



# Stages

## CRÉATION / REPRISE

### D'UNE BOULANGERIE 2023



## Quand ?

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

- Du 16 au 20 janvier
- Du 13 au 17 février
- Du 13 au 17 mars
- Du 3 au 7 avril
- Du 22 au 26 mai
- Du 5 au 9 juin
- Du 24 au 28 juillet
- Du 21 au 25 août
- Du 11 au 15 septembre
- Du 9 au 13 octobre
- Du 6 au 10 novembre

## Pourquoi ?

Festival des Pains vous propose à travers ce stage de « réviser » ce qui sera votre quotidien de chef d'entreprise. 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 personnes qui souhaitent s'installer. **Le ou la responsable production et le ou la responsable magasin 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\*



### 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.



### Rodolphe Caillault

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

### Une formatrice et un formateur professionnels

et passionnés par la vente et le management en boulangerie, qui auront à cœur de vous faire partager leur expérience et de transmettre leur savoir. Il ou elle vous donnera une vision nouvelle du magasin.

\* En cas de contrainte de planning, l'École de Boulangerie Artisanale peut être amenée à faire appel à un autre formateur.



# Programme

La formation, organisée sur une semaine, est animée par des formateurs qui enseigneront à chacun un programme spécifique : l'**aspect technique** pour les responsables production, les **techniques de vente** et le **magasin idéal** pour les responsables magasin et la **gestion d'un commerce** ainsi que les **bases du management** pour les deux.

## NOTRE OBJECTIF

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

## LES DATES

# 2023

### 1<sup>ER</sup> SEMESTRE

- Du 16 au 20 janvier
- Du 13 au 17 février
- Du 13 au 17 mars
- Du 3 au 7 avril
- Du 22 au 26 mai
- Du 5 au 9 juin

### 2<sup>D</sup> SEMESTRE

- Du 24 au 28 juillet
- Du 21 au 25 août
- Du 11 au 15 septembre
- Du 9 au 13 octobre
- Du 6 au 10 novembre



### 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	31					

### 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	

### 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						

### 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					

# Fournil

## Les baguettes Festival et pains spéciaux

Formateur ) Eddy Pitman

**lundi, mardi et mercredi**

- 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 à vos clients 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 **pains 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...).

## Le pain, Festival & vous : une belle aventure !

› Formateur(trice) professionnel(le) du magasin

### lundi

- 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.
- **Dégustez 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.



## Agir sur son environnement

› Formateur(trice) professionnel(le) du magasin

### mardi

- 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.
- Communiquez sur les **réseaux sociaux** pour développer votre business.

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

## Agir sur l'humain et respecter la réglementation

› Formateur(trice) professionnel(le) du magasin

### mercredi

- 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 **passé au magasin** pour appréhender les métiers de la vente avec mises en situation.

# Gestion

## Ma boulangerie, une véritable entreprise

Formateur › Rodolphe Caillault

### jeudi

- 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

## Un management efficace

› Formateur(trice) professionnel(le) du magasin

### vendredi

- 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 2023

## Organisation

### HORAIRES, MATÉRIEL À PRÉVOIR, COMMENT VENIR...

#### › LIEU DE LA FORMATION

L'École de Boulangerie Artisanale vous accueille dans ses locaux :  
**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 **8h30**.
- La formation se termine le vendredi à **14h**.

#### › MATÉRIEL À PRÉVOIR

- Une tenue de travail professionnelle.
- 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 à l'École de Boulangerie Artisanale.



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

Stéphanie  
Pichard



Elsa  
Jeanneau



**Stéphanie & Elsa  
SONT À VOTRE  
SERVICE**

Tél. 02 54 96 40 45

stephanie.pichard@  
ecoledeboulangerie.fr

elsa.jeanneau@  
ecoledeboulangerie.fr

**ÉCOLE**  
DE BOULANGERIE  
ARTISANALE

Retrouvez tous nos programmes détaillés sur  
[www.ecoledeboulangerie.fr](http://www.ecoledeboulangerie.fr)

**Qualiopi**  
processus certifié  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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

**afnor**  
CERTIFICATION

**Festival**  
DES PAINS