



atelierm'alice

PARTAGEONS NOS SAVOIR-FAIRE

Formations en Boulangerie • Pâtisserie • Viennoiserie • Snacking

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. **Atelier m'alice 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 de formations dispensées en inter-entreprises (format collectifs) ou à la carte (dans votre boulangerie ou en organisme de formation réservé à votre équipe).

Se former c'est rester connecté aux évolutions de vos métiers.

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

*La venue à l'une de nos formations vous engage à respecter **notre règlement intérieur**, que vous retrouverez sur notre site internet avec nos conditions générales de vente.*



DÉROULEMENT D'UNE JOURNÉE DE FORMATION TYPE

Pour les formations collectives dans nos ateliers hors formations de 3 jours et 4 jours, formations certifiantes et personnalisées :

6h30

- * Mise en tenue
- * Café
- * Présentation de la formation
- * Remise des autoévaluations préremplies par les stagiaires
- * Tour de table des attentes avec le formateur

7h00

Début de la formation

13h00-14h00

Repas du midi fourni

15h00

Fin de la formation

ACCESSIBILITÉ

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

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

TAUX DE SATISFACTION

9,6/10 CONCERNANT LA QUALITE
GLOBALE DE LA FORMATION

PARTICIPANTS

878

Etude menée du 01/07/2022 au 30/06/2023

TÉMOIGNAGES :

« 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

PRISE EN CHARGE

Atelier m'alice est un organisme de formation certifié Qualiopi :
une prise en charge est possible.



Marie Clidière
Responsable
atelier m'alice
& Responsable
handicap

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

Matthieu Poidras
Boulangerie
Viennoiserie
Snacking



Camille Liaigre
Communication

Mathias Maingueneau
Comptabilité



INFORMATIONS GÉNÉRALES

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS NÉCESSAIRES SUR NOTRE SITE INTERNET

Public visé

Travailleurs du secteur alimentaire. Accessibilité aux personnes en situation de handicap après entretien avec l'organisme de formation.

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

Prérequis

Pas de prérequis.

Modalités pédagogiques

L'ensemble des apprentissages pratiques (formations techniques) est réalisé au sein du laboratoire de production (fournil) en alternant :

x des phases de démonstration assurées par le formateur, que les stagiaires sont invités à reproduire en autonomie ou en binôme,

x des phases de travail personnel où le stagiaire est invité à développer ses propres gammes de produits, accompagné par le formateur.

En formation transversales (ex : vente) et distancielles, les apprentissages théoriques et pratiques sont réalisés par démonstration et mise en application, avec systématiquement des phases de démonstration et de mise en situation.

Moyens et supports pédagogiques

Moyens pédagogiques : démonstratif, heuristique (réflexion de groupe) et applicatif.

Supports pédagogiques : livret papier remis au stagiaire avec zones d'annotation pour les formations présentiels, documents au format numérique pour les formations à distance.

Modalités d'évaluation et de suivi

Sur le temps de formation, des échanges sont organisés pour permettre au formateur de prendre en compte les remarques, propositions et appréciations des stagiaires sur l'action de formation. L'ensemble des mises en situation pratique et des productions lors de la formation permettent un échange sur la qualité produite en fonction des objectifs.

Les moyens mis en place pour déterminer si le stagiaire a acquis les connaissances ou les gestes professionnels précisés dans l'objectif sont :

x méthode d'évaluation formative par exercice pratique

x autoévaluation par questionnaire à l'entrée en formation et en fin de formation.

Matériel requis

Pour toutes les formations, téléphone portable de type smartphone et connexion internet pour réaliser les signatures d'émargement et le remplissage du questionnaire de satisfaction en temps réel dans le cadre de notre démarche qualité.

Atelier m'alice met désormais à disposition un « **espace extranet participant** » au sein de notre logiciel en ligne qui vous permet d'émarger depuis votre téléphone les feuilles de présence le jour de la formation, remplir directement le questionnaire de satisfaction. Vous recevez cet accès via la convention et la convocation par email.

LES SALLES LES PLUS FRÉQUEMMENT UTILISÉES

- * BOUSSAY - ZI Le Fromenteau - 44190 Boussay
- * ITTEVILLE - Rue du Moulin du Gué - 91760 Itteville
- * ERNEE - PA de la Querminais - 53500 Ernée

LIEUX D'HÉBERGEMENT

A proximité, voici les lieux d'hébergement, n'hésitez pas à nous contacter pour davantage d'informations :

- * Près de Boussay
 - Villa Saint Antoine / Clisson - 02 40 85 46 46
 - Inter Hôtel Saint-James / Boufféré - 02 51 42 31 20
- * Près de Itteville
 - Hôtel de l'Île du Saussay / Itteville - 01 64 93 20 12
 - Hôtel Kyriad / Etampes - 01 60 80 04 72
- * Près de Ernée
 - Hôtel Le Grand Cerf / Ernée - 02 43 05 13 09
 - Château du Bourg / Saint Denis de Gastines - 02 43 08 19 68



Rejoignez-nous sur les réseaux sociaux ou contactez-nous !

 www.facebook.com/ateliermalice44  [@atelier_malice_formation](https://www.instagram.com/atelier_malice_formation)  [/atelier-malice](https://www.linkedin.com/company/atelier-malice)
contact@atelier-malice.fr - www.atelier-malice.com - 02 51 718 718