



Stages

CRÉATION / REPRISE
D'UNE BOULANGERIE

2021

NOUVEAUTÉ

Découvrez le métier
de l'autre pour gagner
en efficacité !

Le mercredi après-midi,
l'équipe de fabrication
passe en vente
et inversement.

QUAND ?

**C'EST AU CHOIX,
POUR 5 JOURS !**

- Du 18 au 22 janvier
- Du 15 au 19 février
- Du 15 au 19 mars
- Du 12 au 16 avril
- Du 17 au 21 mai
- Du 7 au 11 juin
- Du 26 au 30 juillet
- Du 23 au 27 août
- Du 20 au 24 septembre
- Du 11 au 15 octobre
- Du 15 au 19 novembre

POURQUOI ?

Festival des Pains vous propose à travers ce stage de « réviser » ce qui sera votre quotidien ! L'objectif est de vous apporter **conseils techniques, astuces de vente, connaissances en gestion**, afin que vous démarriez sereinement votre installation. Cette formation est une étape incontournable et un moment privilégié d'échanges, qui vous permettront de mener à bien votre projet.

POUR QUI ?

Le stage « reprise ou création d'une boulangerie » est destiné aux couples qui souhaitent s'installer. **Boulangers et boulangères sont tous les deux concernés.** La formation est organisée sur une semaine afin de vivre ensemble un moment clé et de pouvoir échanger sur ses expériences.

Chacun aura son programme de formation spécifique pour le fournil et pour le magasin.

Formateurs



FOURNIL

Eddy Pitman

Formateur École de Boulangerie Artisanale, il est notre artiste du pain. Formateur chez les compagnons du Devoir pendant 10 ans, il a rejoint l'équipe en 2006 pour vous faire partager sa passion.



MAGASIN
MANAGEMENT

Sylvie Reynaud

Formatrice École de Boulangerie Artisanale, elle est une boulangère passionnée. Installée pendant 12 ans, elle a à cœur aujourd'hui de partager son expérience et de transmettre son savoir. Elle vous donnera une vision nouvelle du magasin.



GESTION

Rodolphe Caillaud

Expert-comptable, il vous enseigne comment gérer simplement votre affaire. Avec lui, bilan et compte de résultat ne seront plus un mystère.

Programme



La formation, organisée sur une semaine, est animée par des formateurs qui enseigneront à chacun un programme spécifique : l'aspect technique pour les boulangers, les techniques de vente et le magasin idéal pour les boulangères et la gestion d'un commerce pour les deux.

NOTRE OBJECTIF

Vous accompagner et vous donner les clés du succès, pour vendre plus et dégager de la marge !

2021 LES DATES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1^{er} semestre

- Du 18 au 22 janvier
- Du 15 au 19 février
- Du 15 au 19 mars
- Du 12 au 16 avril
- Du 17 au 21 mai
- Du 7 au 11 juin

2^d semestre

- Du 26 au 30 juillet
- Du 23 au 27 août
- Du 20 au 24 septembre
- Du 11 au 15 octobre
- Du 15 au 19 novembre

**À VOUS
DE CHOISIR !**

FOURNIL

LUNDI, MARDI ET MERCREDI

LES BAGUETTES FESTIVAL ET PAINS SPÉCIAUX

> Eddy Pitman

- Laissez-vous séduire par la **gamme Premium de Festival des Pains !** Ces baguettes haut de gamme aux profils sensoriels différents vous permettront de vous démarquer de la concurrence et de satisfaire vos clients.
- Faites découvrir des saveurs et des goûts originaux en vous perfectionnant sur les différentes **méthodes de fabrication** (poolish, pousse lente, pointage bac, levain...).
- Proposez une gamme diversifiée de **spéciaux** à base de farines typées (meule, seigle...) et de graines.
- Proposez également une gamme élaborée à partir de **farine d'épeautre** et de **farine biologique**.
- Apprenez à fabriquer des **pains aromatiques** aux goûts variés pour conquérir une nouvelle clientèle.

Le +

Le mercredi après-midi, l'équipe de vente **passé au fournil** pour découvrir le matériel, comprendre la fabrication, effectuer la mise au four (pensez à une tenue de travail adaptée : pantalon, chaussures...).



MAGASIN



LUNDI

LE PAIN, FESTIVAL & VOUS : UNE BELLE AVENTURE !

> Sylvie Reynaud

- Découvrez les pains Festival des Pains et apprenez à utiliser les outils mis à votre disposition.
- Apprenez à parler du pain pour donner envie à vos clients.
- Déguster pour argumenter : une étape essentielle pour mettre en avant vos produits ! Texture, odeur, saveur, le pain n'aura plus de secret pour vous.
- Rendez votre boulangerie attrayante pour dynamiser votre image et donner envie à vos clients de pousser la porte !

■ Objectif

Vous apporter aisance et sérieux dans le conseil aux clients.



MARDI

AGIR SUR SON ENVIRONNEMENT

> Sylvie Reynaud

- Apprenez à organiser l'offre de votre magasin en fonction des temps forts de la journée : le merchandising appliqué à la Boulangerie Artisanale.
- Découvrez comment valoriser vos produits en utilisant entre autres des emballages adaptés.
- Communiquer sur les réseaux sociaux pour développer votre business.

■ Objectif

Vous donner tous les atouts pour attirer les clients et mettre en avant vos produits.

MERCREDI

AGIR SUR L'HUMAIN ET RESPECTER LA RÉGLEMENTATION

> Sylvie Reynaud

- Maîtrisez les étapes de la vente et du conseil : la vente en boulangerie, un métier passionnant !
- Appliquez vos connaissances à travers des sketches de vente.
- Hygiène, étiquetage, affichage obligatoire : maîtrisez les notions de réglementation.

■ Objectif

Avoir une équipe de vente efficace pour valoriser vos produits et votre image.

■ Le +

Le mercredi après-midi, l'équipe de fabrication passe au magasin pour appréhender les métiers de la vente avec mises en situation.



GESTION



JEUDI

MA BOULANGERIE, UNE VÉRITABLE ENTREPRISE

> Rodolphe Caillaud

- Initiez-vous à la lecture du bilan et du compte de résultat.
- Calculez le coût de revient de vos produits.
- Découvrez les outils pratiques de gestion.

MANAGEMENT

VENDREDI

UN MANAGEMENT EFFICACE

> Sylvie Reynaud

- Gérez votre personnel de manière optimale : recrutement, organisation de travail, formation, communication, motivation...
- Créez un véritable esprit d'équipe.
- Élaborez une politique commerciale et tarifaire cohérente.



Fiche pratique

FORMATIONS 2021



ORGANISATION

HORAIRES, MATÉRIEL À PRÉVOIR, COMMENT VENIR...



LIEU DE LA FORMATION

Pour vous former dans les meilleures conditions, le Centre de formation Festival des Pains devient l'École de Boulangerie Artisanale, et vous accueille dans de nouveaux locaux à la pointe de la technologie !

10 rue de la Campagnarde à Lamotte-Beuvron (41600)
(le plan d'accès sera joint au dossier d'inscription)



REPAS

Le repas du midi est prévu à l'École de Boulangerie Artisanale.



HORAIRES

- Le premier jour, l'accueil est à 8 h 30.
- La formation se termine le vendredi à 14 h.



MATÉRIEL À PRÉVOIR

- Une tenue de travail pour la boulangerie ou la pâtisserie.
- Un nécessaire pour prendre des notes et une calculatrice.

FORMALITÉS

ON S'OCCUPE DE TOUT !

Pour une bonne organisation de votre stage, nous coordonnons :

- L'envoi de votre dossier d'inscription,
- Votre réservation d'hôtel,
- L'intendance de vos repas le midi au centre de formation.



Stephanie Pichard



Elsa Jeanneau



Stephanie & Elsa

SONT À VOTRE SERVICE

Tél. 02 54 96 40 45

stephanie.pichard@ecoledeboulangerie.fr

elsa.jeanneau@ecoledeboulangerie.fr



Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Pour toute question concernant nos formations, contactez nos référents handicap, *Stephanie et Franck*, au **02 54 96 40 45**.

RETROUVEZ TOUS NOS PROGRAMMES DÉTAILLÉS SUR www.ecoledeboulangerie.fr

Festival
DES PAINS

ÉCOLE
DE BOULANGERIE
ARTISANALE