



atelierm'alice

PARTAGEONS NOS SAVOIR-FAIRE

2025



FORMATIONS COLLECTIVES ET PERSONNALISÉES

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

www.atelier-malice.com





NOS FORMATEURS



FRANCK FORTIER

Champion du Monde
Boulangerie 2024
et formateur atelier m'alice



MATHIEU PAULMERY

Champion de France
Viennoiserie 2021
et formateur atelier m'alice



NICOLAS WINDEL

Formateur atelier m'alice



LUCAS BEUSSE

Formateur atelier m'alice



DAMIEN LECOT

Formateur atelier m'alice



MATTHIEU POIDRAS

Compagnon du Devoir
et formateur atelier m'alice



OLIVIER COQUELIN

Formateur atelier m'alice



FRÉDÉRIC KERBERENES

Champion de France
Boulangier 2013



JONATHAN MOUGEL

MOF Pâtissier Confiseur 2019



MATHIEU BLANDIN

Champion du Monde
des Arts Sucrés 2013



YAXIONG WEN

Formateur et consultant
international



QUENTIN BERTHONNEAU

Formateur en Boulangerie
100% levains



DIMITRI BECHEZ

Chef Pâtissier formateur



PEYO NOBRE

Formateur en Boulangerie
et en Snacking



AURÉLIEN LE MOULLOUR

MOF Boulanger 2023



MAËLIG GEORCELIN

Chef Pâtissier formateur



JOËL SCHWALBACH

MOF Boulanger 2013



NADEGE HOUDU

Formatrice RH et avocate
spécialisée en droit du travail



YOHAN FERRANT

Directeur de la BAKING
SCHOOL BARCELONA



OLIVIER MAGNE

MOF Boulanger 2015



**UNE ÉQUIPE
D'EXPERTS**

POUR VOUS FORMER !

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 !

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

96%

satisfaction moyenne
des participants

12 591

heures de formation

686

participants

Résultats issus d'une étude menée du 1^{er} juillet 2023 au 30 juin 2024



C'EST VOUS QUI LE DITES !

“De belles découvertes, de beaux échanges.”

Benjamin LEMARCHAND

Formation l'Art de la viennoiserie • Avril 2024

“Les 3 points à garder absolument : le livre de recettes complet et très bien détaillé, ainsi que la globalité de la journée, la bonne humeur globale et des formateurs, la diversité des produits réalisés.”

Matthias ANTIER

Formation Snacking rationalisé • Mai 2024

“Très bonne formation. Un grand merci à toute l'équipe d'atelier m'alice pour sa gentillesse et son professionnalisme tout au long du stage.”

Frédéric MICHAUD

Formation Levains & Tradition • Juin 2024



NOTRE CALENDRIER DE FORMATIONS COLLECTIVES 2025

EN NORMANDIE

P7

MANAGEMENT NIVEAU II - GESTION DES CONFLITS - MARS

par Nadège Houdu

GALETTES ET VIENNOISERIES - AVRIL

par Franck Fortier

EN BRETAGNE OUEST

P10

SNACKING : LES FORMULES DU BOULANGER - MARS

par Lucas Beusse

ENTREMETS ET TARTES - AVRIL

par Maëlig Georgelin

TÊTE À TÊTE VIENNOISERIES - MAI

par Mathieu Paulmery

TÊTE À TÊTE VIENNOISERIES - NOVEMBRE

par Mathieu Paulmery

EN BRETAGNE EST

P13

MES SPÉCIALITÉS AUX LEVAINS - MARS

par Franck Fortier

SNACKING SUCRÉ - JUIN

par Peyo Nobre

GALETTES ET PRODUITS FEUILLETÉS - OCTOBRE

par Aurélien Le Mouillour

EN PAYS DE LA LOIRE

P16

LEVAINS ET TRADITION - MARS

par Frédéric Kerberenes

MAÎTRISE DES PRÉ FERMENTATIONS : GOÛTS & NUTRITION - MAI

par Olivier Coquelin

ENTREMETS - MAI

par Mathieu Blandin

TECHNIQUES DE VIENNOISERIES - JUIN

par Yaxiong Wen

PANETTONE - SEPTEMBRE

par Quentin Berthonneau

BÛCHES MODERNES & DE SAISON - OCTOBRE

par Dimitri Bechez

EN GIRONDE

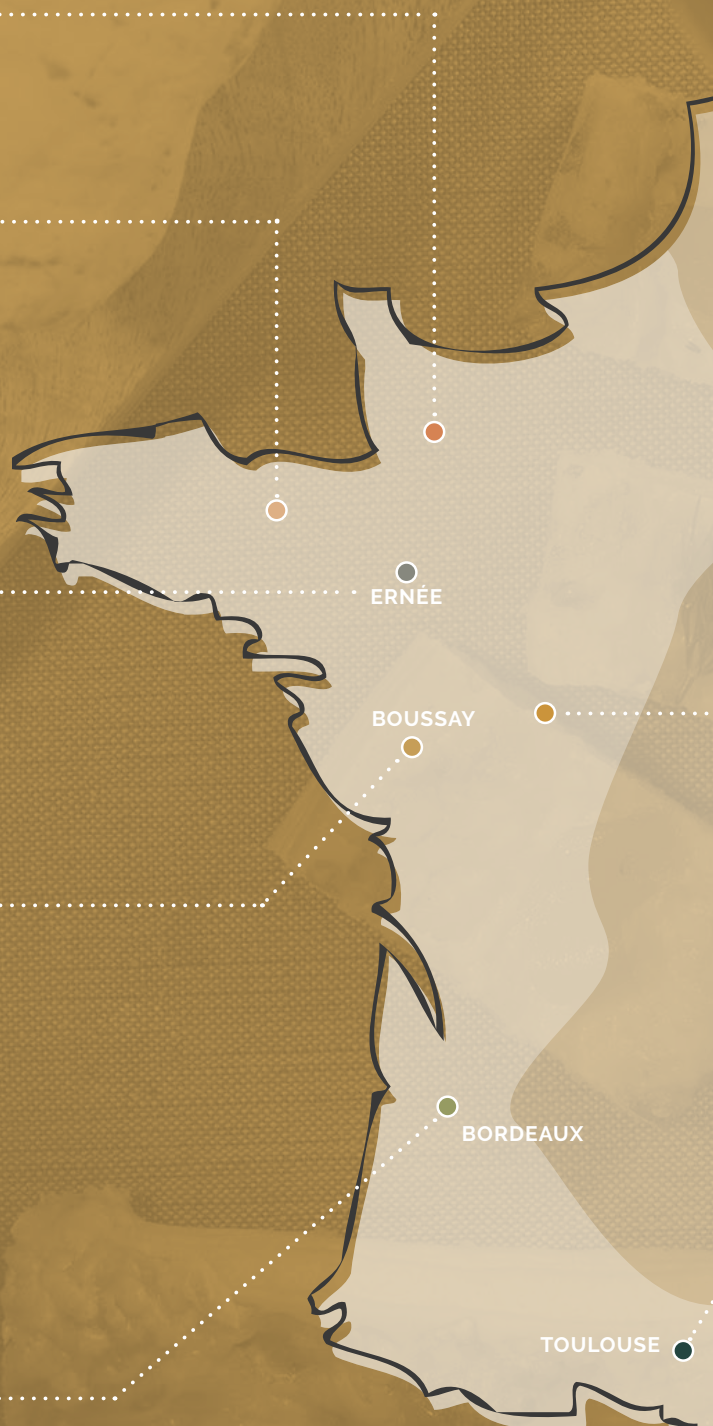
P20

VIENNOISERIES - JUIN

par Yohan Ferrant

LEVAINS ET TRADITION - OCTOBRE

par Frédéric Kerberenes





EXPERTISE



TRANSMISSION



PASSION

EN ILE DE FRANCE **P22**

ENTREMETS ET TARTES - MARS

par Jonathan Mougel

VIENNOISERIES - AVRIL

par Joël Schwalbach

PAINS ET VIENNOISERIES - SEPTEMBRE

par Olivier Magne

EN TOURAINE **P25**

PAINS AUX LEVAINS : IMMERSION - MARS

par Matthieu Poidras

BAR À BRIOCHES ET À BISCUITS - AVRIL

par Matthieu Poidras

PAINS ET SNACKING - 2^{ÈME} SEMESTRE

par Matthieu Poidras

EN OCCITANIE **P28**

MES SPÉCIALITÉS AUX LEVAINS - 1^{ER} SEMESTRE

par Franck Fortier

VIENNOISERIES ET GÂTEAUX DE VOYAGE - MARS

par Mathieu Paulmery

SNACKING : LES FORMULES DU BOULANGER - MARS

par Lucas Beusse

TÊTE À TÊTE VIENNOISERIES - SEPTEMBRE

par Nicolas Windel

EN PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR **P31**

PAINS AUX LEVAINS - 1^{ER} SEMESTRE

par Lucas Beusse

PAINS ET VIENNOISERIES - AVRIL

par Frédéric Kerberenes

VIENNOISERIES CRÉATIVES - MAI

par Damien Lecot

ITTEVILLE

MARSEILLE

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). Une confirmation vous sera renvoyée par email.

Atelier m'alice est un organisme de formation certifié QUALIOPI, et à ce titre, nos formations peuvent être financées par des dispositifs publics.

ATELIER M'ALICE LE FAIT POUR VOUS !



Vous êtes artisan, conjoint collaborateur, associé, salarié ou demandeur d'emploi ? Atelier m'alice est un organisme 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 le fond de formation 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 atelier-malice.com.

OFFERTS

NOS WEBINAIRES

FORMEZ-VOUS À DISTANCE DEPUIS VOTRE BOULANGERIE



FINANCEMENTS

DE LA FORMATION CONTINUE OPCO / FAF

par Marie Clidière - responsable atelier m'alice
LE 24 FÉVRIER 2025 À 14H00

.....

DÉGUSTATION

GÂCHE & GRAIN GOURMAND

par Lucie Jousse - spécialiste en analyse sensorielle
LE 31 MARS 2025 À 14H00

.....



REPRENDRE / CRÉER SA BOULANGERIE

LES DIFFÉRENTES ÉTAPES

par Yannis Buet - ACTE
LE 28 AVRIL 2025 À 14H00

.....

NUTRITION

POUVOIR DES LEVAINS DIGESTIBILITÉ, STRUCTURE DES PÂTES

par Caroline Masson - ingénieur en Sciences des aliments
LE 12 MAI 2025 À 14H00

.....



OUTILS & MÉTHODES RH

POUR LE RECRUTEMENT EN BOULANGERIE ARTISANALE

par Julie Bourdet - ABC
LE 23 JUIN 2025 À 14H00



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

FORMATIONS COLLECTIVES
EN

Normandie



LES COORDONNÉES

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

Formations à Caen

OÙ DORMIR ?

Hôtel du Château · Caen · 02 31 86 15 37

Hôtel Astrid · Caen · 02 31 85 48 67



“ Les 3 points à garder absolument :
le lycée d'accueil, le déroulement
de la journée, la bonne humeur !”

Jeanne MELAINE

Formation « Pains & Ingrédients »
par Franck Fortier - février 2024





PAR NADÈGE HOUDU
Formatrice RH et avocate
spécialiste droit du travail

10 MARS 2025 MANAGEMENT NIVEAU 2 GESTION DES CONFLITS

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Identifier les différents biais, perception de soi et des autres.

Eviter les pièges relationnels

Apprendre des outils permettant d'éviter et de mieux gérer les conflits.



1 journée
9h00 - 17h00



230€ HT - 276€ TTC
Repas du midi inclus
prise en charge possible



8 participants min.
12 participants max.



Lieu : Ifs (14)



PAR FRANCK FORTIER
Champion du Monde
Boulangerie 2024

2 AVRIL 2025 GALETTES & VIENNOISERIES

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Feuilletage et déclinaisons de galettes feuilletées,
viennoiseries magasin (croffin, suisse strié...).



1 journée
8h30 - 16h30



420€ HT - 504€ TTC
Repas du midi inclus
prise en charge possible



6 participants min.
12 participants max.



Lieu : Ifs (14)

FORMATIONS COLLECTIVES
EN

Bretagne Ouest



LES COORDONNÉES

Minoterie du Bocage - ZA de Beaufeuillage ·
22520 Binic
02 51 718 718 · contact@atelier-malice.fr
15 minutes de St Brieuc.

OÙ DORMIR ?

Hôtel Le Benhuyc · Binic · 02 96 78 79 79
Hôtel Le Galion · Binic · 02 96 32 37 80

“ Je suis venu pour un certain type
de produits, j'ai eu exactement ce
que je voulais voir sur ce sujet.”

Romain DEVIN

Formation « Tête à tête Viennoiseries »
par Mathieu Paulmery - mai 2024





PAR LUCAS BEUSSE
Formateur atelier m'alice

18 MARS 2025

SNACKING

LES FORMULES DU BOULANGER



PAR MAËLIG GEORGELIN
Chef Pâtissier

28 AVRIL 2025

ENTREMETS & TARTES

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

4 plats, 3 accompagnements et 3 desserts :

- Moussaka, pâtes aux légumes grillés feta, chili patate douce, dahl, bolognaise végétarienne,
- Verrine chia abricot, muffin/moelleux, brioche perdue,
- Granola salé, gressin, flan pesto comté.



1 journée
8h30 - 16h30



420€ HT - 504€ TTC
Repas du midi inclus
prise en charge possible



6 participants min.
10 participants max.



Lieu : Brest (29)

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Réalisation de plusieurs recettes dont :

- Entremets vanille caramel yuzu,
- Citrus extrême,
- Spécialités bretonnes.



1 journée
8h30 - 16h30



450€ HT - 540€ TTC
Repas du midi inclus
prise en charge possible



8 participants min.
12 participants max.



Lieu : Rostrenen (22)



© Crédit photo : Paul STEFANAGGI



PAR MATHIEU PAULMERY
Champion de France
Viennoiserie 2021



© Crédit photo : Paul STEFANAGGI



PAR MATHIEU PAULMERY
Champion de France
Viennoiserie 2021

19 & 20 MAI 2025

TÊTE-À-TÊTE VIENNOISERIES

L'AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Une dizaine de recettes dont :

- des produits régionaux : Le kouign-amann, ...
- des incontournables : La brioche feuilletée, les croissants, ...
- des produits plaisirs : La Julia, l'étoile, ...



2 jours
8h30 - 16h30



840€ HT - 1008€ TTC
Repas du midi inclus
prise en charge possible



2 participants



Lieu : Binic (22)

3 & 4 NOVEMBRE 2025

TÊTE-À-TÊTE VIENNOISERIES

L'AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Une dizaine de recettes dont :

- des produits régionaux : Le kouign-amann, ...
- des incontournables : La brioche feuilletée, les croissants, ...
- des produits plaisirs : La Julia, l'étoile, ...



2 jours
8h30 - 16h30



840€ HT - 1008€ TTC
Repas du midi inclus
prise en charge possible



2 participants



Lieu : Binic (22)

FORMATIONS COLLECTIVES
EN

Bretagne Est



LES COORDONNÉES

Minoteries du Château - PA de La Querminais ·
53500 Ernée

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

Accessible par train (gare de Fougères ou de Laval).

OÙ DORMIR ?

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



“ Les 3 points à garder absolument :
- les 2 jours, le fait que l'on participe,
que l'on soit acteur
- que l'on reparte avec des produits
- le debrief.”

Benoît HUCHET

Formation « Snacking Chaud »
par Peyo Nobre, avril 2024





PAR FRANCK FORTIER
Champion du Monde
Boulangier 2024

4 & 5 MARS 2025 MES SPÉCIALITÉS AUX LEVAINS



PAR PEYO NOBRE
Formateur en Boulangerie
et en snacking

2 & 3 JUIN 2025 SNACKING SUCRÉ

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Réalisation de recettes établies par Franck Fortier :

- Pains aux levains
- Pains de concours (gamme de la Coupe du Monde Boulangerie 2024)

 2 jours
9h00 - 17h00

 840€ HT - 1008€ TTC
Repas du midi inclus
prise en charge possible

 5 participants

 Lieu : Ernée (53)

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Réalisation d'une vingtaine de recettes dont :

- Panna cotta Fruits Rouges
- Riz au lait Mangue
- Passionnement Agrumes
- Profiteroles
- Baba Exotique
- Griottine

 2 jours
9h00 - 17h00

 840€ HT - 1008€ TTC
Repas du midi inclus
prise en charge possible

 8 participants min.
12 participants max.

 Lieu : Ernée (53)



PAR AURÉLIEN LE MOUILLOUR
MOF Boulanger 2023

6, 7 OU 8 OCTOBRE 2025

GALETTES & PRODUITS FEUILLETÉS

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

- Comparatif feuilletage classique et inversé
- Galette frangipane au goût de mon enfance
- Galette taille concours
- Déclinaison de galettes dans les parfums et les techniques
- Produits à base de feuilletage comme le palmier ou la paille



1 journée au choix
7h00 - 15h00



420€ HT - 504€ TTC
Repas du midi inclus
prise en charge possible



6 participants min.
10 participants max.



Lieu : Ernée (53)



FORMATIONS COLLECTIVES
EN

Pays de la Loire



LES COORDONNÉES

Minoterie Girardeau - 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).

OÙ DORMIR ?

Villa Saint Antoine · Clisson · 02 40 85 46 46
Inter Hôtel Saint-James · Boufféré · 02 51 42 63 31 20



“ Les 3 points à garder absolument :
Organisation de travail , Technique,
Matériel.”

Baptiste BROHAN

Formation « Entremets premium »
par Mathieu Blandin - juin 2024





PAR FREDERIC KERBERENES
Champion de France
Boulangier 2013

DU 25 AU 27 MARS 2025 **LEVAINS & TRADITION**



PAR MATHIEU BLANDIN
Champion du Monde
des Arts Sucrés 2013

19, 20 OU 21 MAI 2025 **ENTREMETS** DES PÂTISSERIES RATIONALISÉES

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Production d'une très large gamme de produits comprenant :

- L'élaboration des levains,
- Une gamme de pains spéciaux,
- Des viennoiseries et Brioches,
- Une gamme de Panettone.



3 jours
9h00 - 17h00



1260€ HT - 1512€ TTC
Repas du midi inclus
prise en charge possible



5 participants



Lieu : Boussay (44)

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Les recettes seront communiquées quelques semaines avant la formation.



1 journée au choix
7h00 - 15h00



450€ HT - 540€ TTC
Repas du midi inclus
prise en charge possible



8 participants min.
12 participants max.



Lieu : Boussay (44)



PAR OLIVIER COQUELIN
Formateur atelier m'alice



PAR YAXIONG WEN
Formateur et consultant international

13 & 14 MAI 2025
**MAITRISE DES
PRÉ FERMENTATIONS**
PLUS DE GÔUTS & D'INTÉRÊT NUTRITIONNEL
NOUVEAUTÉ

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

- Gamme de pains sur différentes pré-fermentation comme le levain liquide, le levain dur, la poolish ou le levain levure.
- Blés anciens (Sorgho St Priest, Mars Ardennais, Rouge de Morvan, Khorasan)
- Graines et légumineuses pour différents pains
- Dégustation comparative



2 jours
9h00 - 17h00



840€ HT - 1008€ TTC
Repas du midi inclus
prise en charge possible



6 participants min.
10 participants max.



Lieu : Boussay (44)

DU 16 AU 18 JUIN 2025
**TECHNIQUES DE
VIENNOISERIES**
1^{ÈRE} FOIS EN FRANCE

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Production d'une vingtaine de produits sur 3 jours dont :

- Le gâteau roi tigre
- La bouchée à la pomme
- Le crumble framboise pomme



3 jours
9h00 - 17h00



1260€ HT - 1512€ TTC
Repas du midi inclus
prise en charge possible



10 participants min.
12 participants max.



Lieu : Boussay (44)

Formation en anglais avec traduction simultanée de la part d'Olivier Coquelin - Formateur atelier m'alice.



PAR QUENTIN BERTHONNEAU
Consultant en Boulangerie

DU 23 AU 25 SEPTEMBRE 2025

PANETTONE EN FOURNIL ET EN SALLE



PAR DIMITRI BECHEZ
Chef Pâtissier formateur

6, 7 OU 8 OCTOBRE 2025

BÛCHES MODERNES & DE SAISON

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Formation basée sur la réalisation de produits comme :

- Le panettone Classico
- Le panettone Chocolat Signature
- Le panettone Cacio e Pepe
- Le panettone Cacahuète
- Le shokupan 2.0
- La brioche Vendéenne 100% levain



3 jours
9h00 - 17h00



1260€ HT - 1512€ TTC
Repas du midi inclus
prise en charge possible



10 participants min.
12 participants max.



Lieu : Boussay (44)

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Création de 4 recettes de bûches dont :

- Chaleur automnale
- Noël
- Fraîcheur exotique
- Choco-café



1 journée au choix
7h00 - 15h00



450€ HT - 540€ TTC
Repas du midi inclus
prise en charge possible



8 participants min.
12 participants max.



Lieu : Boussay (44)

FORMATIONS COLLECTIVES
EN

Gironde



LES COORDONNÉES

Plusieurs sites sur l'agglomération bordelaise

06 80 28 76 36 · contact@atelier-malice.fr



" La convivialité, le partage du savoir-faire,
des formateurs passionnés. "

Laurine LIECHTY

Formation « Viennoiseries »

par Jean-Marie Lanio, février 2024





PAR YOHAN FERRANT
Directeur de la BAKING
SCHOOL BARCELONA



PAR FREDERIC KERBERENES
Champion de France
Boulangier 2013

2, 3 OU 4 JUIN 2025

VIENNOISERIES

DU 7 AU 9 OCTOBRE 2025

LEVAINS & TRADITION

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

- Balle de tennis praliné yuzu,
- Carrément bon,
- Smoking,
- Goutte orange pamplemousse



1 journée au choix
9h00 - 17h00



420€ - 504€ TTC
Repas du midi inclus
prise en charge possible



6 participants min.
12 participants max.



Lieu : Bordeaux (33)

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Production d'une très large gamme de produits
comprenant :

- L'élaboration des levains,
- Une gamme de pains spéciaux,
- Des viennoiseries et Brioches,
- Une gamme de Panettone.



3 jours
9h00 - 17h00



1260€ HT - 1512€ TTC
Repas du midi inclus
prise en charge possible



6 participants



Lieu : Bordeaux (33)

FORMATIONS COLLECTIVES
EN

Ile de France



LES COORDONNÉES

Moulins Fouché · Rue du Moulin du Gué ·
91760 Itteville

02 51 718 718 · contact@atelier-malice.fr
50km au sud de Paris. Accessible par RER.

OÙ DORMIR ?

Hôtel de l'Ile du Saussay · Itteville · 01 64 93 20 12
Hôtel Kyriad · Étampes · 01 60 80 04 72

" Merci pour tout, en espérant se recroiser
pour de nouveaux moments de partage."

Théo EBEBEDEN

Formation « Pain Party »

par Sébastien Chevallier, avril 2024





PAR JONATHAN MOUGEL
MOF Pâtissier Confiseur

17 ET 18 MARS 2025

ENTREMETS & TARTES



PAR JOËL SCHWALBACH
MOF Boulanger 2013

28, 29 OU 30 AVRIL 2025

VIENNOISERIES

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Plusieurs recettes dont :

- Le Saint-Honoré vanille et fruits rouges
- La Joannes framboise
- Le Chou choc



2 jours
9h00 - 17h00



900€ HT - 1080€ TTC
Repas du midi inclus
prise en charge possible



8 participants min.
12 participants max.



Lieu : Itteville (91)

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Plusieurs recettes dont :

- Pain suisse
- Brioche vanille mirabelle
- Piccolo noisette
- Fleur choco
- Barre amande
- Croissant courbé



1 journée au choix
7h00 - 15h00



420€ HT - 504€ TTC
Repas du midi inclus
prise en charge possible



6 participants min.
10 participants max.



Lieu : Itteville (91)



PAR OLIVIER MAGNE
MOF Boulanger 2013



15, 16 OU 17 SEPTEMBRE 2025

PAINS ET VIENNOISERIES

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Une dizaine de recettes dont :

- Dôme fraise
- Toupie cassis citron
- Tzarine
- Nid au chocolat



1 journée au choix
7h00 - 15h00



420€ HT - 504€ TTC
Repas du midi inclus
prise en charge possible



6 participants min.
10 participants max.



Lieu : Itteville (91)

FORMATIONS COLLECTIVES
EN

Touraine



LES COORDONNÉES

Les Compagnons du Devoir - 25 rue Franche
Comté - 37099 Tours
02 51 718 718 - contact@atelier-malice.fr



" Formation enrichissante qui m'a permis
d'apprendre encore plus au niveau de mes
compétences."

Grégoire VARVOUS

Formation « Immersion Pains aux levains »
par Matthieu Poidras, février 2024





PAR MATTHIEU POIDRAS
Compagnon du Devoir

10 & 11 MARS 2025

PAINS AUX LEVAINS IMMERSION



PAR MATTHIEU POIDRAS
Compagnon du Devoir

7 & 8 AVRIL 2025

BAR À BRIOCHES ET À BISCUITS

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Une dizaine de recettes dont :

- Tourte de meule sur levain dur,
- L'autrefois (miel noisettes raisin),
- Grand épeautre sur levain dur,
- Couronne bretonne sur levain dur,
- Ciabatta sur levain dur.



2 jours
8h30 - 16h30



840€ HT - 1008€ TTC
Repas du midi inclus
prise en charge possible



4 participants min.
10 participants max.



Lieu : Tours (37)

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Une dizaine de recettes dont :

- Brioches : babka en cadre, gâche,
- Crinckles, amaretti, croq'amour.



2 jours
8h30 - 16h30



840€ HT - 1008€ TTC
Repas du midi inclus
prise en charge possible



4 participants min.
10 participants max.



Lieu : Tours (37)



PAR MATTHIEU POIDRAS
Compagnon du Devoir

2^{ÈME} SEMESTRE 2025

PAINS ET SNACKING - IMMERSION

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Une dizaine de recettes dont :

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



2 jours
8h30 - 16h30



840€ HT - 1008€ TTC
Repas du midi inclus
prise en charge possible



6 participants min.
10 participants max.



Lieu : Tours (37)



© Crédit photo : Paul STEFANAGGI

FORMATIONS COLLECTIVES EN

Occitanie



LES COORDONNÉES

08 80 28 76 36 · contact@atelier-malice.fr



" Formation très satisfaisante, de belles idées à mettre en place. "

Baptiste DE OLIVEIRA - février 2024

Formation « Pains et Snacking »
par Franck Fortier





© Crédit photo : Ludovic BECK



PAR FRANCK FORTIER
Champion du Monde
Boulangerie 2024



© Crédit photo : Paul STEFANAGGI



PAR MATHIEU PAULMERY
Champion de France
Viennoiserie 2021

1^{ER} SEMESTRE 2025 **MES SPÉCIALITÉS AUX LEVAINS**

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Une dizaine de recettes dont :

- La tourte de meule sur levain dur
- L'autrefois (miel noisettes raisin)
- le grand épeautre sur levain dur
- La couronne bretonne sur levain dur
- Le ciabatta sur levain dur



1 journée au choix
8h30 - 16h30



420€ HT - 504€ TTC
Repas du midi inclus
prise en charge possible



6 participants min.
10 participants max.



Lieu : Narbonne (11)

13 OU 14 MARS 2025 **VIENNOISERIES ET GÂTEAUX DE VOYAGE**

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Une dizaine de recettes dont :

- La religieuse du boulanger
- La babka caramel
- Le cruffin
- La couronne cacao
- Le kouign-amann
- Les crinkles citron et déclinaisons chesters



1 journée au choix
8h30 - 17h00



420€ HT - 504€ TTC
Repas du midi inclus
prise en charge possible



6 participants min.
10 participants max.



Lieu : Montauban (82)



PAR LUCAS BEUSSE
Formateur atelier m'alice



PAR NICOLAS WINDEL
Formateur atelier m'alice

31 MARS OU 1^{ER} AVRIL 2025

SNACKING

LES FORMULES DU BOULANGER

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

4 plats, 3 accompagnements, 3 desserts :

- Moussaka, pâtes aux légumes grillés feta, chili patate douce, dahl, bolognaise végétarienne ,
- Verrine chia abricot, muffin/moelleux, brioche perdue,
- Granola salé, gressins, flan pesto comté.



1 journée au choix
8h30 - 16h30



420€ HT - 504€ TTC
Repas du midi inclus
prise en charge possible



6 participants min.
10 participants max.



Lieu : Muret (31)

29 & 30 SEPTEMBRE 2025

TÊTE À TÊTE VIENNOISERIES

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Perfectionnement des classiques :

- Croissant,
- Chocolatine,
- Brioche Grand-Mère.



2 jours
9h00 - 17h00



840€ HT - 1008€ TTC
Repas du midi inclus
prise en charge possible



2 participants min.
3 participants max.



Lieu : Réalmont (81)

FORMATIONS COLLECTIVES
DANS LE

Provence-Alpes Côte d'Azur



LES COORDONNÉES

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

" Top formateur très pédagogue et qui aime ce qu'il fait, donc il transmet. "

Formation « Pains et Viennoiseries »
par Frédéric Kerberenes, avril 2024





PAR FREDERIC KERBERENES
Champion de France
boulangier 2013

29 AVRIL 2025

PAINS ET VIENNOISERIES

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Réalisation d'une gamme de pains comprenant :

- Le travail des levains
- Les viennoiseries et brioches



1 journée
8h30 - 16h30



420€ HT - 504€ TTC
Repas du midi inclus
prise en charge possible



6 participants min.
10 participants max.



Lieu : Marseille (13)



PAR LUCAS BEUSSE
Formateur atelier m'alice

1^{ER} SEMESTRE 2025

PAINS AUX LEVAINS

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Une dizaine de recettes dont :

- Khorasan
- Petit épeautre
- Tourte aux alouettes
- Tourte de seigle



1 journée au choix
8h30 - 16h30



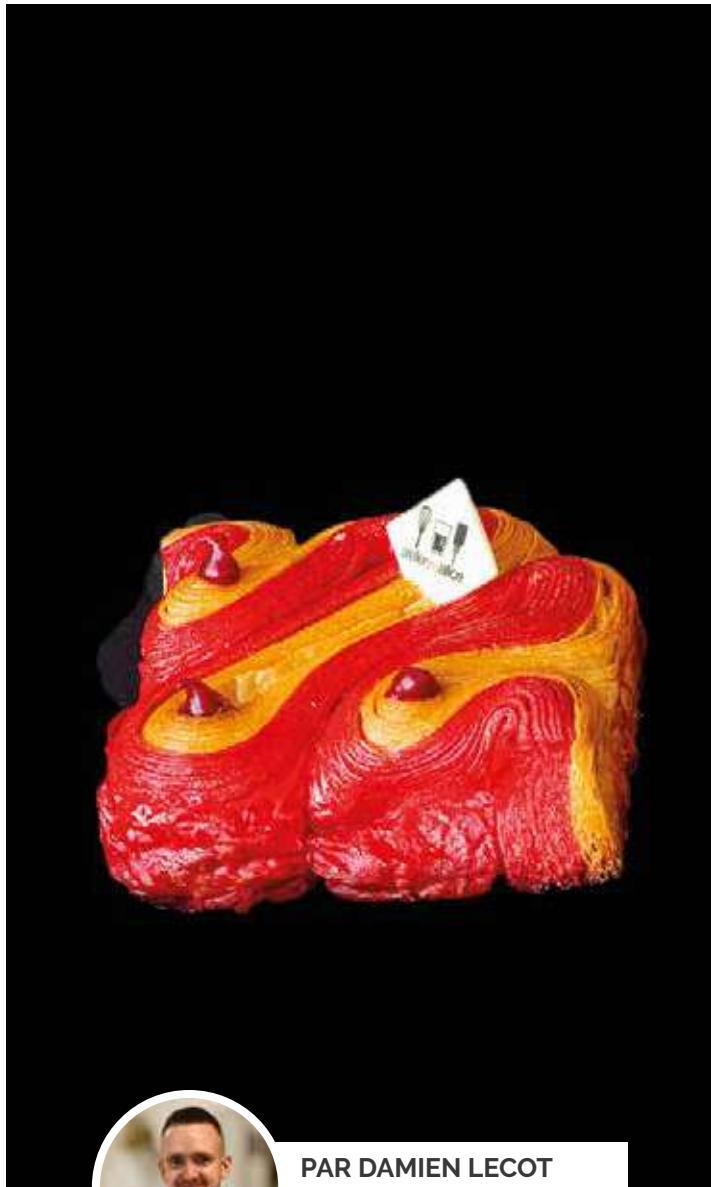
420€ HT - 504€ TTC
Repas du midi inclus
prise en charge possible



6 participants min.
10 participants max.



Lieu : région de Nîmes
(30)



PAR DAMIEN LECOT
Formateur atelier m'alice

19, 20 MAI 2025

VIENNOISERIES CRÉATIVES

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Une dizaine de recettes dont :

- Framboise d'amour
- Barre feuilletée striée
- Big croissant



1 journée au choix
8h30 - 16h30



420€ HT - 504€ TTC
Repas du midi inclus
prise en charge possible



6 participants min.
10 participants max.



Lieu : La Seyne sur Mer (83)



© Crédit photo : Paul STEFANAGGI

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.

➤ **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.

➤ **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.

- Matériel : tenue de travail, pas de bijoux, chaussures de sécurité obligatoires, téléphone type smartphone avec connexion internet pour remplir les documents en ligne.

➤ **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.

**NOTRE
ENGAGEMENT
VERS VOTRE
SUCCÈS !**



Une question sur les moyens que nous mettons en place pendant nos formations ?

N'hésitez pas à nous contacter !

NOUVEAU

DÉCOUVREZ
NOTRE GAMME

BOOSTEZ VOTRE BOULANGERIE

INFOS PRATIQUES

LIEU

Sur site ou à distance

COÛT

sur devis

PRISE EN CHARGE

Voir page 6



VENTE

DÉVELOPPEMENT DU CHIFFRE D'AFFAIRES

- Mettre en œuvre les différentes phases de la vente
- Appréhender les différents profils et les motivations d'achat du client
- Maîtriser les techniques de l'entretien commercial

VENTE ADDITIONNELLE

- Maîtriser le langage verbal et le langage non-verbal
- Maîtriser la vente complémentaire
- Maîtriser la vente non-complémentaire
- Maîtriser la montée en gamme

GESTION

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



RÉSEAUX SOCIAUX

SAVOIR-FAIRE & FAIRE-SAVOIR

- Réalisation de photos et vidéos
- Astuces et bonnes pratiques



PAINS & NUTRITION

COMMENT PARLER À NOS CONSOMMATEURS ?

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



MANAGEMENT & RH

- Les 4 types de management
- La communication par les couleurs
- Déléguer et responsabiliser ses équipes



INTELLIGENCE ARTIFICIELLE

COMMENT L'UTILISER ?

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

POUR EN SAVOIR +

www.atelier-malice.com



**RETROUVEZ
TOUTES LES INFOS**

SUR NOTRE SITE WEB




atelier m'alice
PARTAGEONS NOS SAVOIR-FAIRE
Formations en Boulangerie • Pâtisserie • Viennoiserie • Snacking

06 80 28 76 36
contact@atelier-malice.fr
www.atelier-malice.com

Qualiopi
processus certifié

 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

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 Clidière, notre référent handicap, en amont de la formation. Disponible au 06 80 28 76 36 ou à contact@atelier-malice.fr elle travaillera à vous accueillir, vous accompagner/former ou vous orienter tout en veillant à sécuriser votre parcours de formation grâce à notre réseau d'experts.