



atelier**m'**alice

PARTAGEONS NOS SAVOIR-FAIRE

Formations en Boulangerie • Pâtisserie • Viennoiserie • Snacking



CATALOGUE DES FORMATIONS 2023



BOULANGERIE

VIENNOISERIE

PÂTISSERIE

SNACKING

GESTION

VENTE

COMMUNICATION

MANAGEMENT



RETROUVEZ TOUTES LES INFOS SUR NOTRE SITE
www.atelier-malice.com



COURONNE BRETONNE

Formation Levains & Tradition
par Frédéric Kerberenes

SOMMAIRE

INFORMATIONS PRATIQUES

- Nos formateurs p4
- Inscriptions et Financements p5
- Programme des formations p6
- Notre démarche qualité p8
- L'expérience atelier m'alice p9
- Nos sites de formation p10
- Réservation en ligne p18

NOS FORMATIONS À BOUSSAY (44)

- Tartes boulangères & Gâteaux de voyage p12
- La Brioche dans tous ses états p12
- Pains & Nutrition p13
- Gestion en boulangerie p13
- Levains & Tradition p14
- Pains & Snacking p14
- Entremets & Tartes p15
- Les tendances du Panettone p15
- Management en boulangerie p16
- Réseaux sociaux p16
- Bûches p17
- Brioches festives & Viennoiseries garnies p17

NOS FORMATIONS À ITTEVILLE (91)

- Réseaux sociaux p20
- Levains & Tradition p20
- Snacking boulanger p21
- Gestion en boulangerie p21
- Pains & Ingrédients p22
- Entremets de Printemps p22
- Viennoiseries p23
- Pains & Nutrition p23
- Bûches p24
- Galettes & Feuilletage p24

NOS FORMATIONS À ERNÉE (53)

- Gestion en boulangerie p26
- Le best-of de ma boulangerie p26
- Management en boulangerie p27
- Restauration nomade du boulanger p27
- Levains & Tradition p28
- Bûches p28

NOS FORMATIONS À BINIC (22)

- Gestion en boulangerie p30
- Hygiène en boulangerie p30

VISIO-CONFÉRENCES GRATUITES NOUVEAU

- Nutrition p32
- Gestion p32
- Dégustation p32

NOS FORMATIONS À LA CARTE

- Pâtisserie p34
- Hygiène p34
- Snacking p34
- Boulangerie viennoiserie p34
- Vente p35

NOS FORMATEURS BOULANGERIE PÂTISSERIE



Frédéric KERBERENES
Compagnon du Devoir
Formateur atelier m'alice



Sébastien CHEVALLIER
Meilleur Ouvrier de France
Boulangier



Olivier COQUELIN
Formateur atelier m'alice



Yohan FERRANT
Directeur de la Baking School
Barcelona



Matthieu POIDRAS
Compagnon du Devoir,
Formateur atelier m'alice



Peyo NOBRE
Formateur en Boulangerie et
Snacking



Franck FORTIER
Compagnon du Devoir
Champion de France Boulangier
Formateur atelier m'alice



Nicolas RICHARD
Champion d'Europe des Arts
Sucrés



Mickaël CHESNOUARD
Meilleur Ouvrier de France
Boulangier



Frédéric HAWECKER
Meilleur Ouvrier de France
Chocolatier Confiseur



Vincent DURANT
Meilleur Ouvrier de France
Chocolatier Confiseur



Yann COUVREUR
Pâtissier et responsable de
plusieurs pâtisseries



Mathieu BLANDIN
Champion du Monde des Arts
Sucrés



Pascal TANGUY
Meilleur Ouvrier de France
Traiteur



Jean-Marie LANIO
Consultant international en
Boulangerie



Mathieu PAULMERY
Champion de France Boulangier
Formateur atelier m'alice



Thomas MARIE
Meilleur Ouvrier de France
Boulangier

FINANCEMENTS

& inscriptions

DÉLAI D'INSCRIPTION : au plus tard, une semaine avant le début de la formation ou selon les places disponibles. Il est préférable d'anticiper pour effectuer les démarches de financement auprès de l'OPCO/FAF.

MODE D'INSCRIPTION : inscrivez-vous par mail (contact@atelier-malice.fr) ou sur notre catalogue en ligne (www.atelier-malice.com) ou par téléphone (02.51.718.718). L'inscription sera validée par mail.

**NOUVEAUTÉ
FINANCEMENT**

ATELIER M'ALICE LE FAIT POUR VOUS !

Vous êtes artisan, conjoint collaborateur, associé, salarié ou demandeur d'emploi ? Atelier m'alice est un centre certifié Qualiopi, votre formation peut être prise en charge.

FINANCEMENT : INFORMATIONS À NOUS COMMUNIQUER

POUR LES SALARIÉS

Les salariés de la boulangerie dépendent le plus souvent de l'OPCO EP. Nous pouvons réaliser la demande de prise en charge pour vous, il suffit de nous communiquer :

- Nom
- Prénom
- Email
- N° de sécurité sociale
- Date de naissance
- Type de contrat
- Niveau de diplôme
- Catégorie socio-professionnelle

POUR LES CHEFS D'ENTREPRISE

Pour connaître l'organisme dont vous dépendez, demandez à votre comptable une attestation URSSAF de Contribution à la Formation Professionnelle (CPF).

- **FAFCEA** (Si vous êtes inscrit au Répertoire des Métiers)
www.fafcea.com

- **AGEFICE** (Si vous êtes inscrit au Registre du commerce et des sociétés) communication-agefice.fr

INFORMATIONS PRATIQUES :

Atelier m'alice est un organisme de formation enregistré sous le n° de déclaration d'activité 52440654344 auprès du préfet des Pays de la Loire.

Nous vous invitons à consulter nos conditions générales de vente sur cgv.atelier-malice.fr et notre règlement intérieur sur notre site internet.

CALENDRIER 2023 DE NOS FORMATIONS

FÉVRIER

MARS

AVRIL

MAI

BOUSSAY (44)

TARTES & GÂTEAUX
DE VOYAGE

Sébastien Chevallier
13-14-15 février

LA BRIOCHE DANS
TOUS SES ÉTATS

Thomas Marie
13-14-15 mars

PAINS & NUTRITION

Caroline Masson
20 mars

GESTION

Lionel Broilliard
27 mars

LEVAINS
& TRADITION

Frédéric Kerberenes
du 4 au 6 avril

PAINS & SNACKING

Olivier Coquelin
2-3 mai

ENTREMETS & TARTES

Frédéric Hawecker
22-23-24 mai

ITTEVILLE (91)

RÉSEAUX SOCIAUX

Graines 2 Sens
6 février

LEVAINS & TRADITION

Frédéric Kerberenes
du 7 au 9 mars

SNACKING BOULANGER

Peyo Nobre
20-21-22 mars

GESTION EN
BOULANGERIE

Lionel Broilliard
5 avril

PAINS
& INGRÉDIENTS

Franck Fortier
17-18-19 avril

ENTREMETS DE PRINTEMPS

Yann Couvreur
15-16-17 mai

ERNÉE (53)

GESTION EN BOULANGERIE

Lionel Broilliard
6 mars

LE BEST-OF
DE MA BOULANGERIE

Mickaël Chesnouard
27-28-29 mars

MANAGEMENT EN
BOULANGERIE

Lionel Broilliard
3 avril

RESTAURATION NOMADE
DU BOULANGER

Pascal Tanguy
15-16-17 mai

GESTION EN
BOULANGERIE

Lionel Broilliard
27 février

HYGIÈNE

Stéphane Graffin
22 mai

BINIC (22)

EXPERTISE

PASSION

TRANSMISSION

JUIN

**LES TENDANCES
DU PANETTONE**

Yohan Ferrant
du 5 au 7 juin

**MANAGEMENT EN
BOULANGERIE**

Lionel Broilliard
12 juin

RÉSEAUX SOCIAUX

Graines 2 Sens
26 juin

JUILL-AOÛT

SEPTEMBRE

OCTOBRE

BÛCHES

Vincent Durant
18-19-20 septembre

**BRIOCHEs FESTIVES
& VIENNOISERIES GARNIES**

Mathieu Poidras
2-3-4 octobre
(1 journée au choix)

VIENNOISERIES

Jean-Marie Lanio
19-20-21 juin

PAINS & NUTRITION

Caroline Masson
3 juillet

BÛCHES

Mathieu Blandin
11-12-13 septembre

**GALETTES
& FEUILLETAGE**

Mathieu Paulmery
2-3-4 octobre

**LEVAINS
& TRADITION**

Frédéric Kerberenes
du 13 au 15 juin

BÛCHES

Nicolas Richard
9-10-11 octobre

quelques mots sur notre **DÉMARCHE QUALITÉ**



PUBLIC VISÉ :

- ✕ Boulangers et employés polyvalents du secteur de la boulangerie pâtisserie.
- ✕ Accessibilité aux personnes en situation de handicap après entretien avec l'organisme de formation.
- ✕ Plus de 18 ans - Français lu, écrit, parlé
- ✕ Pas de prérequis exigé.
- ✕ Matériel : tenue de travail, pas de bijoux, chaussures de sécurité obligatoires, téléphone type smartphone avec connexion internet pour remplir les documents en ligne.

OBJECTIFS DE NOS FORMATIONS TECHNIQUES COLLECTIVES

À l'issue de la formation, le participant maîtrisera un socle de connaissances et compétences en boulangerie, ou en pâtisserie ou en snacking selon le thème, afin d'être capable de :

- ✕ Acquérir de nouvelles techniques de travail ou les mettre à jour
- ✕ Optimiser l'organisation de la production
- ✕ Jouer la carte de la différenciation
- ✕ Animer une gamme de produits

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- ✕ Les outils de production
- ✕ Un livret avec les recettes et des zones d'annotation

L'ensemble des apprentissages pratiques est réalisé au sein du laboratoire de production (fournil) en alternant des phases de démonstration assurées par le formateur et des phases de travail personnel.

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET DE SUIVI

- ✕ Méthode d'évaluation formative par exercice pratique
- ✕ Autoévaluation par questionnaire avant et après la formation
- ✕ Émargement des présences
- ✕ Questionnaire de satisfaction à chaud et à froid
- ✕ Questionnaire à l'entreprise



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

ACTIONS DE FORMATION

L'EXPÉRIENCE

atelier m'alice



MONTÉE
en compétences



PLEIN
d'idées créatives



ENGAGEMENT
et certification



10 ANS
d'expérience

Une question sur les moyens que nous mettons en place pendant nos formations ?
N'hésitez pas à nous contacter !

Résultats issus de notre suivi du
1^{er} septembre 2021 au 31 août 2022

96%

satisfaction moyenne
des participants

+ de
9500

heures de formation par an

645

participants
sur 21-22

Participation des intervenants,
contenu riche complet et facile
à mettre en oeuvre

Formation pains & snacking
par Olivier Coquelin - 2022 David B.

Utile, intense,
professionnelle

Formation Levains & Tradition
par Frédéric Kerberenes - 2022
Servan-Pierre C.

Bonne ambiance, explications
claires, bonnes conditions
de travail

Formation brioches & viennoiseries
par Matthieu Poidras - 2022 Johan A.

PROCHE DE CHEZ VOUS



NOS SITES DE FORMATION PARTENAIRES

ATELIER M'ALICE BOUSSAY

Le Fromenteau - 44190 Boussay

ATELIER M'ALICE ITTEVILLE

Rue du Moulin du Gué - 91760 Itteville

ATELIER M'ALICE ERNÉE

PA de la Querminais - 53500 Ernée

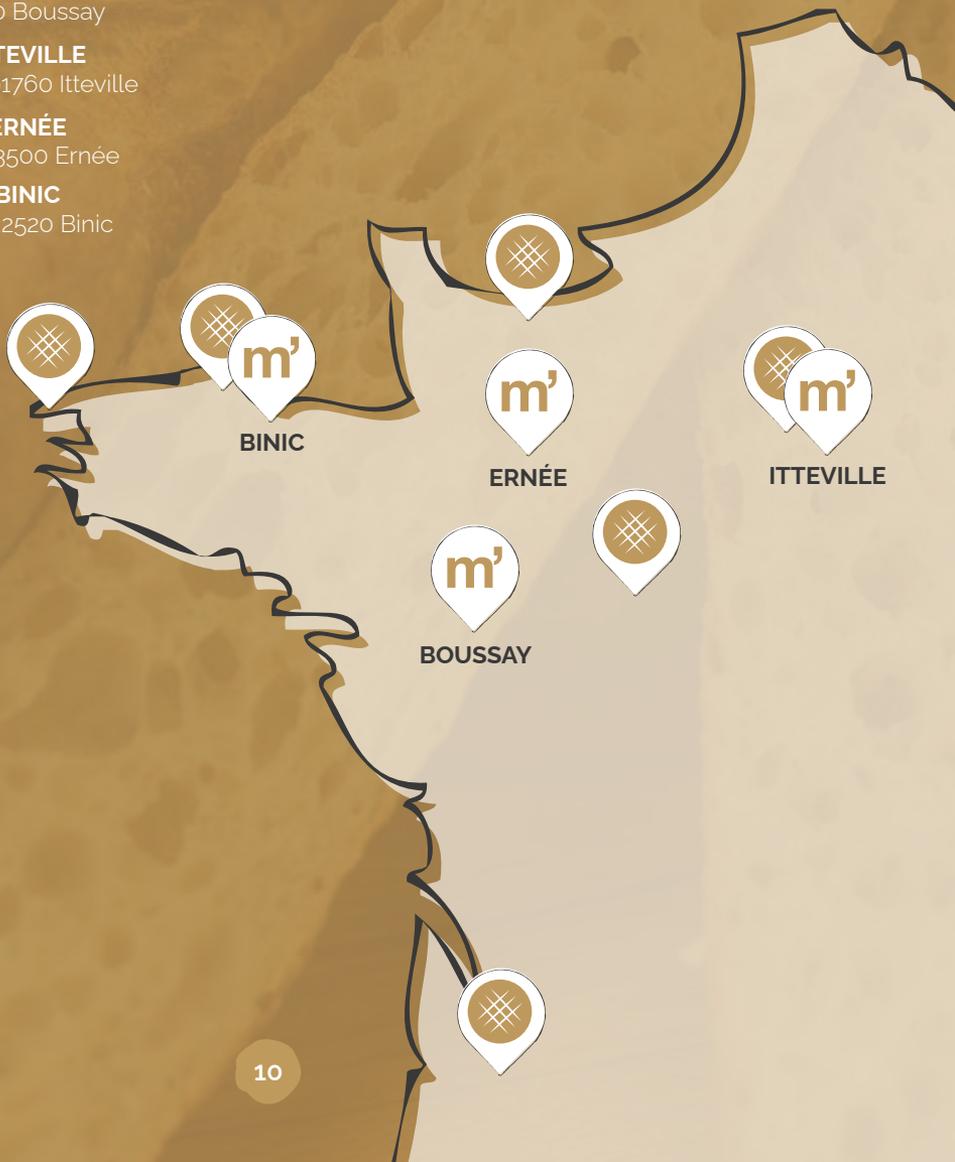
ATELIER M'ALICE BINIC

ZA de Beaufeuillage - 22520 Binic



NOS SITES DE FORMATION AU + PROCHE DE CHEZ VOUS

À la demande



NOS FORMATIONS À

Boussay



Atelier m'alice
Le Fromenteau - 44190 BOUSSAY
02 51 718 718
contact@atelier-malice.fr



50 km au sud de Nantes. Accessible par le train (gare de Boussay). Possibilité de venir vous chercher à la gare de Boussay ou à la gare de Clisson, sur demande préalable.



Villa Saint Antoine - Clisson / 02 40 85 46 46
Inter Hôtel Saint-James - Boufféré / 02 51 42 31 20



LES FORMATIONS

TARTES BOULANGÈRES
& GÂTEAUX DE VOYAGE

LA BRIOCHE DANS TOUS SES ÉTATS

PAINS ET NUTRITION

GESTION EN BOULANGERIE

LEVAINS & TRADITION

PAINS & SNACKING

ENTREMETS & TARTES

LES TENDANCES DU PANETONE

MANAGEMENT EN BOULANGERIE

RÉSEAUX SOCIAUX

BÛCHES

BRIOCHES FESTIVES &
VIENNOISERIES GARNIES





Tartes boulangères & Gâteaux de voyage

par Sébastien Chevallier
Meilleur Ouvrier de France
Boulangier



13, 14, 15 FÉVRIER 2023
(1 journée au choix)

La Brioche dans tous ses états

par Thomas Marie
Meilleur Ouvrier de France
Boulangier



13, 14, 15 MARS 2023
(1 journée au choix)

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Le programme se base sur une dizaine de recettes dont :

- Tarte briochée paysanne
- Moelleux au noix
- Gâteau de ménage franc-comtois
- Cheesecake
- Moelleux aux griottines

INFOS PRATIQUES

Lieu de la formation : Boussay (44)
Coût : 350€ HT - 420€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 7h - 15h. Sous réserve de places disponibles. 6 participants minimum sur l'ensemble de la formation, 10 maximum.

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Le programme se base sur une dizaine de recettes dont :

- Brioche royale
- Brioche aux épices
- Cinnamon roll
- Accordéon pistache cassis
- Brioche feuilletée chocolat

INFOS PRATIQUES

Lieu de la formation : Boussay (44)
Coût : 350€ HT - 420€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 7h - 15h. Sous réserve de places disponibles. 6 participants minimum sur l'ensemble de la formation, 10 maximum.





Pains & Nutrition

par Caroline Masson
Ingénieure en sciences des
aliments, consultante en
boulangerie



20 MARS 2023

(1 journée)



Gestion en boulangerie

par Lionel Broilliard
Expert en pilotage d'entreprise
Partenariat avec ABC



27 MARS 2023

(1 journée)

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Comment parler des qualités nutritionnelles des pains à nos consommateurs ?

- Mettre en valeur l'impact de la panification,
- Présenter les nutriments,
- Informer les clients,

Formation ouverte aux vendeurs et aux boulangers.

INFOS PRATIQUES

Lieu de la formation : Boussay (44)
Coût : 350€ HT - 420€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 7h - 15h. Sous réserve de places disponibles. 6 participants minimum sur l'ensemble de la formation, 10 maximum.

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

- Gestion des prix de revient
- Source d'économie
- Analyse de bilan
- Aides sur l'électricité

MATÉRIEL REQUIS

Ordinateur portable, accès à Excel® ou Google® sheets, smartphone avec partage de connexion.

INFOS PRATIQUES

Lieu de la formation : Boussay (44)
Coût : 175€ HT - 210€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 9h - 17h. Sous réserve de places disponibles. 6 participants minimum sur l'ensemble de la formation, 10 maximum.





Levains & Tradition

par Frédéric Kerbérènes
Compagnon du Devoir
Formateur atelier m'alice



DU 4 AU 6 AVRIL 2023

(3 jours)

Pains & Snacking

par Olivier Coquelin
Formateur atelier m'alice



2, 3 MAI 2023

(1 journée au choix)

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Le programme se base sur une dizaine de recettes dont :

- Travail des levains
- Tourte de meule
- Tourte aux alouettes
- Norvégiens
- Khorasan
- Viennoiseries et brioches

INFOS PRATIQUES

Lieu de la formation : Boussay (44)
Coût : 1050€ HT - 1260€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 9h - 17h. Sous réserve de places disponibles. 4 participants.

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Olivier vous propose de travailler l'accord entre la garniture et le pain sur une dizaine de recettes dont :

- Burger feuilleté,
- Palines revisitées,
- Sandwich de l'été,
- Smoked Meat,
- Croque scandinave,

INFOS PRATIQUES

Lieu de la formation : Boussay (44)
Coût : 350€ HT - 420€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 7h - 15h. Sous réserve de places disponibles. 6 participants minimum, 10 maximum.





Entremets & Tartes

par Frédéric Hawecker
Meilleur Ouvrier de France
Chocolatier confiseur



22, 23, 24 MAI 2023

(1 journée au choix)



Les tendances du Panettone

par Yohann Ferrant
Directeur de la Baking
school Barcelona



DU 5 AU 7 JUIN 2023

(3 jours)

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Directement inspiré de sa gamme boutique d'entremets à partager dont :

- Mille-feuille
- 3 chocolats en 3 textures
- Royal chocolat praliné
- Tarte aux figues

Sous réserve de modification par le formateur

INFOS PRATIQUES

Lieu de la formation : Boussay (44)

Coût : 420€ HT - 504€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 7h - 15h. Sous réserve de places disponibles. 8 participants minimum, 12 maximum.

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

- Production d'un levain spécifique
- Production de panettones classiques et 3 déclinaisons
Gianduja et noisettes, pistaches et abricot, 3 chocolats
- Glaçages et conservation.
- Élaboration en direct de tous les process

INFOS PRATIQUES

Lieu de la formation : Boussay (44)

Coût : 1050€ HT - 1260€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 9h - 17h. Sous réserve de places disponibles. 6 participants minimum, 10 maximum.





Management en boulangerie

par Lionel Broillard
Expert en pilotage d'entreprise
Partenariat avec ABC



12 JUIN 2023
(1 journée)

Réseaux sociaux

par Graines 2 sens
Agence de communication
spécialisée en filière blé-pain



26 JUIN 2023
(1 journée)

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Le programme se base sur :

- Les 4 types de management (Directif, formatif, participatif et délégation)
- La communication par les couleurs
- Déléguer et responsabiliser ses équipes
- Recadrer et travailler avec des personnalités difficiles

INFOS PRATIQUES

Lieu de la formation : Boussay (44)
Coût : 175€ HT - 210€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 9h - 17h. Sous réserve de places disponibles. 10 participants maximum.

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Le programme se base sur :

- Construire un compte instagram
- Concevoir une stratégie de contenu
- Réaliser des photos et vidéos reels
- Connaître les pratiques à bannir
- Construire ses légendes et les adapter
- Bonnes pratiques

Prérequis :

Venir avec votre smartphone et des produits

INFOS PRATIQUES

Lieu de la formation : Boussay (44)
Coût : 350€ HT - 420€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 9h - 17h. Sous réserve de places disponibles. 8 participants minimum 10 maximum.





Bûches

par Vincent Durant
Meilleur Ouvrier de France
Chocolatier Confiseur



18, 19, 20 SEPT. 2023

(1 journée au choix)



Brioches festives & Viennoiseries garnies

par Matthieu Poidras
Compagnon du Devoir
Formateur atelier m'alice



2, 3, 4 OCTOBRE 2023

(1 journée au choix)

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Ces recettes de bûches s'inspireront des produits de saison en laissant la part belle au chocolat.

- Produits déclinables en entremets
- Techniques de montage optimisées.

INFOS PRATIQUES

Lieu de la formation : Boussay (44)
Coût : 420€ HT - 504€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 7h - 15h. Sous réserve de places disponibles. 8 participants minimum, 12 maximum.

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Le programme se base sur une dizaine de recettes dont :

- Babka chocolat
- Julia
- Trèfle pistache chocolat
- Brioche tout choco
- Brioche Fraise rhubarbe
- Gâche...

INFOS PRATIQUES

Lieu de la formation : Boussay (44)
Coût : 350€ HT - 420€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 7h - 15h. Sous réserve de places disponibles. 6 participants minimum, 10 maximum.



NOUVEAU SITE WEB

la
**RÉSERVATION
EN LIGNE**



Sur www.atelier-malice.com

Vous pouvez réserver votre formation en ligne.
Le paiement ne s'effectue pas en ligne.

Vous recevrez, à la suite de votre inscription, un dossier
pour la demande de prise en charge.

Pour toute demande de formation personnalisée,
merci de nous contacter

contact@atelier-malice.fr - 02 51 718 718



NOS FORMATIONS À *Itteville*



Atelier m'alice
Rue du Moulin du Gué - 91760 Itteville
02 51 718 718
contact@atelier-malice.fr



50 km au sud de Paris. Accessible par RER
(gare de la Ferté-Alais). Possibilité de venir
vous chercher à la gare de la Ferté-Alais sur
demande préalable.



Hôtel de l'île du Saussay - Itteville / 01 64 93 20 12
Hôtel Kyriad - Étampes / 01 60 80 04 72



LES FORMATIONS

RÉSEAUX SOCIAUX
LEVAINS & TRADITION
SNACKING BOULANGER
GESTION EN BOULANGERIE
PAINS & INGRÉDIENTS
ENTREMETS DE PRINTEMPS
VIENNOISERIES
PAINS ET NUTRITION
BÛCHES
GALETTES & FEUILLETAGE





Réseaux sociaux

par Graines de Sens
Agence de communication
spécialiste de la filière blé-pain



6 FÉVRIER 2023

(1 journée)

Levains & Tradition

par Frédéric Kerbérènes
Compagnon du Devoir,
Formateur atelier m'alice



DU 7 AU 9 MARS 2023

(3 jours)

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Le programme se base sur :

- Construire un compte instagram
- Concevoir une stratégie de contenu
- Réaliser des photos et vidéos reels
- Connaître les pratiques à bannir
- Construire ses légendes et les adapter
- Bonnes pratiques

Prérequis :

Venir avec votre smartphone et des produits

INFOS PRATIQUES

Lieu de la formation : Itteville (91)

Coût : 350€ HT - 420€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 9h - 17h. Sous réserve de places disponibles. 8 participants minimum, 10 maximum.

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Le programme se base sur une dizaine de recettes dont :

- Travail des levains
- Tourte de meule
- Tourte aux alouettes
- Norvégiens
- Khorasan
- Viennoiseries

INFOS PRATIQUES

Lieu de la formation : Itteville (91)

Coût : 1050€ HT - 1260€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 9h - 17h. Sous réserve de places disponibles. 4 participants.





Snacking boulanger

par Peyo Nobre
Formateur en boulangerie
et snacking



20, 21, 22 MARS 2023

(1 journée au choix)

Gestion en boulangerie

par Lionel Broilliard
Expert en pilotage d'entreprise
En partenariat avec ABC



5 AVRIL 2023

(1 journée)



AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Le programme se base sur une dizaine de recettes dont :

- Sandwich sur base de :
Baguette tradition
Pains viennois
Focaccia
- Burritos
- Hot-dogs
- Tartes boulangères

INFOS PRATIQUES

Lieu de la formation : Ilteville (91)
Coût : 350€ HT - 420€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 7h - 15h. Sous réserve de places disponibles. 6 participants minimum, 10 maximum.

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

- Gestion des prix de revient
- Source d'économie
- Analyse de bilan
- Aides sur l'électricité

MATÉRIEL REQUIS

Ordinateur portable, accès à Excel® ou Google® sheets, smartphone avec partage de connexion.

INFOS PRATIQUES

Lieu de la formation : Ilteville (91)
Coût : 175€ HT - 210€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 9h - 17h. Sous réserve de places disponibles. 6 participants minimum, 10 maximum.





Pains & Ingrédients

par Franck Fortier
Champion de France
Formateur atelier m'alice



17, 18, 19 AVRIL 2023

(1 journée au choix)

Entremets de printemps

par Yann Couvreur
Chef pâtissier
YC Pâtisseries



15, 16, 17 MAI 2023

(1 journée au choix)

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Le programme se base sur une dizaine de recettes dont :

- Tourte de meule et déclinaisons
- Pain aux algues
- Seigle aux ingrédients
- Muesli tigré
- Pavé sésame
- Pain alternatif
- Pain nutritionnel

INFOS PRATIQUES

Lieu de la formation : Itteville (91)
Coût : 350€ HT - 420€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 7h - 15h. Sous réserve de places disponibles. 6 participants minimum, 10 maximum.

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Le programme se base sur les recettes suivantes :

- Cheesecake framboise estragon
- Tarte citron vert-coco
- Tarte fraise mascarpone
- Pistache lover

INFOS PRATIQUES

Lieu de la formation : Itteville (91)
Coût : 420€ HT - 504€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 7h - 15h. Sous réserve de places disponibles. 8 participants minimum, 12 maximum.





Viennoiseries

par Jean-Marie Lanio
Consultant en boulangerie



19, 20, 21 JUIN 2023

(1 journée au choix)

Pains & Nutrition

par Caroline Masson
Ingénieure en sciences des
aliments, consultante en
boulangerie



3 JUILLET 2023

(1 journée)

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Le programme se base sur une dizaine de recettes dont :

- Couronne chocolatée (MOF)
- Robe chocolat exotique (MOF)
- Tarte briochée framboise
- Bostock revisité
- Kouign Amann
- Brioche 3 chocolats...

INFOS PRATIQUES

Lieu de la formation : Itteville (91)
Coût : 350€ HT - 420€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 7h - 15h. Sous réserve de places disponibles. 6 participants minimum, 10 maximum.

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Comment parler des qualités nutritionnelles des pains à nos consommateurs ?

- Mettre en valeur l'impact de la panification,
- Présenter les nutriments,
- Informer les clients,

Formation ouverte aux équipes de vente et production.

INFOS PRATIQUES

Lieu de la formation : Itteville (91)
Coût : 350€ HT - 420€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 7h - 15h. Sous réserve de places disponibles. 6 participants minimum, 10 maximum.





Bûches

par Mathieu Blandin
Champion du Monde
des Arts Sucrés



11, 12, 13 SEPT. 2023

(1 journée au choix)

Galettes & Feuilletage

par Mathieu Paulmery
Champion de France Boulanger
Formateur atelier m'alice



2, 3, 4 OCT. 2023

(1 journée au choix)

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

4 bûches déclinables en entremets et petits gâteaux, les produits seront rapides en mise en place avec la possibilité d'être stockés avant envoi. Techniques de flocage et glaçage au pistolet.

Les recettes seront communiquées 2 mois à l'avance.

INFOS PRATIQUES

Lieu de la formation : Itteville (91)
Coût : 420€ HT - 504€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 7h - 15h. Sous réserve de places disponibles. 8 participants minimum, 12 maximum.

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Le programme se base sur la réalisation d'une dizaine de recettes :

- Travail du feuilletage, du feuilletage inversé et de la pâte à brioche
- Recettes classiques et aussi de très belles nouveautés : galette frangipane, galette aux amandes, galette myrtilles-fleur d'oranger, galette pommes-figues...

INFOS PRATIQUES

Lieu de la formation : Itteville (91)
Coût : 350€ HT - 420€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 7h - 15h. Sous réserve de places disponibles. 6 participants minimum, 10 maximum.



NOS FORMATIONS À

Ernée



Atelier m'alice
PA de La Querminais - 53500 Ernée
02 51 718 718
contact@atelier-malice.fr



30 km au nord de Laval. Accessible par train
(gare de Fougères ou de Laval). Possibilité de
venir vous chercher à la gare de Fougères ou
de Laval sur demande préalable.



Hôtel Le Grand Cerf - Ernée / 02 43 05 13 09
Château du Bourg - St Denis de Gastines / 02 43 08 19 68

LES FORMATIONS

GESTION EN BOULANGERIE

LE BEST-OF
DE MA BOULANGERIE

MANAGEMENT EN
BOULANGERIE

RESTAURATION NOMADE
DU BOULANGER

LEVAINS & TRADITION

BÛCHES





Gestion en boulangerie

par Lionel Broilliard
Expert en pilotage d'entreprise
en partenariat avec ABC



6 MARS 2023

(1 journée)

Le Best-of de ma boulangerie

par Mickaël Chesnouard
Meilleur Ouvrier de France
Boulangier



27, 28, 29 MARS 2023

(1 journée au choix)

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

- Gestion des prix de revient
- Source d'économie
- Analyse de bilan
- Aides sur l'électricité

MATÉRIEL REQUIS

Ordinateur portable, accès à Excel® ou Google® sheets, smartphone avec partage de connexion.

INFOS PRATIQUES

Lieu de la formation : Ernée (53)
Coût : 175€ HT - 210€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 9h - 17h. Sous réserve de places disponibles. 6 participants minimum, 10 maximum.

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Le programme se base sur une dizaine de recettes de pains, viennoiseries, snacking, gâteaux de voyages dont :

- Croffin noisette
- Petit Louis
- Sandwich Guédille
- Flan pâtissier

INFOS PRATIQUES

Lieu de la formation : Ernée (53)
Coût : 350€ HT - 420€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 7h - 15h. Sous réserve de places disponibles. 6 participants minimum, 10 maximum.





Photo d'illustration non contractuelle

Management en boulangerie

Restauration nomade du boulanger

par Lionel Broilliard
Expert en pilotage d'entreprise
en partenariat avec ABC



3 AVRIL 2023

(1 journée)

par Pascal Tanguy
Meilleur Ouvrier de France
Traiteur



15, 16, 17 MAI 2023

(1 journée au choix)

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Le programme se base sur :

- Les 4 types de management (Directif, formatif, participatif et déléгатif)
- La communication par les couleurs
- Déléguer et responsabiliser ses équipes
- Recadrer et travailler avec des personnalités difficiles

Le programme se base sur une dizaine de recettes dont :

- Pavé de saumon aux pleurottes et citron vert
- Émincé de volaille à l'estragon
- Tranchette de bœuf aux champignons
- Gratin de légumes

Utilisation des produits issus de la gamme sandwich

INFOS PRATIQUES

Lieu de la formation : Ernée (53)
Coût : 175€ HT - 210€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 9h - 17h. Sous réserve de places disponibles. 8 participants minimum, 10 maximum.

INFOS PRATIQUES

Lieu de la formation : Ernée (53)
Coût : 350€ HT - 420€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 7h - 15h. Sous réserve de places disponibles. 6 participants minimum, 10 maximum.



Photo d'illustration non contractuelle



Levains & Tradition

par Frédéric Kerbérènes
Compagnon du Devoir
Formateur atelier mälce



DU 13 AU 15 JUNI 2023
(3 jours)

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Le programme se base sur une dizaine de recettes dont :

- Travail des levains
- Tourte de meule
- Tourte aux alouettes
- Norvégiens
- Khorasan
- Viennoiseries et brioches

INFOS PRATIQUES

Lieu de la formation : Ernée (53)
Coût : 1050€ HT - 1260€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 9h - 17h. Sous réserve de places disponibles. 4 participants.

Bûches

par Nicolas Richard
Champion d'Europe
de Sucre d'Art



9, 10, 11, OCTOBRE 2023
(1 journée au choix)

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

4 bûches déclinables.

Le montage est rationnel et réalisable en boulangerie.

Les recettes seront communiquées 2 mois à l'avance.

INFOS PRATIQUES

Lieu de la formation : Ernée (53)
Coût : 420€ HT - 504€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 7h - 15h. Sous réserve de places disponibles. 8 participants minimum, 12 maximum.



NOS FORMATIONS À

Binic

- Atelier m'alice
ZA de Beaufeuillage - 22520 Binic
02 51 718 718
contact@atelier-malice.fr
- 15 minutes de St Brieuc. Possibilité de venir vous chercher à la gare de la St Brieuc sur demande préalable.
- Hôtel Le Benhuyc - Binic / 02 96 78 79 79
Hôtel Le Galion - Binic / 02 96 32 37 80



LES FORMATIONS

GESTION EN BOULANGERIE
HYGIÈNE EN BOULANGERIE



Gestion en boulangerie

par Lionel Broilliard
Expert en pilotage d'entreprise
Partenariat avec ABC



27 FÉVRIER 2023

(1 journée)

Hygiène en boulangerie

par Stéphane Graffin
Formateur en hygiène et
prévention des risques alimentaires



22 MAI 2023

(1 journée)

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

- Gestion des prix de revient
- Source d'économie
- Analyse de bilan
- Aides sur l'électricité

MATÉRIEL REQUIS

Ordinateur portable, accès à Excel® ou Google® sheets, smartphone avec partage de connexion.

INFOS PRATIQUES

Lieu de la formation : Binic (22)

Coût : 175€ HT - 210€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 9h - 17h. Sous réserve de places disponibles. 6 participants minimum sur l'ensemble de la formation, 10 maximum.

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

- Rappel des règles d'hygiène et des risques en restauration boulangère
- Bonne pratiques :
 - Comment faire de façon concrète
 - Mise en situation

INFOS PRATIQUES

Lieu de la formation : Binic (22)

Coût : 275€ HT - 330€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 9h - 17h. Sous réserve de places disponibles. 6 participants minimum sur l'ensemble de la formation, 10 maximum.



NOUVEAUTÉ

SITE WEB



OFFERT POUR VOUS

“ Atelier m'alice vous partage des informations sur les tendances, nos actualités et des informations sur la filière pain dans notre blog du boulanger dont : ”



Les visio CONFÉRENCES

DURÉE : 1H



NUTRITION
GESTION
DÉGUSTATION





Nutrition

PARLER DES QUALITÉS
NUTRITIONNELLES
DES PAINS À NOS
CONSOUMMATEURS

6 FÉVRIER
& 12 JUIN 2023

Les fondamentaux pour :

- Mettre en valeur l'impact de la panification,
- Présenter les nutriments,
- Informer les clients

Inscrivez-vous et recevez le lien
de connexion :
contact@atelier-malice.fr
06.80.28.76.36

Gestion

COMMENT FAIRE FACE AU
CONTEXTE HAUSSIER ?

20 MARS
& 9 OCT. 2023

Les fondamentaux pour :

- Gestion des prix de revient
- Source d'économie
- Analyse de bilan
- Aides sur l'électricité

Inscrivez-vous et recevez le lien
de connexion :
contact@atelier-malice.fr
06.80.28.76.36

Dégustation

COMMENT PARLER DU
PAIN POUR LE METTRE EN
VALEUR ?

22 MAI
& 18 SEPT. 2023

- Mise en valeur de la dégustation et son utilité en boutique
Quel est l'intérêt ?
Comment déguster ?
- Dégustation de produits en direct

Prérequis : prévoir une baguette
de tradition et un croissant.

Inscrivez-vous et recevez le lien
de connexion :
contact@atelier-malice.fr
06.80.28.76.36

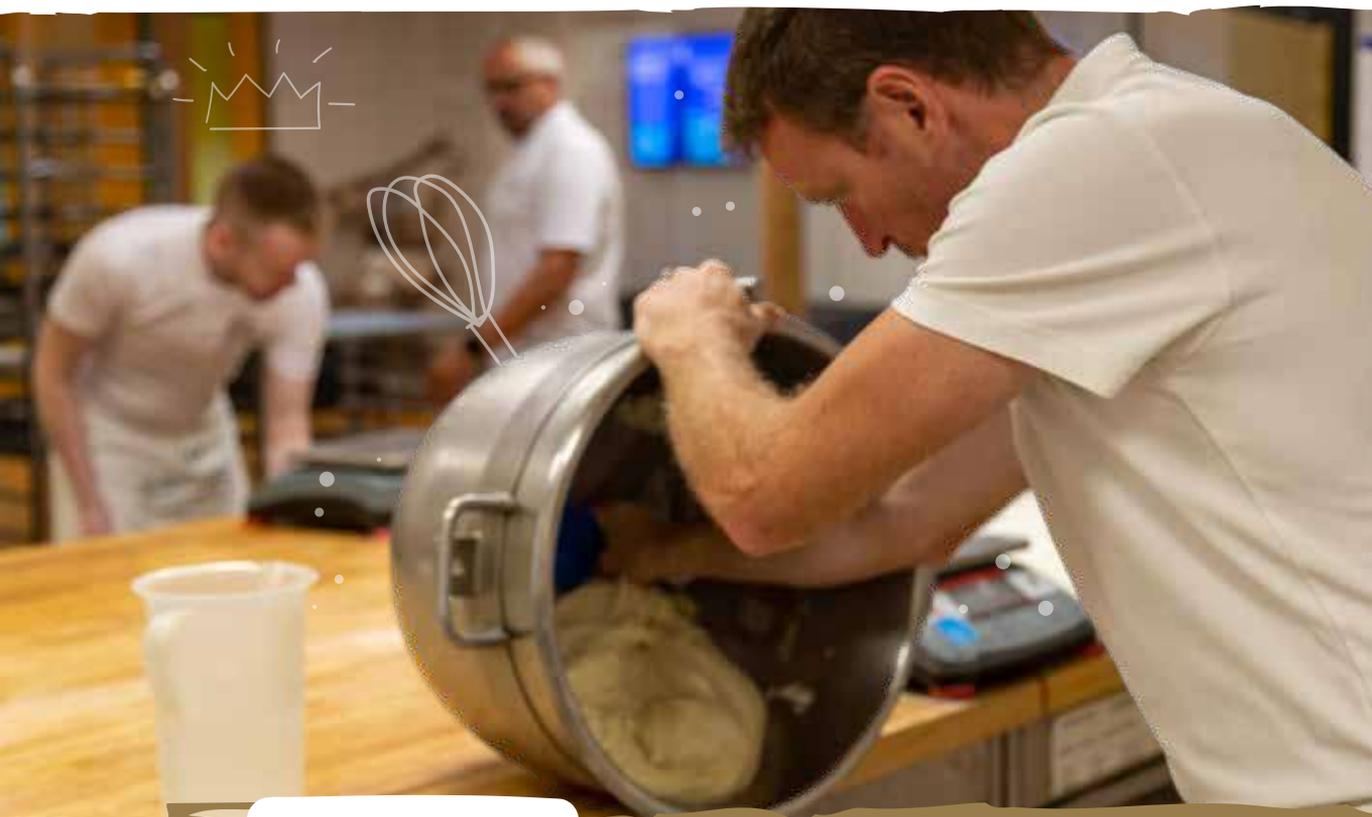
ANIMEZ ET DYNAMISEZ VOTRE BOULANGERIE



LES FORMATIONS *à la carte*

Nous développons des formations sur-mesure, s'adressant à tous les professionnels de la boulangerie - pâtisserie.

N'hésitez pas à nous faire part de vos souhaits de formation. Nous établirons ensemble le programme correspondant à votre demande !



LES FORMATIONS

PÂTISSERIE

HYGIÈNE

SNACKING

VENTE

BOULANGERIE - VIENNOISERIE



Pâtisserie

Objectifs et avant-goût du programme :

- Rationalisation de la gamme de produits.
- Préviation des productions et des stockages.
- Création de produits par saison.

Le + de la formation : L'expérience et la méthodologie de pâtisseries de renoms pour faire évoluer vos recettes, techniques et optimiser de votre production.

Sur devis. Formation sur 2 journées (14h). Lieu de la formation : dans votre boulangerie sans déplacement de votre équipe. Pour toutes infos et réservations contactez-nous à contact@atelier-malice.fr.



Snacking

Objectifs et avant-goût du programme :

- Le snacking : une offre, une organisation de travail, un nouveau projet pour votre boulangerie
- Programme 100% personnalisé sur les pains, les garnitures et l'optimisation du montage.

Le + de la formation : Auto-évaluation en amont afin de cibler vos besoins et préparer l'organisation technique.

Sur devis. Formation sur 2 jours (14h). Lieu de la formation : dans votre boulangerie sans déplacement de votre équipe. Pour toutes infos et réservations contactez-nous à contact@atelier-malice.fr.



Hygiène

Objectifs et avant-goût du programme :

- Identifier le contexte réglementaire, ses principaux acteurs et les principales obligations
- Limiter les risques d'accidents alimentaires en utilisant la méthode HACCP
- Acquérir les connaissances nécessaires pour assurer la sécurité des consommateurs.

Le + de la formation : Application immédiate des bonnes pratiques d'hygiène. Mise en place des obligations et documents réglementaires.

Sur devis. Formation sur 2 journées (14h). Lieu de la formation : dans votre boulangerie sans déplacement de votre équipe. Pour toutes infos et réservations contactez-nous à contact@atelier-malice.fr.



Boulangerie Viennoiserie

Objectifs et avant-goût du programme :

- Rationalisation de la gamme de produits.
- Révision des gammes pour booster l'efficacité et la rentabilité
- Personnalisation des recettes

Le + de la formation : L'expérience et la méthodologie de nos boulangers formateurs pour faire évoluer vos recettes, votre technique et optimiser votre production.

Sur devis. Formation sur 2 journées (14h). Lieu de la formation : dans votre boulangerie sans déplacement de votre équipe. Pour toutes infos et réservations contactez-nous à contact@atelier-malice.fr.



Vente

77% des clients estiment que **leur premier levier d'achat est leur expérience client** avec l'équipe de vente.

Est-ce que vous maîtrisez et appliquez au quotidien les techniques de vente en boulangerie ?

• L'accueil clients, la vente additionnelle, la démarque & stocks, le merchandising, la présentation des produits et matières premières, l'offre snacking, la fidélisation, la digitalisation, la prospection et l'affichage.

Le + de la formation : Réalisez votre auto-évaluation en ligne et découvrez vos priorités de formation en fonction de vos objectifs de travail.

Lieu de la formation : dans votre boulangerie, sans déplacement de votre équipe. À organiser sur plusieurs journées au cours de l'année pour s'assurer de la bonne mise en place des techniques sur le long terme. Infos et réservations sur notre site internet.

NOTRE OFFRE



HAUSSE DU CHIFFRE D'AFFAIRES & DÉVELOPPEMENT DES VENTES

Sur devis, 100% personnalisé

VITRINE

1 ou 2 jours, sur devis

MERCHANDISING

1 ou 2 jours, sur devis

VENTE ADDITIONNELLE

2 jours, sur devis



atelier m'alice

PARTAGEONS NOS SAVOIR-FAIRE

Formations en Boulangerie • Pâtisserie • Viennoiserie • Snacking



NOUVEAU SITE WEB

02 51 718 718

contact@atelier-malice.fr

www.atelier-malice.com



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

ACTIONS DE FORMATION



L'ACCESSIBILITÉ DE NOS FORMATIONS

aux personnes en situation de handicap



Si vous pensez être en situation de handicap, merci de contacter Marie en amont de la formation au 06 80 28 76 36 ou par courriel à contact@atelier-malice.fr afin de pouvoir vous accueillir, vous accompagner/former ou vous orienter.

