avant le début de la formation auprès de l'OPCA dont il dépend. L'accord de financement doit être communiqué au moment de l'inscription. En cas de prise en charge partielle par l'OPCA, la différence sera directement facturée au client. Si l'accord de prise en charge de l'OPCA ne nous parvient pas au premier jour de la formation, la totalité des frais de formation peut éventuellement être facturée au client. En cas de non-règlement par l'OPCA du client, quelle qu'en soit la cause, la facture devient exigible auprès du client. Tout stage commencé est considéré comme dû dans son intégralité.

Convocations : Bourseau Formation ne peut être tenue responsable de la non-réception de la convocation quels qu'en soient le ou les destinataires chez le client, notamment en cas d'absence du ou des stagiaires à la formation. Dans le doute, il appartient au client de s'assurer de l'inscription de ses stagiaires et de leur présence à la formation.

Annulation, absence, report d'inscription : Toute annulation d'inscription doit être signalée par téléphone et confirmée par écrit.

- Une annulation intervenant plus de deux semaines avant le début du stage ne donnera lieu à aucune facturation.
- Une annulation, intervenant entre une ou deux semaines avant le début du stage donnera lieu à la facturation au client de 50% du coût de la totalité du stage.
- Une annulation intervenant moins d'une semaine avant le début du stage donnera lieu à la facturation de la totalité du stage.

Un report intervenant moins de deux semaines avant le début du stage est considéré comme une annulation. En cas d'absence du stagiaire, la prestation commandée sera facturée en totalité.

Annulation d'un stage : Bourseau Formation se réserve la possibilité d'annuler tout stage en cas de manque de participants ou de problème technique ou logistique et ce sans aucun dédommagement. Dans ce cas, les stagiaires seront prévenus au moins une semaine avant le début du stage. De nouvelles dates ou sites leur seront proposés, ce qui donnera lieu à une nouvelle commande.

Règlement : Le règlement des factures s'effectue par LCR direct 8 jours

Les factures sont payables au plus tard dans un délai de 8 jours à compter de la date de facture, net et sans escompte. Tout retard de paiement par rapport à cette échéance entraînera de plein droit :

- Des intérêts de retard de paiement au taux de 3 fois le taux d'intérêt légal,
- L'exigibilité immédiate des factures non échues.

Par ailleurs, conformément à l'article L 441-6 du Code de commerce, tout règlement postérieur à la date d'exigibilité donnera lieu au paiement d'une indemnité forfaitaire de 40 euros pour frais de recouvrement. Une indemnité complémentaire pourra être réclamée, sur justificatif, si les frais de recouvrement exposés sont supérieurs au montant de l'indemnité forfaitaire.

Bourseau Formation se réserve également le droit de suspendre ou d'annuler les prestations en cours, sans pouvoir donner lieu à dommages et intérêts pour le client. Tous droits et taxes applicables sont facturés en sus, conformément aux lois et règlements en vigueur.

Propriété intellectuelle : Le client s'interdit d'utiliser le contenu des formations pour former d'autres personnes que son propre personnel et engage sa responsabilité sur le fondement des articles L. 122-4 et L.335-2 et suivant du code de la propriété intellectuelle en cas de cession ou de communication des contenus non autorisée. Toute reproduction, représentation, modification, publication, transmission, dénaturation, totale ou partielle des contenus de formations sont strictement interdites, et ce quels que soient le procédé et le support utilisés. La responsabilité du client serait engagée si un usage non autorisé était fait des logiciels ou support de stage.

Limitations de responsabilité de Bourseau Formation : La responsabilité de Bourseau Formation ne peut en aucun cas être engagée pour toute défaillance technique du matériel ou toute cause étrangère à Bourseau Formation. Quel que soit le type de prestations, la responsabilité de Bourseau Formation est expressément limitée à l'indemnisation des dommages directs prouvés par le client. La responsabilité de Bourseau Formation est plafonnée au montant du prix payé par le client au titre de la prestation concernée. En aucun cas, la responsabilité de Bourseau Formation ne saurait être engagée au titre des dommages indirects tels que perte de données, de fichier(s), perte d'exploitation, préjudice commercial, manque à gagner, atteinte à l'image et la réputation.

Force majeure : Bourseau Formation ne pourra être tenue responsable à l'égard du client en cas d'inexécution de ses obligations résultant d'un événement de force majeure. Sont considérés comme cas de force majeure ou cas fortuit, outre ceux habituellement reconnus par la jurisprudence des cours et tribunaux français et sans que cette liste soit restrictive : la maladie ou l'accident d'un consultant ou d'un animateur de formation, les grèves ou conflits sociaux internes ou externes à Bourseau Formation, les désastres naturels, les incendies, la non obtention de visas, des autorisations de travail ou d'autres permis, les lois ou règlements mis en place ultérieurement, l'interruption des télécommunications, l'interruption de l'approvisionnement en énergie, interruption des communications ou des transports de tout type, ou toute autre circonstance échappant au contrôle raisonnable de Bourseau Formation.

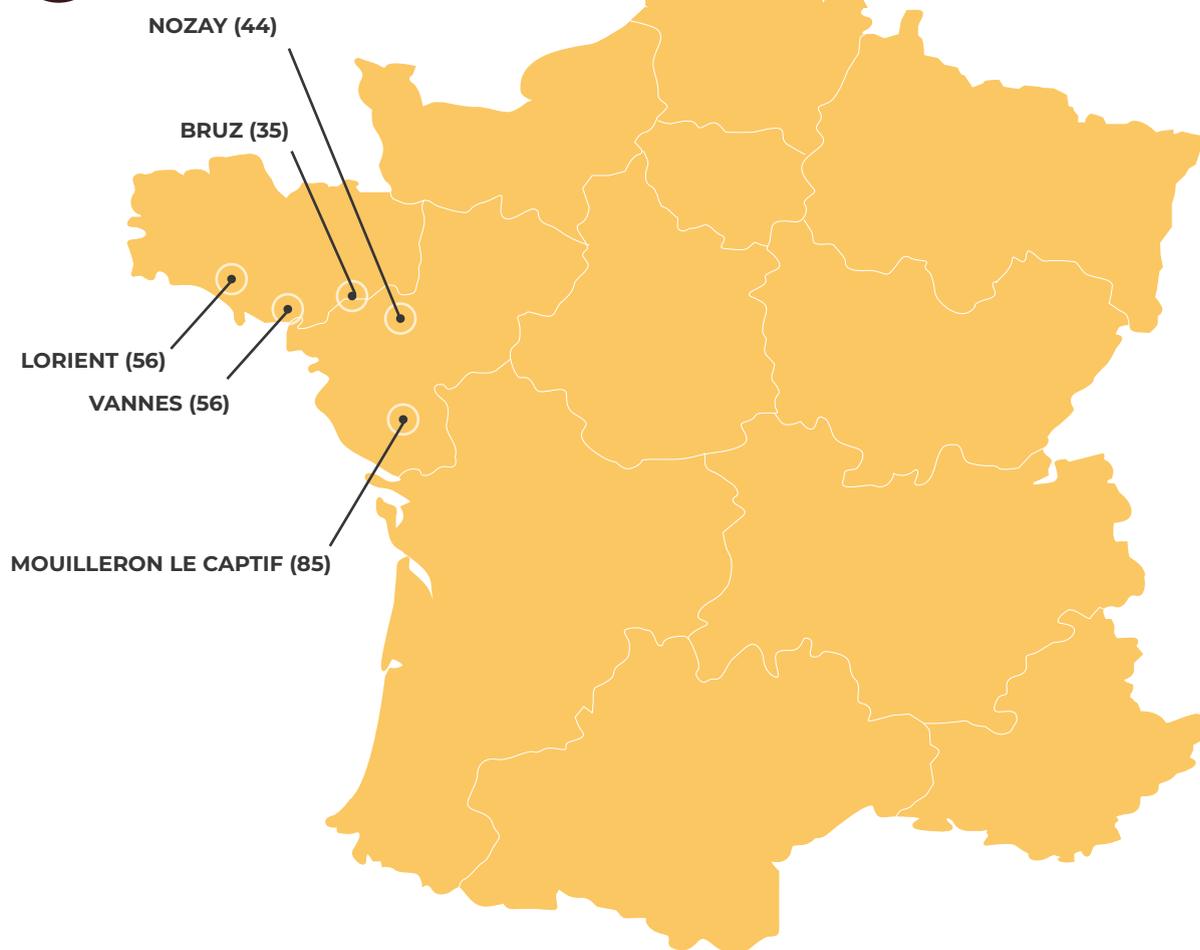
Protection des données personnelles : En tant que responsable du traitement du fichier de son personnel, le client s'engage à informer chaque utilisateur que des données à caractère personnel le concernant sont collectées et traitées par Bourseau Formation aux seules fins de réalisation et de suivi de la formation.

Droit applicable — Attribution de compétence : Les présentes CGV sont régies par le droit français. EN CAS DE LITIGE SURVENANT ENTRE LE CLIENT ET BOURSEAU FORMATION À L'OCCASION DE L'EXÉCUTION DU CONTRAT, IL SERA RECHERCHÉ UNE SOLUTION À L'AMIABLE ET, À DÉFAUT, LE RÈGLEMENT SERA DU RESSORT DU TRIBUNAL DE COMMERCE DE NANTES.

LIEUX DE FORMATION



MINOTERIE
BOURSEAU



ZOOM SUR NOZAY



2 route de l'Etang - Le Moulin de la Villatte - 44170 NOZAY
Latitude 47.575203 Longitude -1.599199

CALENDRIER DES FORMATIONS 2022

ZONE A
 ZONE B
 ZONE C

JAN

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	1

FÉV

1	M	2
2	M	3
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	4
17	J	
18	V	
19	S	
20	D	
21	L	
22	M	
23	M	5
24	J	
25	V	
26	S	
27	D	
28	L	

MAR

1	M	
2	M	6
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	7
23	M	
24	J	
25	V	
26	S	
27	D	
28	L	8
29	M	
30	M	
31	J	

AVR

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	9
28	J	
29	V	
30	S	

MAI

1	D	
2	L	
3	M	
4	M	10
5	J	
6	V	
7	S	
8	D	
9	L	11
10	M	12
11	M	
12	J	
13	V	
14	S	
15	D	
16	L	
17	M	13
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	

JUI

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

CALENDRIER DES FORMATIONS 2022

ZONE A
 ZONE B
 ZONE C

JUI

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

AOÛ

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

SEP

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

OCT

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

NOV

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

DÉC

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

LES FORMATIONS ET ATELIERS

1 MANAGEMENT DE MON POINT DE VENTE

Dynamiser son équipe en boutique

LUNDI 31 JANVIER 2022

 JOUR	1
 DUREE	7H00
 PRIX	350€ HT / PERSONNE - REPAS COMPRIS
 PLACES	10
 LIEU	MINOTERIE BOURSEAU 44170 NOZAY

OBJECTIFS

Développer les 5 qualités attendues d'un manager en boulangerie

Adapter son mode de management au niveau d'autonomie de ses vendeuses et/ou vendeurs

Perfectionner sa pratique d'accompagnement

Identifier ses points forts et ses axes de progrès

PROGRAMME

Lancement de la journée, introduction et constats

Les définitions partagées, mots clés et positionnement des participants

Les principes EPIC et CIEL

Les ingrédients à posséder pour savoir « faire faire »

L'équation de la performance

Les 3 temps de la motivation

Les 5 qualités du stagiaire vues en détail

Donner du sens quotidiennement et l'entretenir pour une relation client positive

Fixer des exigences collectivement et individuellement à son personnel

Transmettre de l'énergie à ses vendeuses et/ou vendeurs

Développer l'autonomie dans le respect de la performance

Savoir recadrer les éventuels « hors-jeux » comportementaux et/ou techniques

PROFILS STAGIAIRE(S)

Cette formation s'adresse aux responsables et chef(fe)s d'entreprise.

PRE-REQUIS

Aucun pré-requis

PROFIL INTERVENANT

Christophe Benoit

Formateur consultant en communication

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES MISE EN ŒUVRE

Nos intervenants sont des professionnels experts dans leur domaine

Ils adaptent leur pédagogie au public accueilli

MISE A DISPOSITION

Locaux non accessibles aux personnes à mobilité réduite et en situation de handicap faire une demande spécifique au référent handicap de l'entreprise. (C. Colineau)

Une salle de formation équipée à la pédagogie

D'un vidéo projecteur / Paperboard / Ecran

Documents pédagogiques

MOYEN DE SUIVI ET D'APPRECIATION DES RESULTATS

Feuille d'émargement de présence signée des stagiaires et formateur par ½ journée

Evaluation de pré-formation

Questionnaire d'évaluation de la formation à chaud

Attestation de formation

Inscription 2 mois avant la date de la session

2 UNIVERS PIZZA

MARDI 1 FEVRIER 2022

 JOUR	1
 DUREE	7H00
 PRIX	595€ HT / PERSONNE - REPAS COMPRIS
 PLACES	6
 LIEU	MINOTERIE BOURSEAU 44170 NOZAY

OBJECTIFS

- Adapter la pizza à l'offre et la demande de la clientèle
- Apprendre à rationaliser une gamme pizza
- Elaborer une nouvelle gamme avec des produits régionaux
- Maîtriser de nouvelles techniques de travail pour les pâtes
- Renforcer des méthodes de fabrication
- Optimiser la rentabilité des matières premières pour une meilleure marge
- Apporter une plus-value à son entreprise

PROGRAMME

Lancement de la journée, introduction et constats

- Les définitions partagées, mots-clés et positionnement des participants
- Fabrication des pâtes, façonnage etc...
- Elaboration de nouvelles recettes
- Application de la fabrication de produits de saison
- Positionnement des produits sur le marché commercial
- Théorie explication matière première
- Dégustation des produits réalisés lors de la formation

Les ingrédients à posséder pour savoir « faire »

- La détermination de la mise en place d'une nouvelle gamme de recettes
- L'ambition de changer ou oser changer

Les qualités du stagiaire vues en détail

- Donner du sens quotidiennement à la mise en place des nouvelles recettes
- Fixer des exigences collectives et individuelles à son personnel
- Transmettre le savoir faire
- Développer la fabrication dans le respect de la qualité
- Adapter sa technique de production

PROFILS STAGIAIRE(S)

Cette formation s'adresse aux boulangers, pâtisseries, chef(fe)s d'entreprise et salariés

PRE-REQUIS

Aucun pré-requis

PROFIL INTERVENANT

Bruno Bertrand
Formateur Champion du monde de Pizza 2010

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES MISE EN ŒUVRE

Nos intervenants sont des professionnels experts dans leur domaine

Ils adaptent leur pédagogie au public accueilli

MISE A DISPOSITION

Locaux non accessibles aux personnes à mobilité réduite et en situation de handicap faire une demande spécifique au référent handicap de l'entreprise. (C. Colineau)

Un laboratoire équipé à la production pédagogique

Paperboard / Ecran

Documents pédagogiques

Livret de recettes

MOYEN DE SUIVI ET D'APPRECIATION DES RESULTATS

Feuille d'émargement de présence signée des stagiaires et formateur par ½ journée

Evaluation de pré-formation

Questionnaire d'évaluation de la formation à chaud

Attestation de formation

Inscription 2 mois avant la date de la session

3 UNIVERS PIZZA

MERCREDI 2 FEVRIER 2022

 JOUR	1
 DUREE	7H00
 PRIX	595€ HT / PERSONNE - REPAS COMPRIS
 PLACES	6
 LIEU	MINOTERIE BOURSEAU 44170 NOZAY

OBJECTIFS

- Adapter la pizza à l'offre et la demande de la clientèle
- Apprendre à rationaliser une gamme pizza
- Elaborer une nouvelle gamme avec des produits régionaux
- Maîtriser de nouvelles techniques de travail pour les pâtes
- Renforcer des méthodes de fabrication
- Optimiser la rentabilité des matières premières pour une meilleure marge
- Apporter une plus-value à son entreprise

PROGRAMME

Lancement de la journée, introduction et constats

- Les définitions partagées, mots-clés et positionnement des participants
- Fabrication des pâtes, façonnage etc...
- Elaboration de nouvelles recettes
- Application de la fabrication de produits de saison
- Positionnement des produits sur le marché commercial
- Théorie explication matière première
- Dégustation des produits réalisés lors de la formation

Les ingrédients à posséder pour savoir « faire »

- La détermination de la mise en place d'une nouvelle gamme de recettes
- L'ambition de changer ou oser changer

Les qualités du stagiaire vues en détail

- Donner du sens quotidiennement à la mise en place des nouvelles recettes
- Fixer des exigences collectives et individuelles à son personnel
- Transmettre le savoir faire
- Développer la fabrication dans le respect de la qualité
- Adapter sa technique de production

PROFILS STAGIAIRE(S)

Cette formation s'adresse aux boulangers, pâtisseries, chef(fe)s d'entreprise et salariés

PRE-REQUIS

Aucun pré-requis

PROFIL INTERVENANT

Bruno Bertrand
Formateur Champion du monde de Pizza 2010

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES MISE EN ŒUVRE

Nos intervenants sont des professionnels experts dans leur domaine

Ils adaptent leur pédagogie au public accueilli

MISE A DISPOSITION

Locaux non accessibles aux personnes à mobilité réduite et en situation de handicap faire une demande spécifique au référent handicap de l'entreprise. (C. Colineau)

Un laboratoire équipé à la production pédagogique

Paperboard / Ecran

Documents pédagogiques

Livret de recettes

MOYEN DE SUIVI ET D'APPRECIATION DES RESULTATS

Feuille d'émargement de présence signée des stagiaires et formateur par ½ journée

Evaluation de pré-formation

Questionnaire d'évaluation de la formation à chaud

Attestation de formation

Inscription 2 mois avant la date de la session

4 SNACKING REGIONAL

MERCREDI 16 ET JEUDI 17 FEVRIER 2022

	JOURS	2
	DUREE	14H00
	PRIX	1 190€ HT / PERSONNE - REPAS COMPRIS
	PLACES	10
	LIEU	MAISON ARTISANAT 85000 MOUILLERON LE CAPTIF

OBJECTIFS

- Adapter le snacking à l'offre et la demande de la clientèle
- Apprendre à rationaliser une gamme snacking
- Elaborer une nouvelle gamme avec des produits régionaux
- Maîtriser de nouvelles techniques de travail
- Renforcer des méthodes de fabrication
- Traiter et recycler les invendus de fabrication
- Apporter une plus-value à son entreprise

PROGRAMME

Lancement de la journée, introduction et constats

- Les définitions partagées, mots-clés et positionnement des participants
- Principe d'incorporation des ingrédients et contrôle des températures
- Elaboration de nouvelles recettes
- Application de la fabrication de produits de saisons
- Positionnement des produits sur le marché commercial
- Théorie explication matière première
- Dégustation des produits réalisés lors de la formation

Les ingrédients à posséder pour savoir « faire »

- La détermination de la mise en place d'une nouvelle gamme de recettes
- L'ambition de changer ou oser changer

Les qualités du stagiaire vues en détail

- Donner du sens quotidiennement à la mise en place des nouvelles recettes
- Fixer des exigences collectives et individuelles à son personnel
- Transmettre le savoir faire
- Développer la fabrication dans le respect de la qualité
- Adapter sa technique de production

PROFILS STAGIAIRE(S)

Cette formation s'adresse aux boulangers, pâtisseries, chef(fe)s d'entreprise et salariés

PRE-REQUIS

Aucun pré-requis

PROFIL INTERVENANT

Pascal Tanguy
Formateur MOF charcuterie/ Traiteur 2011

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES MISE EN ŒUVRE

Nos intervenants sont des professionnels experts dans leur domaine

Ils adaptent leur pédagogie au public accueilli

MISE A DISPOSITION

Locaux non accessibles aux personnes à mobilité réduite et en situation de handicap faire une demande spécifique au référent handicap de l'entreprise. (C. Colineau)

Un laboratoire équipé à la production pédagogique

Paperboard / Ecran

Documents pédagogiques

Livret de recettes

MOYEN DE SUIVI ET D'APPRECIATION DES RESULTATS

Feuille d'émargement de présence signée des stagiaires et formateur par ½ journée

Evaluation de pré-formation

Questionnaire d'évaluation de la formation à chaud

Attestation de formation

Inscription 2 mois avant la date de la session

5 DÉBUTER SA COMMUNICATION - NIVEAU 1

MERCREDI 23 FEVRIER 2022

 JOUR	1
 DUREE	7H00
 PRIX	350€ HT / PERSONNE - REPAS COMPRIS
 PLACES	5
 LIEU	MINOTERIE BOURSEAU 44170 NOZAY

OBJECTIFS

- Conseils pour dynamiser son entreprise avec la communication
- Comprendre les enjeux de la communication
- Digitaliser vos objectifs et votre communication
- Perfectionner sa pratique des réseaux sociaux
- Identifier ses points forts et ses axes de progrès

PROGRAMME

Lancement de la journée, introduction et constats

- Les définitions partagées, mots clés et positionnement des participants
- Paramétrer sa page de communication (logo, couverture...)
- Communiquer par les réseaux (créer une publication rentable et efficace, paramétrer une publication à l'avance)
- Programmer ses posts
- Boost publication locale à moindre coût
- Suivre les statistiques de vos publications

Les ingrédients à posséder pour savoir « faire »

- La remise en question au quotidien du potentiel de votre communication
- Une rigueur quotidienne

Les qualités du stagiaire vues en détail

- Donner du sens quotidiennement à vos posts et l'entretenir pour une relation client positive
- Fixer des exigences collectivement et individuellement à son personnel
- Développer la communication dans le respect de la performance

PROFILS STAGIAIRE(S)

Cette formation s'adresse aux responsables et chef(fe)s d'entreprise

PRE-REQUIS

- Smartphone et ordinateur **OBLIGATOIRES**
- Connaître les bases des réseaux sociaux

PROFIL INTERVENANT

Damien Gendrin
Formateur marketing et communication

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES MISE EN ŒUVRE

Nos intervenants sont des professionnels experts dans leur domaine

Ils adaptent leur pédagogie au public accueilli

MISE A DISPOSITION

Locaux non accessibles aux personnes à mobilité réduite et en situation de handicap faire une demande spécifique au référent handicap de l'entreprise. (C. Colineau)

Une salle de formation équipée à la pédagogie

D'un vidéo projecteur / Paperboard / Ecran

Documents pédagogiques

MOYEN DE SUIVI ET D'APPRECIATION DES RESULTATS

Feuille d'émargement de présence signée des stagiaires et formateur par ½ journée

Evaluation de pré-formation

Questionnaire d'évaluation de la formation à chaud

Attestation de formation

Inscription 2 mois avant la date de la session

6 ATELIER RESPECTUS PANIS

L'approche de la panification par Les Ambassadeurs du Pain

MERCREDI 2 ET JEUDI 3 MARS 2022

 JOURS	2
 DUREE	14H00
 PRIX	VALEUR 990€ HT / PERSONNE - REPAS COMPRIS
 PLACES	6
 LIEU	MINOTERIE BOURSEAU 44170 NOZAY

OBJECTIFS

Méthode de pétrissage

Adapter ses fabrications selon la méthode Respectus Panis

Perfectionner sa technologie boulangère

Mise en place d'une gamme produits issue du Respectus Panis

PROGRAMME

Lancement de la journée, introduction et constats

Les définitions partagées, mots clés et positionnement des participants

Qu'est-ce que le Respectus Panis

Elaboration de la méthode Respectus Panis

Application de la méthode Respectus Panis

Positionnement des produits

Théorie filiale meunière explication matière première

Les ingrédients à posséder pour savoir « faire »

La détermination de la mise en place de la méthode Respectus Panis

L'ambition de changer ou oser changer

Les qualités du stagiaire vues en détail

Donner du sens quotidiennement à la mise en place de cette méthode

Fixer des exigences collectives et individuelles à son personnel

Transmettre de l'Energie à ses vendeuses et/ou vendeurs

Développer la fabrication dans le respect de la qualité

Adapter sa technique de production

PROFILS STAGIAIRE(S)

Cette formation s'adresse aux boulangers, chef(fe)s d'entreprise et salariés

PRE-REQUIS

Aucun pré-requis

PROFIL INTERVENANT

Pierre Nury
Formateur MOF boulangerie 1997

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES MISE EN ŒUVRE

Nos intervenants sont des professionnels experts dans leur domaine

Ils adaptent leur pédagogie au public accueilli

MISE A DISPOSITION

Locaux non accessibles aux personnes à mobilité réduite et en situation de handicap faire une demande spécifique au référent handicap de l'entreprise. (C. Colineau)

Un fournil équipé à la production pédagogique

Paperboard / Ecran

Documents pédagogiques

Livret de recettes

MOYEN DE SUIVI ET D'APPRECIATION DES RESULTATS

Feuille d'émargement de présence signée des stagiaires et formateur par ½ journée

Evaluation de pré-formation

Questionnaire d'évaluation de la formation à chaud

Attestation de formation

Inscription 2 mois avant la date de la session

7 ATELIER RESPECTUS PANIS

L'approche de la panification par Les Ambassadeurs du Pain

MARDI 22 ET MERCREDI 23 MARS 2022

 JOURS	2
 DUREE	14H00
 PRIX	VALEUR 990€ HT / PERSONNE - REPAS COMPRIS
 PLACES	8
 LIEU	CMA 35170 BRUZ

OBJECTIFS

Méthode de pétrissage

Adapter ses fabrications selon la méthode Respectus Panis

Perfectionner sa technologie boulangère

Mise en place d'une gamme produits issue du Respectus Panis

PROGRAMME

Lancement de la journée, introduction et constats

Les définitions partagées, mots clés et positionnement des participant(s)

Qu'est-ce que le Respectus Panis

Elaboration de la méthode Respectus Panis

Application de la méthode Respectus Panis

Positionnement des produits

Théorie filiale meunière explication matière première

Les ingrédients à posséder pour savoir « faire »

La détermination de la mise en place de la méthode Respectus Panis

L'ambition de changer ou oser changer

Les qualités du stagiaire vues en détail

Donner du sens quotidiennement à la mise en place de cette méthode

Fixer des exigences collectives et individuelles à son personnel

Transmettre de l'énergie à ses vendeuses et/ou vendeurs

Développer la fabrication dans le respect de la qualité

Adapter sa technique de production

PROFILS STAGIAIRE(S)

Cette formation s'adresse aux boulangers, chef(fe)s d'entreprise et salariés

PRE-REQUIS

Aucun pré-requis

PROFIL INTERVENANT

Pierre Nury
Formateur MOF boulangerie 1997

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES MISE EN ŒUVRE

Nos intervenants sont des professionnels experts dans leur domaine

Ils adaptent leur pédagogie au public accueilli

MISE A DISPOSITION

Locaux non accessibles aux personnes à mobilité réduite et en situation de handicap faire une demande spécifique au référent handicap de l'entreprise. (C. Colineau)

Un fournil équipé à la production pédagogique

Paperboard / Ecran

Documents pédagogiques

Livret de recettes

MOYEN DE SUIVI ET D'APPRECIATION DES RESULTATS

Feuille d'émargement de présence signée des stagiaires et formateur par ½ journée

Evaluation de pré-formation

Questionnaire d'évaluation de la formation à chaud

Attestation de formation

Inscription 2 mois avant la date de la session

8 ATELIER ANIMER ET DYNAMISER SA BOUTIQUE

LUNDI 28 MARS 2022

 JOUR	1
 DUREE	7H00
 PRIX	VALEUR 350€ HT / PERSONNE - REPAS COMPRIS
 PLACES	10
 LIEU	MINOTERIE BOURSEAU 44170 NOZAY

OBJECTIFS

- Développer les actions d'animation en boulangerie
- Adapter son mode d'animation au niveau d'autonomie de ses vendeuses et/ou vendeurs
- Perfectionner sa pratique d'accompagnement
- Identifier ses points forts et ses axes de progrès
- Mettre en place un planning d'actions d'animation
- Dynamiser et développer ses ventes

PROGRAMME

Lancement de la journée, introduction et constats

- Les définitions partagées, mots clés et positionnement des participant(s)
- Les principes de l'animation

Les ingrédients à posséder pour savoir « faire faire »

- L'équation de la performance de la mise en place d'un projet d'animation en équipe
- La structure de la motivation et de la création

Les qualités du stagiaire vues en détail

- Donner du sens aux événements et l'entretenir pour une relation de l'équipe de vente
- Fixer des exigences de mise en place collectivement et individuellement à son personnel
- Transmettre de l'énergie à ses vendeuses et/ou vendeurs
- Développer l'autonomie dans le respect de la performance
- Savoir anticiper aux périodes calendaires
- Améliorer l'organisation événementielle du lieu de vente

PROFILS STAGIAIRE(S)

Cette formation s'adresse aux responsables et chef(fe)s d'entreprise.

PRE-REQUIS

Aucun pré-requis

PROFIL INTERVENANT

Catherine Colineau

Formatrice Conseil et formation méthodes de vente

Stéphanie Dousset

Conseillère commerciale & chargée de l'événementiel en boulangerie artisanale

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES MISE EN ŒUVRE

Nos intervenants sont des professionnels experts dans leur domaine

Ils adaptent leur pédagogie au public accueilli

MISE A DISPOSITION

Locaux non accessibles aux personnes à mobilité réduite et en situation de handicap faire une demande spécifique au référent handicap de l'entreprise. (C. Colineau)

Une salle de formation équipée à la pédagogie

D'un vidéo projecteur / Paperboard / Ecran

Documents pédagogiques

MOYEN DE SUIVI ET D'APPRECIATION DES RESULTATS

Feuille d'émargement de présence signée des stagiaires et formateur par ½ journée

Evaluation de pré-formation

Questionnaire d'évaluation de la formation à chaud

Attestation de formation

Inscription 2 mois avant la date de la session

9 LES GÂTEAUX DE VOYAGE

MERCREDI 27 ET JEUDI 28 AVRIL 2022

 JOURS	2
 DUREE	14H00
 PRIX	1 190€ HT / PERSONNE - REPAS COMPRIS
 PLACES	6
 LIEU	MINOTERIE BOURSEAU 44170 NOZAY

OBJECTIFS

Fabriquer différents types de pâtes, masses à biscuits, appareils de garnissages

Adapter ses fabrications pour une meilleure rentabilité

Réaliser une production qualitative et objective

Appréhender la technologie des matières premières

Mise en place d'une gamme produits, pour développer sa distribution et sa vente

PROGRAMME

Lancement de la journée, introduction et constats

Les définitions partagées, mots clés et positionnement des participants

Principe d'incorporation des ingrédients et contrôle des températures

Elaboration de fabrication de nouvelles recettes

Application de la fabrication de crémeux, ganaches et chocolats

Positionnement des produits sur le marché commercial

Théorie explication matière première

Dégustation des produits réalisés lors de la formation

Les ingrédients à posséder pour savoir « faire »

La détermination de la mise en place d'une nouvelle gamme de recettes

L'ambition de changer ou oser changer

Les qualités du stagiaire vues en détail

Donner du sens quotidiennement à la mise en place des nouvelles recettes

Fixer des exigences collectives et individuelles à son personnel

Transmettre le savoir faire

Développer la fabrication dans le respect de la qualité

Adapter sa technique de production

PROFILS STAGIAIRE(S)

Cette formation s'adresse aux boulangers, pâtisseries, chef(fe)s d'entreprise et salariés

PRE-REQUIS

Aucun pré-requis

PROFIL INTERVENANT

David Briand
Formateur MOF pâtisserie 2019

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES MISE EN ŒUVRE

Nos intervenants sont des professionnels experts dans leur domaine

Ils adaptent leur pédagogie au public accueilli

MISE A DISPOSITION

Locaux non accessibles aux personnes à mobilité réduite et en situation de handicap faire une demande spécifique au référent handicap de l'entreprise. (C. Colineau)

Un laboratoire équipé à la production pédagogique

Paperboard / Ecran

Documents pédagogiques

Livret de recettes

MOYEN DE SUIVI ET D'APPRECIATION DES RESULTATS

Feuille d'émargement de présence signée des stagiaires et formateur par ½ journée

Evaluation de pré-formation

Questionnaire d'évaluation de la formation à chaud

Attestation de formation

Inscription 2 mois avant la date de la session

10 ATELIER RESPECTUS PANIS

L'approche de la panification par Les Ambassadeurs du Pain

MERCREDI 4 ET JEUDI 5 MAI 2022

 JOURS	2
 DUREE	14H00
 PRIX	VALEUR 990€ HT / PERSONNE - REPAS COMPRIS
 PLACES	8
 LIEU	Fédération boulangerie 56000 Vannes

OBJECTIFS

Méthode de pétrissage

Adapter ses fabrications selon la méthode Respectus Panis

Perfectionner sa technologie boulangère

Mise en place d'une gamme produits issue du Respectus Panis

PROGRAMME

Lancement de la journée, introduction et constats

Les définitions partagées, mots clés et positionnement des participants

Qu'est-ce que le Respectus Panis

Elaboration de la méthode Respectus Panis

Application de la méthode Respectus Panis

Positionnement des produits

Théorie filiale meunière explication matière première

Les ingrédients à posséder pour savoir « faire »

La détermination de la mise en place de la méthode Respectus Panis

L'ambition de changer ou oser changer

Les qualités du stagiaire vues en détail

Donner du sens quotidiennement à la mise en place de cette méthode

Fixer des exigences collectives et individuelles à son personnel

Transmettre de l'Energie à ses vendeuses et/ou vendeurs

Développer la fabrication dans le respect de la qualité

Adapter sa technique de production

PROFILS STAGIAIRE(S)

Cette formation s'adresse aux boulangers, chef(fe)s d'entreprise et salarié

PRE-REQUIS

Aucun pré-requis

PROFIL INTERVENANT

Pierre Nury
Formateur MOF boulangerie 1997

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES MISE EN ŒUVRE

Nos intervenants sont des professionnels experts dans leur domaine

Ils adaptent leur pédagogie au public accueilli

MISE A DISPOSITION

Locaux non accessibles aux personnes à mobilité réduite et en situation de handicap faire une demande spécifique au référent handicap de l'entreprise. (C. Colineau)

Un fournil équipé à la production pédagogique

Paperboard / Ecran

Documents pédagogiques

Livret de recettes

MOYEN DE SUIVI ET D'APPRECIATION DES RESULTATS

Feuille d'émargement de présence signée des stagiaires et formateur par ½ journée

Evaluation de pré-formation

Questionnaire d'évaluation de la formation à chaud

Attestation de formation

Inscription 2 mois avant la date de la session

11 UNIVERS PIZZA

LUNDI 9 MAI 2022

 JOUR	1
 DUREE	7H00
 PRIX	595€ HT / PERSONNE - REPAS COMPRIS
 PLACES	6
 LIEU	MINOTERIE BOURSEAU 44170 NOZAY

OBJECTIFS

- Adapter la pizza à l'offre et la demande de la clientèle
- Apprendre à rationaliser une gamme pizza
- Elaborer une nouvelle gamme avec des produits régionaux
- Maîtriser de nouvelles techniques de travail pour les pâtes
- Renforcer des méthodes de fabrication
- Optimiser la rentabilité des matières premières pour une meilleure marge
- Apporter une plus-value à son entreprise

PROGRAMME

Lancement de la journée, introduction et constats

- Les définitions partagées, mots-clés et positionnement des participants
- Fabrication des pâtes, façonnage etc...
- Elaboration de nouvelles recettes
- Application de la fabrication de produits de saison
- Positionnement des produits sur le marché commercial
- Théorie explication matière première
- Dégustation des produits réalisés lors de la formation

Les ingrédients à posséder pour savoir « faire »

- La détermination de la mise en place d'une nouvelle gamme de recettes
- L'ambition de changer ou oser changer

Les qualités du stagiaire vues en détail

- Donner du sens quotidiennement à la mise en place des nouvelles recettes
- Fixer des exigences collectives et individuelles à son personnel
- Transmettre le savoir faire
- Développer la fabrication dans le respect de la qualité
- Adapter sa technique de production

PROFILS STAGIAIRE(S)

Cette formation s'adresse aux boulangers, pâtisseries, chef(fe)s d'entreprise et salariés

PRE-REQUIS

Aucun pré-requis

PROFIL INTERVENANT

Bruno Bertrand
Formateur Champion du monde de Pizza 2010

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES MISE EN ŒUVRE

Nos intervenants sont des professionnels experts dans leur domaine

Ils adaptent leur pédagogie au public accueilli

MISE A DISPOSITION

Locaux non accessibles aux personnes à mobilité réduite et en situation de handicap faire une demande spécifique au référent handicap de l'entreprise. (C. Colineau)

Un laboratoire équipé à la production pédagogique

Paperboard / Ecran

Documents pédagogiques

Livret de recettes

MOYEN DE SUIVI ET D'APPRECIATION DES RESULTATS

Feuille d'émargement de présence signée des stagiaires et formateur par ½ journée

Evaluation de pré-formation

Questionnaire d'évaluation de la formation à chaud

Attestation de formation

Inscription 2 mois avant la date de la session

12 UNIVERS PIZZA

MARDI 10 MAI 2022

 JOUR	1
 DUREE	7H00
 PRIX	595€ HT / PERSONNE - REPAS COMPRIS
 PLACES	6
 LIEU	MINOTERIE BOURSEAU 44170 NOZAY

OBJECTIFS

- Adapter la pizza à l'offre et la demande de la clientèle
- Apprendre à rationaliser une gamme pizza
- Elaborer une nouvelle gamme avec des produits régionaux
- Maîtriser de nouvelles techniques de travail pour les pâtes
- Renforcer des méthodes de fabrication
- Optimiser la rentabilité des matières premières pour une meilleure marge
- Apporter une plus-value à son entreprise

PROGRAMME

Lancement de la journée, introduction et constats

- Les définitions partagées, mots-clés et positionnement des participants
- Fabrication des pâtes, façonnage etc...
- Elaboration de nouvelles recettes
- Application de la fabrication de produits de saison
- Positionnement des produits sur le marché commercial
- Théorie explication matière première
- Dégustation des produits réalisés lors de la formation

Les ingrédients à posséder pour savoir « faire »

- La détermination de la mise en place d'une nouvelle gamme de recettes
- L'ambition de changer ou oser changer

Les qualités du stagiaire vues en détail

- Donner du sens quotidiennement à la mise en place des nouvelles recettes
- Fixer des exigences collectives et individuelles à son personnel
- Transmettre le savoir faire
- Développer la fabrication dans le respect de la qualité
- Adapter sa technique de production

PROFILS STAGIAIRE(S)

Cette formation s'adresse aux boulangers, pâtisseries, chef(fe)s d'entreprise et salariés

PRE-REQUIS

Aucun pré-requis

PROFIL INTERVENANT

Bruno Bertrand
Formateur Champion du monde de Pizza 2010

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES MISE EN ŒUVRE

Nos intervenants sont des professionnels experts dans leur domaine

Ils adaptent leur pédagogie au public accueilli

MISE A DISPOSITION

Locaux non accessibles aux personnes à mobilité réduite et en situation de handicap faire une demande spécifique au référent handicap de l'entreprise. (C. Colineau)

Un laboratoire équipé à la production pédagogique

Paperboard / Ecran

Documents pédagogiques

Livret de recettes

MOYEN DE SUIVI ET D'APPRECIATION DES RESULTATS

Feuille d'émargement de présence signée des stagiaires et formateur par ½ journée

Evaluation de pré-formation

Questionnaire d'évaluation de la formation à chaud

Attestation de formation

Inscription 2 mois avant la date de la session

13 SNACKING REGIONAL

MARDI 17 ET MERCREDI 18 MAI 2022

 JOURS	2
 DUREE	14H00
 PRIX	1 190€ HT / PERSONNE - REPAS COMPRIS
 PLACES	6
 LIEU	MINOTERIE BOURSEAU 44170 NOZAY

OBJECTIFS

- Adapter le snacking à l'offre et la demande de la clientèle
- Apprendre à rationaliser une gamme snacking
- Elaborer une nouvelle gamme avec des produits régionaux
- Maîtriser de nouvelles techniques de travail
- Renforcer des méthodes de fabrication
- Traiter et recycler les invendus de fabrication
- Apporter une plus-value à son entreprise

PROGRAMME

Lancement de la journée, introduction et constats

- Les définitions partagées, mots clés et positionnement des participants
- Principe d'incorporation des ingrédients et contrôle des températures
- Elaboration de nouvelles recettes
- Application de la fabrication de produits de saisons
- Positionnement des produits sur le marché commercial
- Théorie explication matière première
- Dégustation des produits réalisés lors de la formation

Les ingrédients à posséder pour savoir « faire »

- La détermination de la mise en place d'une nouvelle gamme de recettes
- L'ambition de changer ou oser changer

Les qualités du stagiaire vues en détail

- Donner du sens quotidiennement à la mise en place des nouvelles recettes
- Fixer des exigences collectives et individuelles à son personnel
- Transmettre le savoir faire
- Développer la fabrication dans le respect de la qualité
- Adapter sa technique de production

PROFILS STAGIAIRE(S)

Cette formation s'adresse aux boulangers, pâtisseries, chef(fe)s d'entreprise et salariés

PRE-REQUIS

Aucun pré-requis

PROFIL INTERVENANT

Pascal Tanguy
Formateur MOF charcuterie/ Traiteur 2011

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES MISE EN ŒUVRE

Nos intervenants sont des professionnels experts dans leur domaine

Ils adaptent leur pédagogie au public accueilli

MISE A DISPOSITION

Locaux non accessibles aux personnes à mobilité réduite et en situation de handicap faire une demande spécifique au référent handicap de l'entreprise. (C. Colineau)

Un laboratoire équipé à la production pédagogique

Paperboard / Ecran

Documents pédagogiques

Livret de recettes

MOYEN DE SUIVI ET D'APPRECIATION DES RESULTATS

Feuille d'émargement de présence signée des stagiaires et formateur par ½ journée

Evaluation de pré-formation

Questionnaire d'évaluation de la formation à chaud

Attestation de formation

Inscription 2 mois avant la date de la session

14 ATELIER OPTIMISER MON POINT DE VENTE

JEUDI 9 JUIN 2022

 JOUR	1
 DUREE	7H00
 PRIX	VALEUR 350€ HT / PERSONNE - REPAS COMPRIS
 PLACES	8
 LIEU	Lorient 56100

OBJECTIFS

Optimiser la vente et le conseil en boulangerie
Adapter ses connaissances métier de la vente
Perfectionner sa pratique d'accompagnement
Identifier ses points forts et ses axes de progrès
Connaissance des argumentaires produits
Comprendre le merchandising et l'appliquer
Dynamiser et développer ses ventes

PROGRAMME

Lancement de la journée, introduction et constats

Les définitions partagées, mots clés et positionnement des participants
Compréhension de l'importance du vocabulaire pour le métier de la vente en boulangerie
Les différentes étapes de la vente
Faire vivre sa ligne de vente heure par heure
Comment faire connaître les produits aux clients
Connaissance des produits
Argumentaires produits

Les ingrédients à posséder pour savoir « faire faire »

L'équation de la performance de la mise en place d'un projet d'animation en équipe
La structure de la motivation et de la création

Les qualités du stagiaire vues en détail

Donner du sens aux événements et l'entretenir pour une relation de l'équipe de vente
Fixer des exigences de mise en place collectivement et individuellement à son personnel
Transmettre de l'énergie à ses vendeuses et/ou vendeurs
Développer l'autonomie dans le respect de la performance
Savoir anticiper les périodes calendaires
Améliorer l'organisation événementiel du lieu de vente

PROFILS STAGIAIRE(S)

Cette formation s'adresse aux responsables et chef(fe)s d'entreprise

PRE-REQUIS

Aucun pré-requis

PROFIL INTERVENANT

Catherine Colineau
Formatrice Conseil et formation méthodes de vente

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES MISE EN ŒUVRE

Nos intervenants sont des professionnels experts dans leur domaine

Ils adaptent leur pédagogie au public accueilli

MISE A DISPOSITION

Locaux non accessibles aux personnes à mobilité réduite et en situation de handicap faire une demande spécifique au référent handicap de l'entreprise. (C. Colineau)

Une salle de formation équipée à la pédagogie

D'un vidéo projecteur / Paperboard / Ecran

Documents pédagogiques

MOYEN DE SUIVI ET D'APPRECIATION DES RESULTATS

Feuille d'émargement de présence signée des stagiaires et formateur par ½ journée

Evaluation de pré-formation

Questionnaire d'évaluation de la formation à chaud

Attestation de formation

Inscription 2 mois avant la date de la session

15 LES GALETTES DES ROIS

MERCREDI 15 ET JEUDI 16 JUIN 2022

 JOURS	2
 DUREE	14H00
 PRIX	1 190€ HT / PERSONNE - REPAS COMPRIS
 PLACES	6
 LIEU	MINOTERIE BOURSEAU 44170 NOZAY

OBJECTIFS

Fabriquer différents types de pâtes feuilletées et appareils de garnissages

Adapter ses fabrications pour une meilleure rentabilité

Réaliser une production qualitative et objective

Anticiper la gestion de la production

Appréhender la technologie des matières premières

Mise en place d'une gamme produits pour développer sa distribution et sa vente

Réflexion autour d'une gamme locale (matières premières, fèves...)

PROGRAMME

Lancement de la journée, introduction et constats

Les définitions partagées, mots clés et positionnement des participants

Fabrication de différents types de pâtes feuilletées

Elaboration de fabrication de nouvelles recettes

Mise en place de la fabrication des garnitures

Positionnement des produits sur le marché commercial

Théorie explication matière première

Dégustation des produits réalisés lors de la formation

Les ingrédients à posséder pour savoir « faire »

La détermination de la mise en place d'une nouvelle gamme de recettes

L'ambition de changer ou oser changer

Sublimer par la qualité et l'originalité.

Les qualités du stagiaire vues en détail

Donner du sens quotidiennement à la mise en place des nouvelles recettes

Fixer des exigences collectives et individuelles à son personnel

Transmettre le savoir faire

Développer la fabrication dans le respect de la qualité

Adapter sa technique de production

PROFILS STAGIAIRE(S)

Cette formation s'adresse aux boulangers, pâtisseries, chef(fe)s d'entreprise et salariés

PRE-REQUIS

Aucun pré-requis

PROFIL INTERVENANT

Damien Baldini
Formateur Bourseau Formation -
Diplômé Brevet de Maîtrise

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES MISE EN ŒUVRE

Nos intervenants sont des professionnels experts dans leur domaine

Ils adaptent leur pédagogie au public accueilli

MISE A DISPOSITION

Locaux non accessibles aux personnes à mobilité réduite et en situation de handicap faire une demande spécifique au référent handicap de l'entreprise. (C. Colineau)

Un laboratoire équipé à la production pédagogique

Paperboard / Ecran

Documents pédagogiques

Livret de recettes

MOYEN DE SUIVI ET D'APPRECIATION DES RESULTATS

Feuille d'émargement de présence signée des stagiaires et formateur par ½ journée

Evaluation de pré-formation

Questionnaire d'évaluation de la formation à chaud

Attestation de formation

Inscription 2 mois avant la date de la session

16 ATELIER JEUNES REPRENEURS ET ENTREPRENEURS

Être conseillé, orienté et guidé vers de bonnes décisions

LUNDI 20 JUIN 2022

 JOUR	1
 DUREE	7H00
 PRIX	VALEUR 350€ HT / PERSONNE - REPAS COMPRIS
 PLACES	10
 LIEU	MINOTERIE BOURSEAU 44170 NOZAY

OBJECTIFS

Obtenir des réponses pratiques et individualisées

Comprendre un choix juridique

Être informé sur les aides et les réglementations

Comprendre la gestion administrative du projet

PROGRAMME

Lancement de la journée, introduction et constats

Les définitions partagées, mots-clés et positionnement des participants

Lecture d'un bilan

Explication de la lecture d'un bilan

Etudier la faisabilité financière du projet

Evoquer le recrutement et le management

Les ingrédients à posséder pour savoir « faire »

De la persévérance

De la curiosité

De la patience

Les qualités du stagiaire vues en détail

Donner du sens à votre projet

Fixer des exigences individuelles pour la création ou reprise de votre future entreprise

Transmettre de l'Energie aux personnes qui vous font confiance

Oser par l'audace défier ou contourner les points négatifs

Développer l'autonomie dans le respect de la performance et des règles obligatoires

PROFILS STAGIAIRE(S)

Cette formation s'adresse aux boulangers, pâtisseries, chef(fe)s d'entreprise et salariés

PRE-REQUIS

Aucun pré-requis

PROFIL INTERVENANTS

Yves Pénot

Chargé d'affaires

Catherine Colineau

Formatrice Conseil et formation méthodes de vente

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES MISE EN ŒUVRE

Nos intervenants sont des professionnels experts dans leur domaine

Ils adaptent leur pédagogie au public accueilli

MISE A DISPOSITION

Locaux non accessibles aux personnes à mobilité réduite et en situation de handicap faire une demande spécifique au référent handicap de l'entreprise. (C. Colineau)

Une salle de formation équipée à la pédagogie

D'un vidéo projecteur / Paperboard / Ecran

Documents pédagogiques

MOYEN DE SUIVI ET D'APPRECIATION DES RESULTATS

Feuille d'émargement de présence signée des stagiaires et formateur par ½ journée

Evaluation de pré-formation

Questionnaire d'évaluation de la formation à chaud

Attestation de formation

Inscription 2 mois avant la date de la session

17 LES BÛCHES DE NOËL

MARDI 28, MERCREDI 29 ET JEUDI 30 JUIN 2022

 JOURS	3
 DUREE	21H00
 PRIX	1 785€ HT / PERSONNE - REPAS COMPRIS
 PLACES	6
 LIEU	MINOTERIE BOURSEAU 44170 NOZAY

OBJECTIFS

- Fabriquer différents types de bûches de Noël
- Adapter ses fabrications pour une meilleure rentabilité
- Réaliser une production qualitative et objective
- Appréhender la technologie des matières premières
- Mise en place d'une gamme produits pour développer sa distribution et sa vente

PROGRAMME

Lancement de la journée, introduction et constats

- Les définitions partagées, mots clés et positionnement des participants
- Principe d'incorporation des ingrédients et contrôle des températures
- Elaboration de fabrication de nouvelles recettes
- Application de la fabrication de crémeux, mousses et chocolats
- Positionnement des produits sur le marché commercial
- Théorie explication matière première
- Dégustation des produits réalisés lors de la formation

Les ingrédients à posséder pour savoir « faire »

- La détermination de la mise en place d'une nouvelle gamme de recettes
- L'ambition de changer ou oser changer

Les qualités du stagiaire vues en détail

- Donner du sens quotidiennement à la mise en place des nouvelles recettes
- Fixer des exigences collectives et individuelles à son personnel
- Transmettre le savoir faire
- Développer la fabrication dans le respect de la qualité
- Adapter sa technique de production

PROFILS STAGIAIRE(S)

Cette formation s'adresse aux pâtissiers, chef(fe)s d'entreprise

PRE-REQUIS

2 années d'expériences en pâtisserie

PROFIL INTERVENANT

David Briand
Formateur MOF pâtisserie 2019

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES MISE EN ŒUVRE

Nos intervenants sont des professionnels experts dans leur domaine

Ils adaptent leur pédagogie au public accueilli

MISE A DISPOSITION

Locaux non accessibles aux personnes à mobilité réduite et en situation de handicap faire une demande spécifique au référent handicap de l'entreprise. (C. Colineau)

Un laboratoire équipé à la production pédagogique

Paperboard / Ecran

Documents pédagogiques

Livret de recettes

MOYEN DE SUIVI ET D'APPRECIATION DES RESULTATS

Feuille d'émargement de présence signée des stagiaires et formateur par ½ journée

Evaluation de pré-formation

Questionnaire d'évaluation de la formation à chaud

Attestation de formation

Inscription 2 mois avant la date de la session

18 LES GALETTES DES ROIS

MARDI 13 ET MERCREDI 14 SEPTEMBRE 2022

 JOURS	2
 DUREE	14H00
 PRIX	1 190€ HT / PERSONNE - REPAS COMPRIS
 PLACES	6
 LIEU	MINOTERIE BOURSEAU 44170 NOZAY

OBJECTIFS

Fabriquer différents types de pâtes feuilletées et appareils de garnissages

Adapter ses fabrications pour une meilleure rentabilité

Réaliser une production qualitative et objective

Anticiper la gestion de la production

Appréhender la technologie des matières premières

Mise en place d'une gamme produits pour développer sa distribution et sa vente

Réflexion autours d'une gamme locale (matières premières, fèves...)

PROGRAMME

Lancement de la journée, introduction et constats

Les définitions partagées, mots clés et positionnement des participants

Fabrication de différents types de pâtes feuilletées

Elaboration de fabrication de nouvelles recettes

Mise en place de la fabrication des garnitures

Positionnement des produits sur le marché commercial

Théorie explication matière première

Dégustation des produits réalisés lors de la formation

Les ingrédients à posséder pour savoir « faire »

La détermination de la mise en place d'une nouvelle gamme de recettes

L'ambition de changer ou oser changer

Sublimer par la qualité et l'originalité.

Les qualités du stagiaire vues en détail

Donner du sens quotidiennement à la mise en place des nouvelles recettes

Fixer des exigences collectives et individuelles à son personnel

Transmettre le savoir faire

Développer la fabrication dans le respect de la qualité

Adapter sa technique de production

PROFILS STAGIAIRE(S)

Cette formation s'adresse aux boulangers, pâtisseries, chef(fe)s d'entreprise et salariés

PRE-REQUIS

Aucun pré-requis

PROFIL INTERVENANT

Damien Baldini

Formateur Bourseau Formation -
Diplômé Brevet de Maîtrise

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES MISE EN ŒUVRE

Nos intervenants sont des professionnels experts dans leur domaine

Ils adaptent leur pédagogie au public accueilli

MISE A DISPOSITION

Locaux non accessibles aux personnes à mobilité réduite et en situation de handicap faire une demande spécifique au référent handicap de l'entreprise. (C. Colineau)

Un laboratoire équipé à la production pédagogique

Paperboard / Ecran

Documents pédagogiques

Livret de recettes

MOYEN DE SUIVI ET D'APPRECIATION DES RESULTATS

Feuille d'émargement de présence signée des stagiaires et formateur par ½ journée

Evaluation de pré-formation

Questionnaire d'évaluation de la formation à chaud

Attestation de formation

Inscription 2 mois avant la date de la session

19 UNIVERS PIZZA

MERCREDI 26 OCTOBRE 2022

 JOUR	1
 DUREE	7H00
 PRIX	595€ HT / PERSONNE - REPAS COMPRIS
 PLACES	6
 LIEU	MINOTERIE BOURSEAU 44170 NOZAY

OBJECTIFS

- Adapter la pizza à l'offre et la demande de la clientèle
- Apprendre à rationaliser une gamme pizza
- Elaborer une nouvelle gamme avec des produits régionaux
- Maîtriser de nouvelles techniques de travail pour les pâtes
- Renforcer des méthodes de fabrication
- Optimiser la rentabilité des matières premières pour une meilleure marge
- Apporter une plus-value à son entreprise

PROGRAMME

Lancement de la journée, introduction et constats

- Les définitions partagées, mots-clés et positionnement des participants
- Fabrication des pâtes, façonnage etc...
- Elaboration de nouvelles recettes
- Application de la fabrication de produits de saisons
- Positionnement des produits sur le marché commercial
- Théorie explication matière première
- Dégustation des produits réalisés lors de la formation

Les ingrédients à posséder pour savoir « faire »

- La détermination de la mise en place d'une nouvelle gamme de recettes
- L'ambition de changer ou oser changer

Les qualités du stagiaire vues en détail

- Donner du sens quotidiennement à la mise en place des nouvelles recettes
- Fixer des exigences collectives et individuelles à son personnel
- Transmettre le savoir faire
- Développer la fabrication dans le respect de la qualité
- Adapter sa technique de production

PROFILS STAGIAIRE(S)

Cette formation s'adresse aux boulangers, pâtisseries, chef(fe)s d'entreprise et salariés

PRE-REQUIS

Aucun pré-requis

PROFIL INTERVENANT

Bruno Bertrand
Formateur Champion du monde de Pizza 2010

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES MISE EN ŒUVRE

Nos intervenants sont des professionnels experts dans leur domaine

Ils adaptent leur pédagogie au public accueilli

MISE A DISPOSITION

Locaux non accessibles aux personnes à mobilité réduite et en situation de handicap faire une demande spécifique au référent handicap de l'entreprise. (C. Colineau)

Un laboratoire équipé à la production pédagogique

Paperboard / Ecran

Documents pédagogiques

Livret de recettes

MOYEN DE SUIVI ET D'APPRECIATION DES RESULTATS

Feuille d'émargement de présence signée des stagiaires et formateur par ½ journée

Evaluation de pré-formation

Questionnaire d'évaluation de la formation à chaud

Attestation de formation

Inscription 2 mois avant la date de la session

20 ATELIER JEUNES REPRENEURS ET ENTREPRENEURS

Être conseillé, orienté et guidé vers de bonnes décisions

MERCREDI 9 NOVEMBRE 2022

 JOUR	1
 DUREE	7H00
 PRIX	VALEUR 350€ HT / PERSONNE - REPAS COMPRIS
 PLACES	10
 LIEU	MINOTERIE BOURSEAU 44170 NOZAY

OBJECTIFS

- Obtenir des réponses pratiques et individualisées
- Comprendre un choix juridique
- Être informé sur les aides et les réglementations
- Comprendre la gestion administrative du projet

PROGRAMME

Lancement de la journée, introduction et constats

- Les définitions partagées, mots clés et positionnement des participants
- Lecture d'un bilan
- Explication de la lecture d'un bilan
- Etudier la faisabilité financière du projet
- Evoquer le recrutement et le management

Les ingrédients à posséder pour savoir « faire »

- De la persévérance
- De la curiosité
- De la patience

Les qualités du stagiaire vues en détail

- Donner du sens à votre projet
- Fixer des exigences individuelles pour la création ou reprise de votre future entreprise
- Transmettre de l'énergie aux personnes qui vous font confiance
- Oser par l'audace défier ou contourner les points négatifs
- Développer l'autonomie dans le respect de la performance et des règles obligatoires

PROFILS STAGIAIRE(S)

Cette formation s'adresse aux boulangers, pâtisseries, chef(fe)s d'entreprise et salariés

PRE-REQUIS

Aucun pré-requis

PROFIL INTERVENANTS

Yves Pénot
Chargé d'affaires
Catherine Colineau
Formatrice Conseil et formation méthodes de vente

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES MISE EN ŒUVRE

Nos intervenants sont des professionnels experts dans leur domaine

Ils adaptent leur pédagogie au public accueilli

MISE A DISPOSITION

Locaux non accessibles aux personnes à mobilité réduite et en situation de handicap faire une demande spécifique au référent handicap de l'entreprise. (C. Colineau)

Une salle de formation équipée à la pédagogie

D'un vidéo projecteur / Paperboard / Ecran

Documents pédagogiques

MOYEN DE SUIVI ET D'APPRECIATION DES RESULTATS

Feuille d'émargement de présence signée des stagiaires et formateur par ½ journée

Evaluation de pré-formation

Questionnaire d'évaluation de la formation à chaud

Attestation de formation

Inscription 2 mois avant la date de la session

21 DÉBUTER SA COMMUNICATION - NIVEAU 1

LUNDI 28 NOVEMBRE 2022

 JOUR	1
 DUREE	7H00
 PRIX	350€ HT / PERSONNE - REPAS COMPRIS
 PLACES	5
 LIEU	MINOTERIE BOURSEAU 44170 NOZAY

OBJECTIFS

Conseils pour dynamiser son entreprise avec la communication
Comprendre les enjeux de la communication
Digitaliser vos objectifs et votre communication
Perfectionner sa pratique des réseaux sociaux
Identifier ses points forts et ses axes de progrès

PROGRAMME

Lancement de la journée, introduction et constats

Les définitions partagées, mots clés et positionnement des participants
Paramétrer sa page de communication (logo, couverture...)
Communiquer par les réseaux (créer une publication rentable et efficace, paramétrer une publication à l'avance)
Programmer ses posts
Boost publication locale à moindre coût
Suivre les statistiques de vos publications

Les ingrédients à posséder pour savoir « faire »

La remise en question au quotidien du potentiel de votre communication
Une rigueur quotidienne

Les qualités du stagiaire vues en détail

Donner du sens quotidiennement à vos posts et l'entretenir pour une relation client positive
Fixer des exigences collectivement et individuellement à son personnel
Développer la communication dans le respect de la performance

PROFILS STAGIAIRE(S)

Cette formation s'adresse aux responsables et chef(fe)s d'entreprise

PRE-REQUIS

Smartphone et ordinateur **OBLIGATOIRES**
Connaître les bases des réseaux sociaux

PROFIL INTERVENANT

Damien Gendrin
Formateur marketing et communication

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES MISE EN ŒUVRE

Nos intervenants sont des professionnels experts dans leur domaine

Ils adaptent leur pédagogie au public accueilli

MISE A DISPOSITION

Locaux non accessibles aux personnes à mobilité réduite et en situation de handicap faire une demande spécifique au référent handicap de l'entreprise. (C. Colineau)

Une salle de formation équipée à la pédagogie

D'un vidéo projecteur / Paperboard / Ecran

Documents pédagogiques

MOYEN DE SUIVI ET D'APPRECIATION DES RESULTATS

Feuille d'émargement de présence signée des stagiaires et formateur par ½ journée

Evaluation de pré-formation

Questionnaire d'évaluation de la formation à chaud

Attestation de formation

Inscription 2 mois avant la date de la session

22 OPTIMISER LA GESTION DE SON ENTREPRISE

PERIODICITE ANNUELLE 2022

	JOUR	NOUS CONSULTER
	DUREE	NOUS CONSULTER
	PRIX	NOUS CONSULTER
	PLACES	NOUS CONSULTER
	LIEU	NOUS CONSULTER



OBJECTIFS

Développer la gestion de son entreprise

Adapter son mode de gestion au niveau d'autonomie et de compréhension d'un compte d'exploitation

Perfectionner sa pratique du logiciel

Identifier et gérer la gestion du personnel

Identifier et gérer la gestion de sa production

PROGRAMME

Lancement de la journée, introduction et constats

Les définitions partagées, mots clés et positionnement des participants

Les ingrédients à posséder pour savoir « faire »

Compréhension du contexte du chef d'entreprise et ses problématiques

Définition des objectifs

Définition des indicateurs de résultats

Les qualités du stagiaire vues en détail

Donner du sens quotidiennement au développement de son entreprise

Anticiper et objectiver les procédures de gestion

Générer du temps par une excellente organisation

Développer l'autonomie dans le respect de la performance

Contact : Catherine Colineau - ccolineau@minoteriebourseau.com - 0672299261

PROFILS STAGIAIRE(S)

Cette formation s'adresse aux responsables et chef(fe)s d'entreprise

PRE-REQUIS

Disposer d'un ordinateur

Disposer obligatoirement du logiciel COMMIS-SOFT

PROFIL INTERVENANT

Prescillia Regardin

Formatrice consultant en gestion administrative

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES MISE EN ŒUVRE

Nos intervenants sont des professionnels experts dans leur domaine

Ils adaptent leur pédagogie au public accueilli

MISE A DISPOSITION

Locaux non accessibles aux personnes à mobilité réduite et en situation de handicap faire une demande spécifique au référent handicap de l'entreprise. (C. Colineau)

Une salle de formation équipée à la pédagogie

D'un vidéo projecteur / Paperboard / Ecran

Documents pédagogiques

MOYEN DE SUIVI ET D'APPRECIATION DES RESULTATS

Feuille d'émargement de présence signée des stagiaires et formateur par ½ journée

Evaluation de pré-formation

Questionnaire d'évaluation de la formation à chaud

Attestation de formation

Inscription 2 mois avant la date de la session

NOTRE ÉQUIPE DE FORMATION



Catherine Colineau
Responsable du Pôle Formation
Formatrice Technique



Tony Paquereau
Coordinateur des plannings de
formations
Formateur Technique



Damien Baldini
Formateur Technique
Formateur Export



Olivier Monnet
Formateur Technique

NOTRE ÉQUIPE SUPPORT



Cindy Dauvé
Assistante Comptable



Olivier Calot
Responsable Comptable



Maëva Richardeau
Assistante Marketing
Communication



Séverine Fontaine
Manager Marketing
Communication



www.minoterie-bourseau.com

Tél. 02 40 79 42 01

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

