



LIVRET D'ACCUEIL

ATELIER M'ALICE
LE FROMENTEAU
44190 BOUSSAY

CONTACT
06 80 28 76 26
contact@atelier-malice.fr
www.atelier-malice.com

BIENVENUE À ATELIER M'ALICE

Atelier m'alice développe une gamme de formations sur mesure qui s'adressent à tous les professionnels de la boulangerie et de la pâtisserie. Il est entièrement dédié au développement de vos métiers et savoir-faire, de la conception à la commercialisation en passant par la production. Vous y trouverez un panel d'ateliers dispensés en inter-entreprises ou à la carte rester connecté aux évolutions de vos métiers.

N'hésitez pas à nous solliciter pour tous renseignements complémentaires.

L'équipe Atelier m'alice

DÉROULEMENT D'UNE JOURNÉE DE FORMATION TYPE

8h30	Mise en tenue Café
9h00	Présentation de la formation, des stagiaires
13h00 à 14h00	Début de la formation
17h00	Repas Fin de la formation Dégustation des produits

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

« Merci Mathieu pour ce stage entremet ainsi que l'atelier m'alice. Encore un fois, rapidité, efficacité... tout ce qu'il faut pour faire avancer nos entreprises ! »

Anthony Gaboriau

« Un très bon moment en votre compagnie. Merci à Cédric pour cette belle énergie et son savoir-faire. Merci aussi à toute l'équipe de l'atelier pour son accueil. Maintenant, à nous de travailler !! »

Stéphanie & Rachid

« Merci à toute l'équipe pour cette belle formation avec pleins de belles idées en tête pour pouvoir faire le meilleur pour notre clientèle. Merci pour tout, pour votre générosité »

Rebecca & Ludo

« Deuxième formation avec Mathieu Blandin, encore pleine de nouvelles techniques et surtout orienté vers la production et la rentabilité »

Pierre-Yves

« Journée très enrichissante, de petites techniques judicieuses, adaptables dans nos structures ! Parfait ! »

Maxime

« Merci à toute l'équipe m'alice pour cette formation. Merci très sincèrement à Mickaël Chesnouard pour sa bonne humeur, ses conseils et sa technicité. Superbe journée de formation ! »

Lycée hôtelier de La Rochelle

« Très beaux produits, bonne présentation et super formation... On a plus qu'à faire de même. Et merci pour l'accueil à toute l'équipe. »

Stéphane

« Super formation. Un agréable moment. Très bon formateur. Pleins de nouvelles idées à mettre en application ! Au plaisir de revenir. Merci à toute l'équipe ! »

Marlène

NOTRE ÉQUIPE DE FORMATION



Marie Clidière

Responsable
atelier m'alice

Fabrice Guéry

Boulangerie
Viennoiserie
Snacking



Maxime Pionneau

Boulangerie
Viennoiserie
Snacking

Frédéric Kerberenes

Boulangerie
Viennoiserie
Snacking



Olivier Coquelin

Boulangerie
Viennoiserie
Snacking

Mathieu Paulmery

Boulangerie
Viennoiserie
Snacking



Franck Fortier

Boulangerie
Viennoiserie
Snacking

Mathieu Poidras

Boulangerie
Viennoiserie
Snacking

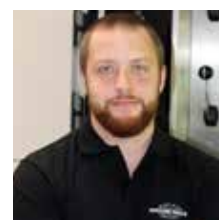


Jordan Lardeux

Boulangerie
Viennoiserie
Snacking

Mickaël Leray

Boulangerie
Viennoiserie
Snacking



ÉQUIPE SUPPORT



Camille Liaigre

Communication

Mathias Maingueneau

Comptabilité

