



atelierm'alice

PARTAGEONS NOS SAVOIR-FAIRE

Formations en Boulangerie • Pâtisserie • Viennoiserie • Snacking

.....

EN 2024

JOUONS COLLECTIF !



**BOULANGERIE • VIENNOISERIE • PÂTISSERIE • SNACKING
GESTION • VENTE • HYGIÈNE • MANAGEMENT
INTELLIGENCE ARTIFICIELLE • RÉSEAUX SOCIAUX**

.....

www.atelier-malice.com



NOTRE CALENDRIER DE FORMATIONS COLLECTIVES 2024

EN NORMANDIE

P13

Pains & Ingrédients par *F. Fortier*
Gestion en boulangerie artisanale par *L. Broilliard*
Management en boulangerie par *L. Broilliard*

EN BRETAGNE

P15

Entremets par *G. Fiard*
Intelligence artificielle par *L. Broilliard*
Gâteaux de voyage par *M. Paulmery*
Rationaliser sa production par *L. Broilliard* et *M. Chesnouard*
Tête à tête viennoiseries par *M. Paulmery*

À ERNÉE (53)

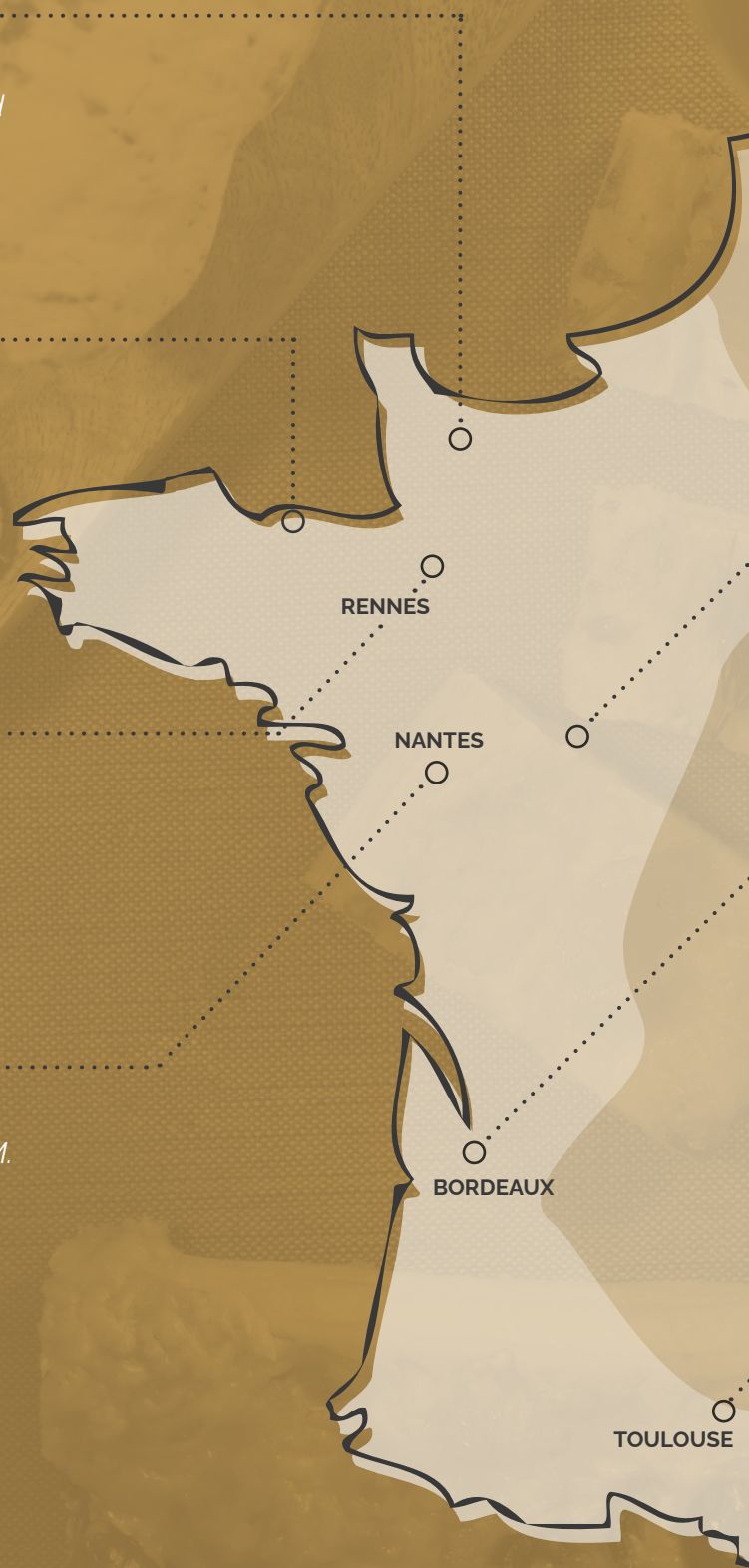
P18

Snacking en boulangerie par *P. Nobre*
Bûches & Produits de Noël par *V. Durant*
Levains & Tradition par *F. Kerberenes*

À BOUSSAY (44)

P20

Intelligence artificielle par *L. Broilliard*
Rationaliser sa production par *L. Broilliard* et *M. Chesnouard*
Viennoiseries par *M. Martinez*
Snacking rationalisé et créatif par *O. Coquelin*
Pain & Nutrition par *C. Masson*
Entremets individuels par *M. Blandin*
Réseaux sociaux à portée de mains par *F. Cottez*
Levains & Tradition par *F. Kerberenes*
Masterclass desserts de fête par *T. Bamas*
Management en boulangerie par *L. Broilliard*
Pains & Viennoiseries par *A. Laumain*
Pains de concours par *F. Fortier*





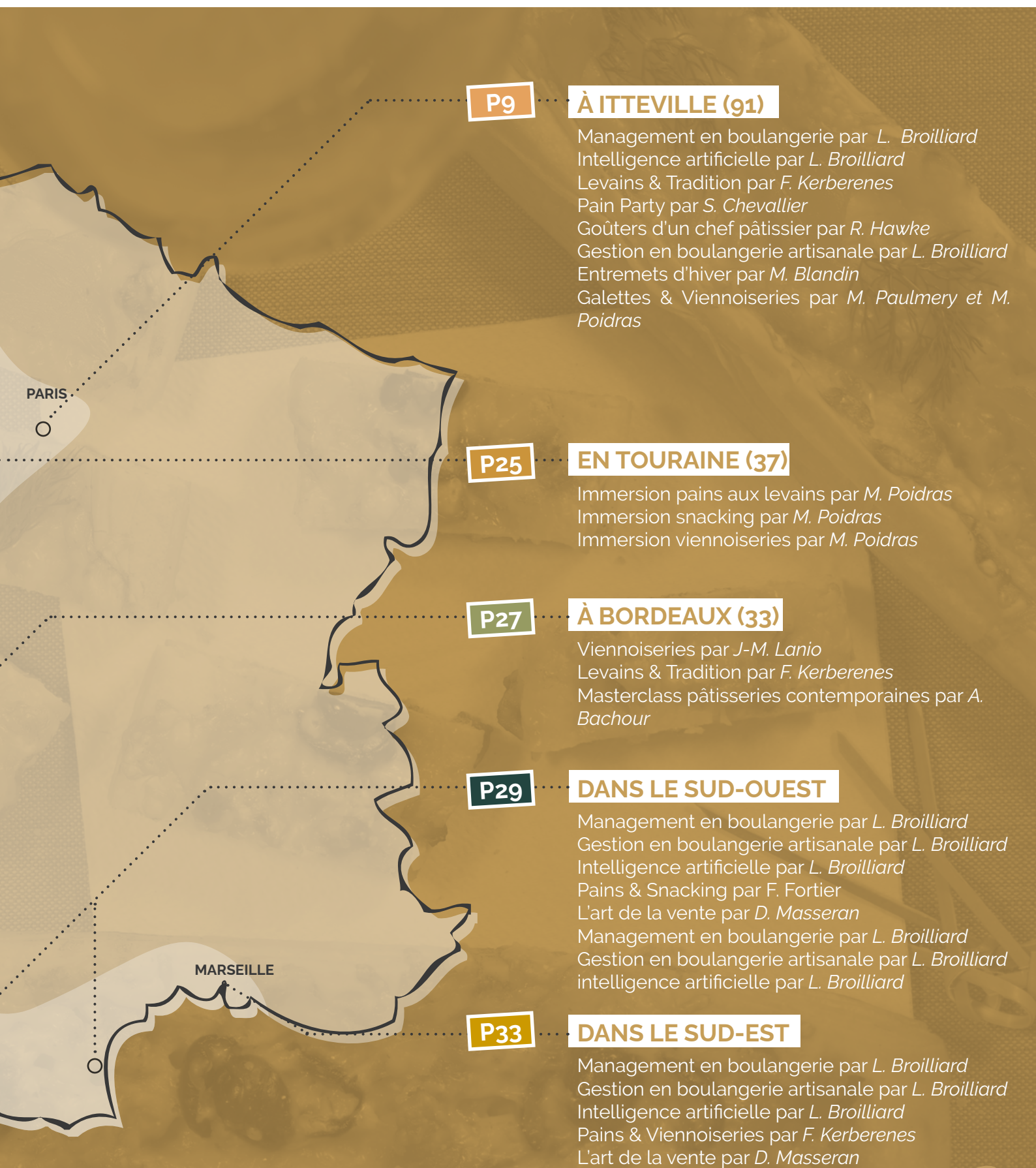
EXPERTISE



TRANSMISSION



PASSION



P9

À ITTEVILLE (91)

Management en boulangerie par *L. Broilliard*
 Intelligence artificielle par *L. Broilliard*
 Levains & Tradition par *F. Kerberenes*
 Pain Party par *S. Chevallier*
 Goûters d'un chef pâtissier par *R. Hawke*
 Gestion en boulangerie artisanale par *L. Broilliard*
 Entremets d'hiver par *M. Blandin*
 Galettes & Viennoiseries par *M. Paulmery et M. Poidras*

P25

EN TOURAIN (37)

Immersion pains aux levains par *M. Poidras*
 Immersion snacking par *M. Poidras*
 Immersion viennoiseries par *M. Poidras*

P27

À BORDEAUX (33)

Viennoiseries par *J-M. Lanio*
 Levains & Tradition par *F. Kerberenes*
 Masterclass pâtisseries contemporaines par *A. Bachour*

P29

DANS LE SUD-OUEST

Management en boulangerie par *L. Broilliard*
 Gestion en boulangerie artisanale par *L. Broilliard*
 Intelligence artificielle par *L. Broilliard*
 Pains & Snacking par *F. Fortier*
 L'art de la vente par *D. Masseran*
 Management en boulangerie par *L. Broilliard*
 Gestion en boulangerie artisanale par *L. Broilliard*
 intelligence artificielle par *L. Broilliard*

P33

DANS LE SUD-EST

Management en boulangerie par *L. Broilliard*
 Gestion en boulangerie artisanale par *L. Broilliard*
 Intelligence artificielle par *L. Broilliard*
 Pains & Viennoiseries par *F. Kerberenes*
 L'art de la vente par *D. Masseran*

NOS FORMATEURS



FRÉDÉRIC KERBERENES
Compagnon du Devoir



MICKAËL CHESNOUARD
MOF Boulanger



MATHIEU BLANDIN
Champion du Monde
des Arts Sucrés



JEAN-MARIE LANIO
Consultant international
en Boulangerie



OLIVIER COQUELIN
Formateur Atelier m'alice



MICKAËL MARTINEZ
Finaliste MOF Boulanger 2018



THIERRY BAMAS
MOF Pâtissier



RICHARD HAWKE
Pâtissier - consultant formateur



MATTHIEU POIDRAS
Compagnon du Devoir
Formateur Atelier m'alice



PEYO NOBRE
Formateur en Boulangerie
et Snacking



ANTONIO BACHOUR
Pâtissier - consultant formateur



CAROLINE MASSON
Ingénieure en Sciences
des aliments



MATHIEU PAULMERY
Champion de France Boulanger
Formateur Atelier m'alice



SÉBASTIEN CHEVALLIER
MOF Boulanger



FABRICE COTTEZ
Créateur de la boulangerie
Pas à Pas



ALEXANDRE LAUMAIN
MOF Boulanger 2023



FRANCK FORTIER
Compagnon du Devoir
Champion de France Boulanger
Formateur Atelier m'alice



VINCENT DURANT
MOF Chocolatier - Confiseur



DELIA MASSERAN
Coach en création d'entreprise



GAËTAN FIARD
Champion du Monde
des Arts Sucrés



LIONEL BROILLIARD
Expert en pilotage
d'entreprise



**UNE ÉQUIPE
D'EXPERTS
POUR VOUS
FORMER !**

OFFERT

NOS WEBINAIRES

FORMEZ-VOUS À DISTANCE DEPUIS VOTRE BOULANGERIE



29 JANVIER 2024*

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

CE QUI VA CHANGER EN JANVIER 2024

Éclairages - par Stéphane Graffin, formateur en Hygiène et HACCP en formation personnalisée.



26 FÉVRIER 2024*

PAIN ET NUTRITION

SEL, FIBRES ET INGRÉDIENTS

Les fondamentaux pour mettre en valeur l'impact de la panification, présenter les nutriments et informer les clients - par Caroline Masson, Ingénieure en science des aliments.



11 MARS 2024*

MERCHANDISING

L'ART DE FAIRE VIVRE VOTRE BOULANGERIE

Les fondamentaux techniques, Visites virtuelles de boulangeries inspirantes - par Camille Royer, Experte du marché agroalimentaire premium.



8 AVRIL ET 16 SEPTEMBRE 2024*

GESTION EN BOULANGERIE ARTISANALE

S'ADAPTER AU CONTEXTE CHANGEANT

Gestion des prix de revient, source d'économies, analyse de bilan, aides sur l'électricité - par Lionel Broilliard, expert en pilotage d'entreprise.



20 MAI 2024*

DÉGUSTATION

COMMENT FAIRE GOÛTER LE PAIN ET EN PARLER

Méthode de dégustation, mise en valeur des produits et utilité en boulangerie pour le management d'équipe et la boutique. Dégustation de produits en direct - par Lucie Jousse, spécialiste analyse sensorielle.



POUR VOUS INSCRIRE :

Rendez-vous sur nos réseaux sociaux - rubrique «événements»
ou par téléphone au 02.51.718.718 ou contact@atelier-malice.fr

* horaires selon les dates

FINANCEMENTS & INSCRIPTIONS

DÉLAI D'INSCRIPTION : au plus tard, deux semaines 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.

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, **vos formations peuvent être prises 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 (CFP).

- **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.

VIVEZ L'EXPÉRIENCE

ATELIER M'ALICE



MONTER
en compétences



PLEIN
d'idées créatives



ENGAGEMENT
et certification



12 ANS
d'expérience

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

96%

satisfaction moyenne
des participants

13258

heures de formation

878

participants

Résultats issus d'une étude menée du 1^{er} juillet 2022 au 30 juin 2023



C'EST VOUS QUI LE DITES !

“ Formation extrêmement complète,
une réelle plus-value pour n'importe
quel boulanger.
KELLA M.

*Formation levains et tradition
par Frédéric Kerberenes • 2023*

“ Recettes simples, adaptables
facilement, association de saison.
REVEILLERE S.

*Formation bûches
par Vincent Durant • 2023*

“ Les 3 points à garder absolument :
organisation / qualité / écoute
FRANCOU G.

*Formation Panettonne par Yohan Ferrant
• 2023*



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.

➤ 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 & 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

➤ OBJECTIFS DE NOS FORMATIONS TECHNIQUES COLLECTIVES

À l'issue de la formation, le participant maîtrisera un socle de connaissances et compétences en boulangerie, 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

NOTRE
ENGAGEMENT
VERS VOTRE
SUCCÈS !



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

Qualiopi
processus certifié

■ ■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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

NOS FORMATIONS COLLECTIVES

à Itteville



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



50km 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'ILE DU SAUSSAY
Itteville / 01 64 93 20 12

HÔTEL KYRIAD
Étampes / 01 60 80 04 72



“ Diversité des produits, des ingrédients, bonne humeur et bonne ambiance tout au long de la journée, présentation finale.”

PINARD C.
Formation « Pains et ingrédients » par Franck Fortier





MANAGEMENT EN BOULANGERIE

LES CLÉS DU CHEF D'ENTREPRISE

4 MARS 2024

(1 journée)



par **Lionel Broilliard**

Expert en pilotage d'entreprise - Partenariat avec ABC

À LA FIN DE LA JOURNÉE, VOUS SAUREZ :

- Identifier 4 types de management
- Comprendre la communication par les couleurs
- Déléguer et responsabiliser vos équipes
- Recadrer et travailler avec des personnalités difficiles

INFOS PRATIQUES : Lieu de la formation : Itteville (91)

Coût : 175€ HT - 210€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 10h - 18h. Sous réserve de places disponibles.

6 participants minimum sur l'ensemble de la formation, 10 maximum.



INTELLIGENCE ARTIFICIELLE

COMMENT L'UTILISER

EN BOULANGERIE ARTISANALE

6 MARS 2024

(1 journée)



par **Lionel Broilliard**

Expert en pilotage d'entreprise - Partenariat avec ABC

À LA FIN DE LA JOURNÉE, VOUS SAUREZ :

- Communiquer au quotidien sur les réseaux
- Avoir des réponses juridiques
- Rechercher des financements
- Créer vos cartes de prix

** outils cités susceptibles d'évoluer en fonction du marché et de l'I.A*

INFOS PRATIQUES : Lieu de la formation : Itteville (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 sur l'ensemble de la formation, 10 maximum.



RÉSERVEZ
EN QUELQUES
CLICS !



LEVAINS & TRADITION

DU 12 AU 14 MARS 2024

(3 jours)

par **Frédéric Kerberenes**
Compagnon du Devoir

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

- Très large gamme de pains
- Travail des levains
- Viennoiseries et brioches
- Panettone **NOUVEAU**

INFOS PRATIQUES : Lieu de la formation : Itteville (g1)
Coût : 1050€ HT - 1260€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 9h - 17h. Sous réserve de places disponibles. 5 participants.

PAIN PARTY

SPÉCIAL JEUX OLYMPIQUES

22, 23, 24 AVRIL 2024

(1 journée au choix)

par **Sébastien Chevallier**
MOF Boulanger

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

- Phryges olympiques (Mascottes) en situations sportives
- Jeux Olympiques Paris 2024
- La tour Eiffel spécial JO
- Les logos olympiques et paralympiques

INFOS PRATIQUES : Lieu de la formation : Itteville (g1)
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.

GOÛTERS D'UN CHEF PÂTISSIER

SAINS ET GOURMANDS SURTOUT !

13, 14, 15 MAI 2024

(1 journée au choix)

par **Richard Hawke**
Consultant en pâtisserie

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Une dizaine de recettes dont :

- Brownie chocolat noir avec des noix de pécan
- Variations cookies avec différents chocolats et fruits secs
- Sablé gianduja

INFOS PRATIQUES : Lieu de la formation : Itteville (g1)
Coût : 420€ HT - 504€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 7h - 15h. Sous réserve de places disponibles. 8 participants minimum sur l'ensemble de la formation, 12 maximum.



GESTION EN BOULANGERIE ARTISANALE

3 JUIN 2024

(1 journée)

par **Lionel Broilliard**

Expert en pilotage d'entreprise - Partenariat avec ABC

À LA FIN DE LA JOURNÉE, VOUS SAUREZ :

- Gérer vos prix de revient
- Identifier des sources d'économie sur vos coûts généraux
- Analyser un bilan
- Obtenir des aides sur l'électricité

INFOS PRATIQUES : Lieu de la formation : Itteville (91)

Coût : 175€ HT - 210€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 10h - 18h. Sous réserve de places disponibles. 6 participants minimum sur l'ensemble de la formation, 10 maximum.



ENTREMETS D'HIVER

DÉCLINABLES EN BÛCHES

16, 17, 18 SEPTEMBRE 2024

(1 journée au choix)

par **Mathieu Blandin**

Champion du Monde des Arts Sucrés

Découvrez de nouvelles saveurs et de nouveaux parfums. Les recettes seront communiquées quelques jours avant la formation.

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. 6 participants minimum sur l'ensemble de la formation, 12 maximum.



GALETTES & VIENNOISERIES

NOUVEAU FORMATION À 4 MAINS

7, 8, 9 OCTOBRE 2024

(1 journée au choix)

par **Mathieu Poidras**

& **Mathieu Paulmery**

Formateurs Atelier m'alice

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Une dizaine de recettes dont :

- Brioche tiramisu
- Fleur fraise tagada
- Galette aux deux agrumes

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 sur l'ensemble de la formation, 10 maximum.

NOS FORMATIONS COLLECTIVES

en Normandie



Atelier m'alice - sites partenaires
02 51 718 718
contact@atelier-malice.fr



Formation à Coutances et Caen
dans un périmètre à environ
50km de Saint Lô.



HÔTEL DU CHÂTEAU

Caen / 02 31 86 15 37

HÔTEL ASTRID

Caen / 02 31 85 48 67



A garder : la gentillesse et la disponibilité de
Mathieu, le lycée Rabelais où nous avons été très
bien accueillis et les produits préparés.

MÉLANIE J.

Formation «tartes boulangères, gâteaux de voyage et viennoiseries
créatives » par Mathieu Paulmery



PAINS & INGRÉDIENTS

22 FÉVRIER 2024

(1 journée)



par **Franck Fortier**

Champion de France Boulanger & formateur Atelier m'alice

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Une dizaine de recettes dont :

- Tourte de meule et déclinaisons
- Triangle Beaufort
- Pain citron algues

INFOS PRATIQUES : Lieu de la formation : Lycée Rabelais - IFS - Caen (14)
Coût : 350€ HT - 420€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 8h30 - 17h. Sous réserve de places disponibles. 6 participants minimum sur l'ensemble de la formation, 10 maximum.



GESTION EN BOULANGERIE ARTISANALE

11 MARS 2024

(1 journée)



par **Lionel Broilliard**

Expert en pilotage d'entreprise - Partenariat avec ABC

À LA FIN DE LA JOURNÉE, VOUS SAUREZ :

- Gérer vos prix de revient
- Identifier des sources d'économie sur vos coûts généraux
- Analyser un bilan
- Obtenir des aides sur l'électricité

INFOS PRATIQUES : Lieu de la formation : Coutances (50)
Coût : 175€ HT - 210€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 10h - 18h. Sous réserve de places disponibles. 6 participants minimum sur l'ensemble de la formation, 10 maximum.



MANAGEMENT EN BOULANGERIE

LES CLÉS DU CHEF D'ENTREPRISE

12 MARS 2024

(1 journée)



par **Lionel Broilliard**

Expert en pilotage d'entreprise - Partenariat avec ABC

À LA FIN DE LA JOURNÉE, VOUS SAUREZ :

- Identifier les 4 types de management
- Comprendre la communication par les couleurs
- Déléguer et responsabiliser vos équipes
- Recadrer et travailler avec des personnalités difficiles

INFOS PRATIQUES : Lieu de la formation : Caen (14)
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.

NOS FORMATIONS COLLECTIVES

en Bretagne



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 St Brieuc sur demande préalable.



HÔTEL LE BENHUYC
Binic / 02 96 78 79 79

HÔTEL LE GALION
Binic / 02 96 32 37 80



“ Produits tout à fait réalisables en boutique.
Exactement ce que je recherchais comme
formation. ”

BOEDEC H.
Formation « Viennoiseries plaisirs et optimisation des invendus » par
Mathieu Paulmery



ENTREMETS

11, 12 MARS 2024

(1 journée au choix)



par **Gaëtan Fiard**
Champion du Monde des Arts Sucrés 2014

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Recettes selon la tendance avec moins de sucre et de gras, éléments de décoration pour Pâques, recettes à recevoir quelques semaines avant la formation

INFOS PRATIQUES : Lieu de la formation : Rostrenen (22)
Coût : 420€ HT - 504€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 8h30 - 17h. Sous réserve de places disponibles. 8 participants minimum sur l'ensemble de la formation, 12 maximum.



INTELLIGENCE ARTIFICIELLE

COMMENT L'UTILISER EN BOULANGERIE ARTISANALE

25 MARS 2024

(1 journée)



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

À LA FIN DE LA JOURNÉE, VOUS SAUREZ :

- Communiquer au quotidien
- Avoir des réponses juridiques
- Rechercher des financements
- Créer ses cartes

** outils cités susceptibles d'évoluer en fonction du marché et de l'I.A*

INFOS PRATIQUES : Lieu de la formation : Binic (22)
Coût : 175€ HT - 210€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 10h - 18h. Sous réserve de places disponibles. 6 participants minimum sur l'ensemble de la formation, 10 maximum.



VIENNOISERIES CRÉATIVES

ET GÂTEAUX DE VOYAGE

9 AVRIL 2024

(1 journée au choix)



par **Mathieu Paulmery - Champion de France**
Boulangier et formateur Atelier m'alice

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Une dizaine de recettes dont :

- Biscuit sablé
- Religieuse du boulangier
- Brioche feuilletée cacao

INFOS PRATIQUES : Lieu de la formation : IFAC Brest (29)
Coût : 350€ HT - 420€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 8h30 - 17h. Sous réserve de places disponibles. 6 participants minimum sur l'ensemble de la formation, 10 maximum.

RATIONALISER SA PRODUCTION

NOUVEAU FORMATION À 4 MAINS

8, 9, 10 AVRIL 2024

(1 journée au choix)

par **Lionel Broilliard, Expert en pilotage d'entreprise & Mickaël Chesnouard, MOF Boulanger**

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Recettes comparées, maîtrise des quantités, calcul des impacts sur la marge en direct.

INFOS PRATIQUES : Lieu de la formation : Rostrenen (22)

Coût : 420€ HT - 504€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : lundi 10h00 - 18h ; mardi et mercredi 9h00 - 17h00. Sous réserve de places disponibles. 6 participants minimum, 10 maximum.



TÊTE À TÊTE VIENNOISERIE

APPROFONDISSEMENT

27 ET 28 MAI 2024

(2 jours)

par **Mathieu Paulmery - Champion de France Boulanger et formateur Atelier m'alice**

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Une dizaine de recettes dont :

- Produits régionaux : kouign Amann...
- Produits incontournables : brioche feuilletée, croissants...
- Produits plaisirs : Julia, étoile...

INFOS PRATIQUES : Lieu de la formation : Binic (22)

Coût : 700€ HT - 840€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 8h30 - 17h. Sous réserve de places disponibles. 2 participants minimum sur l'ensemble de la formation, 3 maximum.



TÊTE À TÊTE VIENNOISERIE

APPROFONDISSEMENT

4 ET 5 NOVEMBRE 2024

(2 jours)

par **Mathieu Paulmery - Champion de France Boulanger et formateur Atelier m'alice**

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Une dizaine de recettes dont :

- Produits régionaux : kouign Amann...
- Produits incontournables : brioche feuilletée, croissants...
- Produits plaisirs : Julia, étoile...

INFOS PRATIQUES : Lieu de la formation : Binic (22)

Coût : 700€ HT - 840€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 8h30 - 16h30. Sous réserve de places disponibles. 2 participants minimum sur l'ensemble de la formation, 3 maximum.



NOS FORMATIONS COLLECTIVES

à Ernée



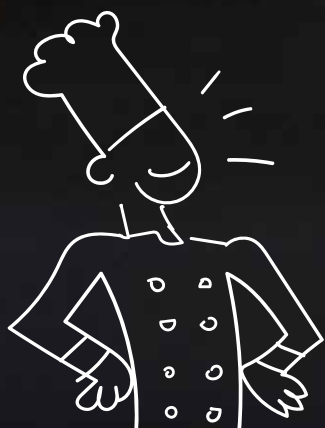
Atelier m'alice
PA de La Querminais - 53500 Ernée
02 51 718 718
contact@atelier-malice.fr



30km 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



“ A garder : travail de la viennoiserie
technique de snacking, rationalisation de la production. ”

BRAUD R.
Formation « best of de ma boulangerie » par Mickaël Chesnouard



SNACKING EN BOULANGERIE

APPROFONDISSEMENT

25, 26 MARS 2024

(2 jours)

par **Peyo Nobre**
Formateur en Boulangerie et en Snacking

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Gamme de snacking chaud et froid

Les tendances 2024 par Peyo Nobre.

Photos d'illustrations, recettes communiquées quelques jours avant la formation.

INFOS PRATIQUES : Lieu de la formation : Ernée (53)

Coût : 700€ HT - 840€ 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.



BÛCHES & PRODUITS DE NOËL

TOUTES COULEURS, TOUS PARFUMS

30 SEPT, 1^{ER}, 2 OCTOBRE 2024

(1 journée au choix)

par **Vincent Durant**
MOF Chocolatier - Confiseur

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

• Fabriquer ses ingrédients à partir de recettes de 2 bûches (nappages, poires au sirop, sucre inverti...).

• Gagner en goût, maîtriser ses coûts et favoriser la production locale pour décliner une gamme toute l'année

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 sur l'ensemble de la formation, 12 maximum.



LEVAINS & TRADITION

DU 8 AU 10 OCTOBRE 2024

(3 jours)

par **Frédéric Kerberenes**
Compagnon du Devoir

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

• Une gamme de pains

• Travail des levains

• Viennoiseries et brioches

• Panettone **NOUVEAU**

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. 5 participants.



NOS FORMATIONS COLLECTIVES

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
Bouffère / 02 51 42 63 31 20



“ Les produits sont à la fois simples à mettre en place et originaux. „

Ozaneaux A.
Formation « viennoiseries » - par Jean-Marie Lanio





INTELLIGENCE ARTIFICIELLE

COMMENT L'UTILISER
EN BOULANGERIE ARTISANALE

19 FÉVRIER 2024

(1 journée)



par **Lionel Broilliard**

**Expert en pilotage d'entreprise - Partenariat avec ABC
À LA FIN DE LA JOURNÉE, VOUS SAUREZ :**

- Communiquer au quotidien
- Avoir des réponses juridiques
- Rechercher des financements
- Créer vos cartes de prix

** outils cités susceptibles d'évoluer en fonction du marché et de l'I.A*

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.



RATIONALISER SA PRODUCTION

NOUVEAU FORMATION À 4 MAINS

18, 19, 20 MARS 2024

(1 journée au choix)



par **Lionel Broilliard, Expert en pilotage d'entreprise
& Mickaël Chesnouard, MOF Boulanger**



AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Recettes comparées, maîtrise des quantités, calcul des impacts sur la marge en direct.

INFOS PRATIQUES : Lieu de la formation : Boussay (44)
Coût : 420€ HT - 504€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 8h30 - 16h30. Sous réserve de places disponibles. 6 participants minimum sur l'ensemble de la formation, 10 maximum.



VIENNOISERIES

8, 9, 10 AVRIL 2024

(1 journée au choix)



par **Mickaël Martinez
Finaliste MOF Boulanger 2018**

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Une dizaine de recettes dont :

- Pailles framboises
- Nœuds papillons
- Barres noisettes

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.

SNACKING RATIONALISÉ ET CRÉATIF

PANEL DE SAVEURS ET TEXTURES

20, 21, 22 MAI 2024

(1 journée au choix)

par **Olivier Coquelin**
Formateur Atelier m'alice

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Une dizaine de recettes et déclinaisons dont :

- Sandwich de l'été
- Croque scandinave
- Déclinaisons de foccacias

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.

PAIN & NUTRITION

COMMENT PARLER À NOS CONSOMMATEURS

27 MAI 2024

(1 journée)

par **Caroline Masson**
Ingénieure en Sciences des aliments, consultante en boulangerie.

À LA FIN DE LA JOURNÉE, VOUS SAUREZ :

- Parler des qualités nutritionnelles des pains
- Mettre en valeur l'impact de la panification
- Présenter les nutriments
- Rassurer les clients sur le sel, les fibres et les ingrédients

INFOS PRATIQUES : Lieu de la formation : Boussay (44)
Coût : 300€ HT - 360€ 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.

ENTREMETS INDIVIDUELS

DES PÂTISSERIES PREMIUM ET RATIONALISÉES

3, 4, 5 JUIN 2024

(1 journée au choix)

par **Mathieu Blandin**
Champion du Monde des Arts Sucrés

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Les recettes seront communiquées quelques semaines avant la formation.

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 sur l'ensemble de la formation, 12 maximum.



RÉSEAUX SOCIAUX À PORTÉE DE MAINS

SAVOIR-FAIRE ET FAIRE SAVOIR

17 JUIN 2024

(1 journée)

par **Fabrice Cottez**

Boulangier formateur - Créateur de la boulangerie Pas à Pas

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Pendant une production au fournil par un formateur m'alice, réalisez des photos et vidéos réelles. Appliquez les astuces et bonnes pratiques de ce formateur créateur de contenu à succès.

INFOS PRATIQUES : Lieu de la formation : Boussay (44)

Coût : 300€ HT - 360€ 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

DU 25 AU 27 JUIN 2024

(3 jours)

par **Frédéric Kerberenes**

Compagnon du Devoir

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

- Gamme de pains
- Travail des levains
- Viennoiseries et brioches
- Panettone **NOUVEAU**

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. 5 participants.



MASTERCLASS

DESSERTS DE FÊTE

LA RATIONALITÉ DE L'ARTISAN,
LA CRÉATIVITÉ DU MOF

24 ET 25 SEPTEMBRE 2024

(2 jours)

par **Thierry Bamas**

MOF Pâtissier

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Une dizaine de recettes dont :

- Entremets
- Petits gâteaux de fêtes
- Bûches & bûches glacées **NOUVEAU**

INFOS PRATIQUES : Lieu de la formation : Boussay (44)

Coût : 840€ HT - 1020€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 9h - 17h. Sous réserve de places disponibles. 8 participants minimum sur l'ensemble de la formation, 10 maximum.



MANAGEMENT EN BOULANGERIE

LES CLÉS DU CHEF D'ENTREPRISE

7 OCTOBRE 2024

(1 journée)



par **Lionel Broilliard**

Expert en pilotage d'entreprise - Partenariat avec ABC

À LA FIN DE LA JOURNÉE, VOUS SAUREZ :

- Identifier les 4 types de management
- Comprendre la communication par les couleurs
- Déléguer et responsabiliser vos 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. 6 participants minimum sur l'ensemble de la formation, 10 maximum.



PAINS & VIENNOISERIES

INSPIRATIONS MOF

7, 8 ET 9 OCTOBRE 2024

(1 journée au choix)



par **Alexandre Laumain**

MOF Boulanger

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Une dizaine de recettes dont :

- Pains plaisirs et traditionnels (baguette en Respectus Paris®, pain d'or aux fruits, barre datte cacahuète)
- Brioche (cacao-orange, Langhopf au café...)
- Pâte levée feuilletée (Tulipe chocolatée, Fleur passion...)

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 DE CONCOURS

19 ET 20 NOVEMBRE 2024

(1 journée au choix)



par **Franck Fortier**

Champion de France Boulanger et formateur Atelier m'alice

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Venez découvrir et réaliser la gamme de pains conçue par Franck Fortier, à l'occasion de la Coupe du Monde de Boulangerie 2024 : Pain brié, pain de lodève, blés anciens, pain nutritionnel...

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.

NOS FORMATIONS COLLECTIVES

en Touraine



“ Ça va beaucoup nous aider pour nous améliorer

Encore merci.”

LE GOUALLEC C.

Formation « Brioche festive et viennoiseries garnies » par
Matthieu Poidras



IMMERSION PAINS AUX LEVAINS

APPROFONDISSEMENT

19 ET 20 FÉVRIER 2024

(2 jours)

par **Matthieu Poidras**

Compagnon du Devoir & formateur Atelier m'alice

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Une dizaine de recettes dont :

- Tourte de seigle au levain de seigle
- Quinoa sur levain dur,
- Tourte aux alouettes

INFOS PRATIQUES : Lieu de la formation : Tours (37)

Coût : 700€ HT - 840€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 8h30 - 16h30. Sous réserve de places disponibles. 4 participants minimum sur l'ensemble de la formation, 6 maximum.



IMMERSION SNACKING

APPROFONDISSEMENT

8 ET 9 AVRIL 2024

(2 jours)

par **Matthieu Poidras**

Compagnon du Devoir & formateur Atelier m'alice

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Une dizaine de recettes et déclinaisons dont :

- Sandwich de l'été
- Croque scandinave
- Babka au chorizo

INFOS PRATIQUES : Lieu de la formation : Tours (37)

Coût : 700€ HT - 840€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 8h30 - 16h30. Sous réserve de places disponibles. 4 participants minimum sur l'ensemble de la formation, 6 maximum.



IMMERSION VIENNOISERIES

APPROFONDISSEMENT

2^{ÈME} SEMESTRE 2024 (DATE EN ATTENTE)

(2 jours)

par **Matthieu Poidras**

Compagnon du Devoir & formateur Atelier m'alice

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Une dizaine de recettes et déclinaisons dont :

- Brioche tiramisu
- Fleur fraise tagada
- Galette aux deux agrumes

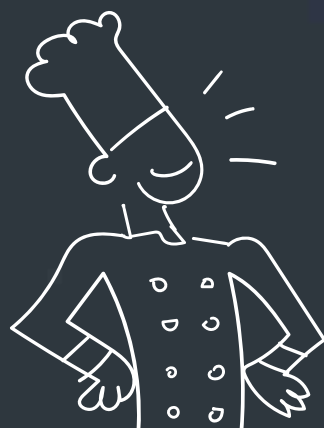
INFOS PRATIQUES : Lieu de la formation : Tours (37)

Coût : 700€ HT - 840€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 8h30 - 16h30. Sous réserve de places disponibles. 4 participants minimum sur l'ensemble de la formation, 6 maximum.



NOS FORMATIONS COLLECTIVES

à Bordeaux



“ A garder : La dynamique du groupe (l'ambiance générale),
l'échange, la qualité des produits. „

LIECHTY L.

Formation « Levains & traditions » par Frédéric Kerbernes



VIENNOISERIES



12, 13, 14 FÉVRIER 2024

(1 journée au choix)

par **Jean-Marie Lanio**
Consultant en Boulangerie

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Une dizaine de recettes dont :

- Couronne chocolatée
- Kouign amann nature, café, sésame noir, pommes...
- Suisse strié nature et pistache

INFOS PRATIQUES : Lieu de la formation : Lormont (33)

Coût : 350€ HT - 420€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 7h - 15h. Sous réserve de places disponibles. 8 participants minimum sur l'ensemble de la formation, 10 maximum.



LEVAINS & TRADITION



DU 28 AU 30 MAI 2024

(3 jours)

par **Frédéric Kerberenes**
Compagnon du Devoir

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

- Très large gamme de pains
- Travail des levains
- Viennoiseries et brioches
- Panettone **NOUVEAU**

INFOS PRATIQUES : Lieu de la formation : Lormont (33)

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



MASTERCLASS

PÂTISSERIES CONTEMPORAINES



DU 27 AU 29 JUIN 2024

(3 jours)

par **Antonio Bachour**
Chef Pâtissier

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

- Une dizaine de petits gâteaux boutique modernes et créatifs
- Mise en pratique de nouvelles techniques de travail
- Construction de visuels et décors originaux
- Apprendre à mettre en valeur les produits dans votre boutique

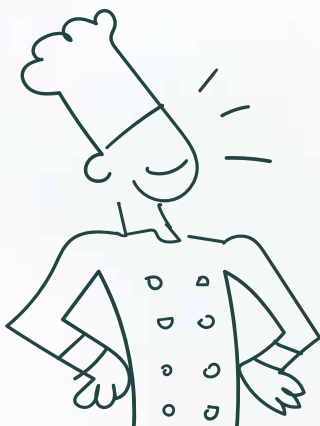
INFOS PRATIQUES : Lieu de la formation : Lormont (33)

Coût : 1292€ HT - 1550,4€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 9h - 17h. Sous réserve de places disponibles. 8 participants minimum sur l'ensemble de la formation, 10 maximum.

NOS FORMATIONS COLLECTIVES

Sud-Ouest

NARBONNE ET TOULOUSE



“ A garder : la simplicité à mettre en œuvre, les différents produits, la gentillesse du formateur. ”

GUILLET E.

Formation « viennoiseries & pains plaisirs » par Franck Fortier



MANAGEMENT EN BOULANGERIE

5 FÉVRIER 2024

(1 journée)



par **Lionel Broilliard**

Expert en pilotage d'entreprise - Partenariat avec ABC

À LA FIN DE LA JOURNÉE, VOUS SAUREZ :

- Les 4 types de management
- La communication par les couleurs
- Déléguer et responsabiliser ses équipes
- Recadrer et travailler avec des personnalités difficiles

INFOS PRATIQUES : Lieu de la formation : Narbonne (11)

Coût : 175€ HT - 210€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 10h - 18h. Sous réserve de places disponibles.

6 participants minimum sur l'ensemble de la formation, 10 maximum.



GESTION EN BOULANGERIE ARTISANALE

6 FÉVRIER 2024

(1 journée)



par **Lionel Broilliard**

Expert en pilotage d'entreprise - Partenariat avec ABC

À LA FIN DE LA JOURNÉE, VOUS SAUREZ :

- Gérer vos prix de revient
- Identifier des sources d'économie
- Analyser un bilan
- Obtenir des aides sur l'électricité

INFOS PRATIQUES : Lieu de la formation : Narbonne (11)

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.



INTELLIGENCE ARTIFICIELLE

**COMMENT L'UTILISER
EN BOULANGERIE ARTISANALE**

7 FÉVRIER 2024

(1 journée)



par **Lionel Broilliard**

Expert en pilotage d'entreprise - Partenariat avec ABC

À LA FIN DE LA JOURNÉE, VOUS SAUREZ :

- Communiquer au quotidien
- Avoir des réponses juridiques
- Rechercher des financements
- Créer vos cartes de prix

** outils cités susceptibles d'évoluer en fonction du marché et de l'IA*

INFOS PRATIQUES : Lieu de la formation : Narbonne (11)

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.

PAINS & SNACKING

6 FÉVRIER 2024

(1 journée)

par **Franck Fortier**

Champion de France Boulanger et formateur Atelier malice

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Une dizaine de recettes et déclinaisons dont :

- Focaccia sur plaque
- Pâlines
- Club Pavé d'Arthur

INFOS PRATIQUES : Lieu de la formation : Toulouse (31)

Coût : 350€ HT - 420€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 8h30 - 16h30. Sous réserve de places disponibles. 6 participants minimum sur l'ensemble de la formation, 10 maximum.

L'ART DE LA VENTE

FONDAMENTAUX TECHNIQUES EN BOULANGERIE

4 MARS 2024

(1 journée)

par **Delia Masseran**

Épicurienne des affaires

À LA FIN DE LA JOURNÉE, VOUS SAUREZ :

- Définir les composantes d'un acte de vente et ses freins
- Identifier les différentes techniques de vente en boulangerie
- Appliquer les techniques de vente
- Présenter et recommander des produits en fonction du client

INFOS PRATIQUES : Lieu de la formation : Réalmont (81)

Coût : 280€ HT - 336€ 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.

MANAGEMENT EN BOULANGERIE

22 AVRIL 2024

(1 journée)

par **Lionel Broilliard**

Expert en pilotage d'entreprise - Partenariat avec ABC

À LA FIN DE LA JOURNÉE, VOUS SAUREZ :

- Identifier les 4 types de management
- Comprendre la communication par les couleurs
- Déléguer et responsabiliser vos équipes
- Recadrer et travailler avec des personnalités difficiles

INFOS PRATIQUES : Lieu de la formation : Toulouse (31)

Coût : 175€ HT - 210€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 10h - 18h. Sous réserve de places disponibles. 6 participants minimum sur l'ensemble de la formation, 10 maximum.



GESTION EN BOULANGERIE ARTISANALE

23 AVRIL 2024

(1 journée)



par **Lionel Broilliard**

Expert en pilotage d'entreprise - Partenariat avec ABC

À LA FIN DE LA JOURNÉE, VOUS SAUREZ :

- Gérer vos prix de revient
- Identifier des sources d'économie
- Analyser un bilan
- Obtenir des aides sur l'électricité

INFOS PRATIQUES : Lieu de la formation : Toulouse (31)

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.



INTELLIGENCE ARTIFICIELLE

**COMMENT L'UTILISER
EN BOULANGERIE ARTISANALE**

24 AVRIL 2024

(1 journée)



par **Lionel Broilliard**

Expert en pilotage d'entreprise - Partenariat avec ABC

À LA FIN DE LA JOURNÉE, VOUS SAUREZ :

- Communiquer au quotidien
- Avoir des réponses juridiques
- Rechercher des financements
- Créer ses cartes de prix

** outils cités susceptibles d'évoluer en fonction du marché et de l'I.A*

INFOS PRATIQUES : Lieu de la formation : Toulouse (31)

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.

RÉSERVEZ

EN QUELQUES

CLICS !



NOS FORMATIONS COLLECTIVES

Sud-Est

AIX ET MARSEILLE



Haut en couleur et en texture.

HULOT M.
Formation « Entremets et tartes » par Frédéric Hawecker



MANAGEMENT EN BOULANGERIE

27 MAI 2024

(1 journée)



par **Lionel Broilliard**

Expert en pilotage d'entreprise - Partenariat avec ABC

À LA FIN DE LA JOURNÉE, VOUS SAUREZ :

- Les 4 types de management
- La communication par les couleurs
- Déléguer et responsabiliser ses équipes
- Recadrer et travailler avec des personnalités difficiles

INFOS PRATIQUES : Lieu de la formation : Aix en Provence (13)
Coût : 175€ HT - 210€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 10h - 18h. Sous réserve de places disponibles. 6 participants minimum sur l'ensemble de la formation, 10 maximum.



GESTION EN BOULANGERIE ARTISANALE

28 MAI 2024

(1 journée)



par **Lionel Broilliard**

Expert en pilotage d'entreprise - Partenariat avec ABC

À LA FIN DE LA JOURNÉE, VOUS SAUREZ :

- Gérer vos prix de revient
- Identifier des sources d'économie
- Analyser un bilan
- Obtenir des aides sur l'électricité

INFOS PRATIQUES : Lieu de la formation : Aix en Provence (13)
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.



INTELLIGENCE ARTIFICIELLE

**COMMENT L'UTILISER
EN BOULANGERIE ARTISANALE**

29 MAI 2024

(1 journée)



par **Lionel Broilliard**

Expert en pilotage d'entreprise - Partenariat avec ABC

À LA FIN DE LA JOURNÉE, VOUS SAUREZ :

- Communiquer au quotidien
- Avoir des réponses juridiques
- Rechercher des financements
- Créer ses cartes de prix

** outils cités susceptibles d'évoluer en fonction du marché et de l'I.A*

INFOS PRATIQUES : Lieu de la formation : Aix en Provence (13)
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.

PAINS ET VIENNOISERIES



23, 24 AVRIL 2024

(1 journée au choix)

par **Frédéric Kerberenes**
Compagnon du Devoir

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Une dizaine de recettes dont :

- Tourte de meule
- Tourte de seigle
- Brioche Grand-mère
- Croissants, chocolatines

INFOS PRATIQUES : Lieu de la formation : Marseille (13)

Coût : 350€ HT - 420€ TTC, repas du midi inclus. Prise en charge possible. Horaires : 8h30 - 16h30. Sous réserve de places disponibles. 6 participants minimum sur l'ensemble de la formation, 10 maximum.

L'ART DE LA VENTE



FONDAMENTAUX TECHNIQUE EN BOULANGERIE

8 AVRIL 2024

(1 journée au choix)

par **Delia Masseran**
Épicurienne des affaires.

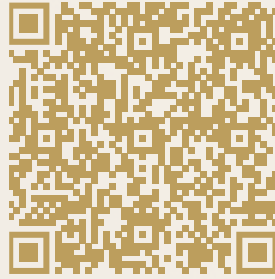
À LA FIN DE LA JOURNÉE, VOUS SAUREZ :

- Définir les composants d'un acte de vente et ses freins
- Identifier les différentes techniques de vente en boulangerie
- Appliquer les techniques de vente
- Présenter et recommander des produits en fonction du client

INFOS PRATIQUES : Lieu de la formation : Aix en Provence (13)

Coût : 280€ HT - 420€ 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.





atelierm'alice

PARTAGEONS NOS SAVOIR-FAIRE

Formations en Boulangerie • Pâtisserie • Viennoiserie • Snacking

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 courrier à contact@atelier-malice.fr afin de pouvoir vous accueillir, vous accompagner/former ou vous orienter.