

NOS FORMATIONS COLLECTIVES 2026

Boulangerie • Viennoiserie • Pâtisserie • Snacking • Management • Réseaux sociaux



Pain 100% levain



atelierm'alice

PARTAGEONS NOS SAVOIR-FAIRE

Formations en Boulangerie • Pâtisserie • Viennoiserie • Snacking

NOS FORMATEURS

MOF, champions, artisans experts ou formateurs à temps plein, nos intervenants partagent leur savoir-faire dans un cadre convivial. Des formations accessibles, pensées pour vous inspirer et transmettre la passion en plus de la technique !



FRANCK FORTIER

Champion du Monde
Boulangerie 2024
et formateur Atelier m'alice



MATHIEU PAULMERY

Champion de France
Boulangerie 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



BENOÎT DAVID

Formateur Atelier m'alice



YAXIONG WEN

Formateur et consultant
international



MAËLIG GEORCELIN

Chef Pâtissier formateur



JIMMY MORNET

Formateur et Champion
Européen du Sucre 2013



MATHIEU BLANDIN

Champion du Monde
des Arts Sucrés 2013



CYRILLE VAN DER STUYFT

MOF Boulanger 2015



BRIAN BOCLET

Formateur et consultant
international



FRÉDÉRIC KERBERENES

Champion de France
Boulangier 2013



DIMITRI BECHEZ

Chef Pâtissier formateur



YOHAN FERRANT

Directeur de la BAKING
SCHOOL BARCELONA



JACOPO DI NOVO

Artisan boulanger formateur



NADÈGE HOUDU

Formatrice RH
et management



GRAINES 2 SENS

Agence de communication



CARINE ELLIOT

Formatrice en management



AUDE LE MAT

Formatrice en équicoaching



CHÉRIHEN CORDUANT

Formatrice RH
et management



Élise ROUANET

Formatrice RH
et management



SÉBASTIEN CHEVALLIER

MOF Boulanger 2013

DES FORMATIONS QUI FONT LA DIFFÉRENCE



INVESTIR *sur l'avenir*

Construisez demain en renforçant vos savoir-faire d'aujourd'hui.



Une méthode pédagogique DIFFÉRENTE

Vivez une formation : **concrète, conviviale, passionnante**, directement applicable dans votre fournil.



FINANCEMENT *possible*

Organisme de formation certifié, **nous faisons la demande de financement pour vous.**



RESPECTER *l'obligation légale*

En tant qu'employeur, valorisez et fidélisez votre équipe.



une vision GLOBALE

Alliez **rentabilité et durabilité** pour votre boulangerie.

NOTRE CERTIFICATION QUALITÉ QUALIOPI

Atelier m'alice est un organisme de formation certifié QUALIOPI enregistré sous le n° de déclaration d'activité 52440654344 auprès du préfet des Pays de la Loire, **et à ce titre, nos formations peuvent être financées par des dispositifs publics.** Les barèmes de financement sont généralement publiés par année civile (janvier) et mis à jour régulièrement, contactez-nous ou votre fond de formation directement pour vérifier le budget disponible pour votre entreprise.

➤ UN PARCOURS DE FORMATION MAÎTRISÉ AVANT - PENDANT - APRÈS

Retrouvez toutes les informations importantes sur notre site web concernant :

- Les objectifs des formations,
- Les modalités pédagogiques,
- Les moyens et supports pédagogiques,
- Le public visé,
- Les pré-requis éventuels,
- Les conditions d'admission,
- Les évaluations,
- Le suivi post formations,
- L'accessibilité de nos formations.

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

N'hésitez pas à nous contacter !





NOTRE CALENDRIER DE **FORMATIONS COLLECTIVES** 2026

EN NORMANDIE

P7

COMMUNICATION - RÉSEAUX SOCIAUX - 2 MARS

par Graines 2 Sens

MANAGEMENT - RECRUTEMENT - 8 JUIN

par Nadège Houdu

LEVAINS & CRÉATIONS - 4 & 5 NOVEMBRE

par Franck Fortier

EN BRETAGNE CENTRE OUEST

P10

TÊTE À TÊTE - VIENNOISERIES - 2 & 3 MARS

par Mathieu Paulmery

PÂTISSERIE - GÂTEAUX DE SAISON - 9 MARS

par Jimmy Mornet

LEVAINS & TRADITION - 14 & 15 AVRIL

par Frédéric Kerberenes

GALETTES & VIENNOISERIES - 3 NOVEMBRE

par Mathieu Paulmery

TÊTE À TÊTE - VIENNOISERIES - 9 & 10 NOVEMBRE

par Mathieu Paulmery

EN BRETAGNE EST

P13

MANAGEMENT - LA POSTURE DU LEADER - 9 FÉVRIER

par Carine Elliot & Aude Le Mat

LEVAINS & PRÉ-FERMENTATIONS - 24 & 25 MARS

par Olivier Coquelin

SNACKING - CRÉATIONS BOULANGÈRES - 5 OU 6 MAI

par Lucas Beusse

MANAGEMENT & GESTION DES CONFLITS - 18 MAI

par Nadège Houdu

PÂTISSERIE - BÛCHES CRÉATIVES - 14, 15 OU 16 SEPTEMBRE

par Maëlig Georgelin

EN PAYS DE LA LOIRE

P17

LEVAINS & TRADITION - 10, 11 ET 12 FÉVRIER

par Frédéric Kerberenes

SNACKING & FORMULES BOULANGÈRES - 3 OU 4 MARS

par Lucas Beusse

MANAGEMENT & GESTION D'ÉQUIPE - 9 MARS

par Chérihen Corduant

BOULANGERIE - MES RACINES ITALIENNE - 27 & 28 AVRIL

par Jacopo Di Novo

LEVAINS & CRÉATIONS - 19 & 20 MAI

par Franck Fortier

PÂTISSERIE - BÛCHES RATIONNELLES - 7, 8 OU 9 SEPTEMBRE

par Mathieu Blandin en partenariat avec ABC

GALETTES & FEUILLETAGES - 22 & 23 SEPTEMBRE

par Cyrille Van Der Stuyft

BOULANGERIE - PRODUITS FESTIFS - 6 OCTOBRE

par Olivier Coquelin et Damien Lecot



De la Normandie à la Provence Alpes Côtes D'Azur, Atelier m'alice vous forme au plus près de vous.

- Des sites accessibles à tous les professionnels de la boulangerie,
- Des formateurs experts qui connaissent votre réalité, pour s'inspirer sans s'éloigner de l'essentiel.



P24 · EN ÎLE DE FRANCE

MANAGEMENT & GESTION D'ÉQUIPE - 16 FÉVRIER
par Chérihen Corduant

VIENNOISERIES PRESTIGES & NOMADES - 10 ET 11 MARS
par Brian Boclet

LEVAINS & CRÉATIONS - 14 & 15 AVRIL
par Franck Fortier

TECHNIQUES DE VIENNOISERIES - 18 AU 20 MAI
par Yaxiong Wen

SNACKING & FORMULES BOULANGÈRES - 2 OU 3 JUIN
par Lucas Beusse

PÂTISSERIE - BûCHES MODERNES - 21, 22 OU 23 SEPTEMBRE
par Dimitri Bechez

TECHNIQUES DE VIENNOISERIES - 12 AU 14 OCTOBRE
par Yaxiong Wen

P28 · EN TOURAINE

BRUNCH & VIENNOISERIES - 1^{ER} SEMESTRE
par Matthieu Poidras

SNACKING & PAINS - 1^{ER} SEMESTRE
par Matthieu Poidras

P22 · EN NOUVELLE AQUITAINE

LEVAINS & CRÉATIONS - 24 & 25 MARS
par Franck Fortier

BOULANGERIE DURABLE AUX LEVAINS - 29 & 30 SEPTEMBRE
par Damien Lecot & Olivier Coquelin

P30 · EN OCCITANIE

VIENNOISERIES - 1^{ER} SEMESTRE
par Yohan Ferrant

TÊTE À TÊTE VIENNOISERIES - 17 & 18 FÉVRIER
par Nicolas Windel

BOULANGERIE - GÂTEAUX DE VOYAGE - 13 AVRIL
par Sébastien Chevallier

SNACKING & PAINS - 17 AVRIL
par Benoît David et Nicolas Windel

MANAGEMENT - FONDAMENTAUX - 1^{ER} JUIN
par Élise Rouanet

TÊTE À TÊTE LEVAINS - 8 & 9 SEPTEMBRE
par Benoît David

P34 · EN PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

VIENNOISERIES - 1^{ER} SEMESTRE
par Yohan Ferrant

SNACKING & PAINS - 21 AVRIL
par Nicolas Windel & Benoît David

ITTEVILLE

MARSEILLE





EXPERTISE



TRANSMISSION



PASSION

VIVEZ **L'EXPÉRIENCE** ATELIER M'ALICE

97%

satisfaction moyenne
des participants

14 358

heures de formation

807

participants

Résultats issus d'une
étude menée du
1^{er} août 2024
au 31 juillet 2025

“

« Intéressante pour développer le côté restauration
boulangère en changeant du sandwich et traiteur
classique. »

Sébastien ROPERS · Formation les formules
du boulanger par L. BEUSSE · Mars 2025

« 3 points à garder absolument : création,
rationalisation, Coût de revient/marge commerciale. »

Romain BALOIN · Formation entremets et tartes
par M. GEORGELIN · Avril 2025

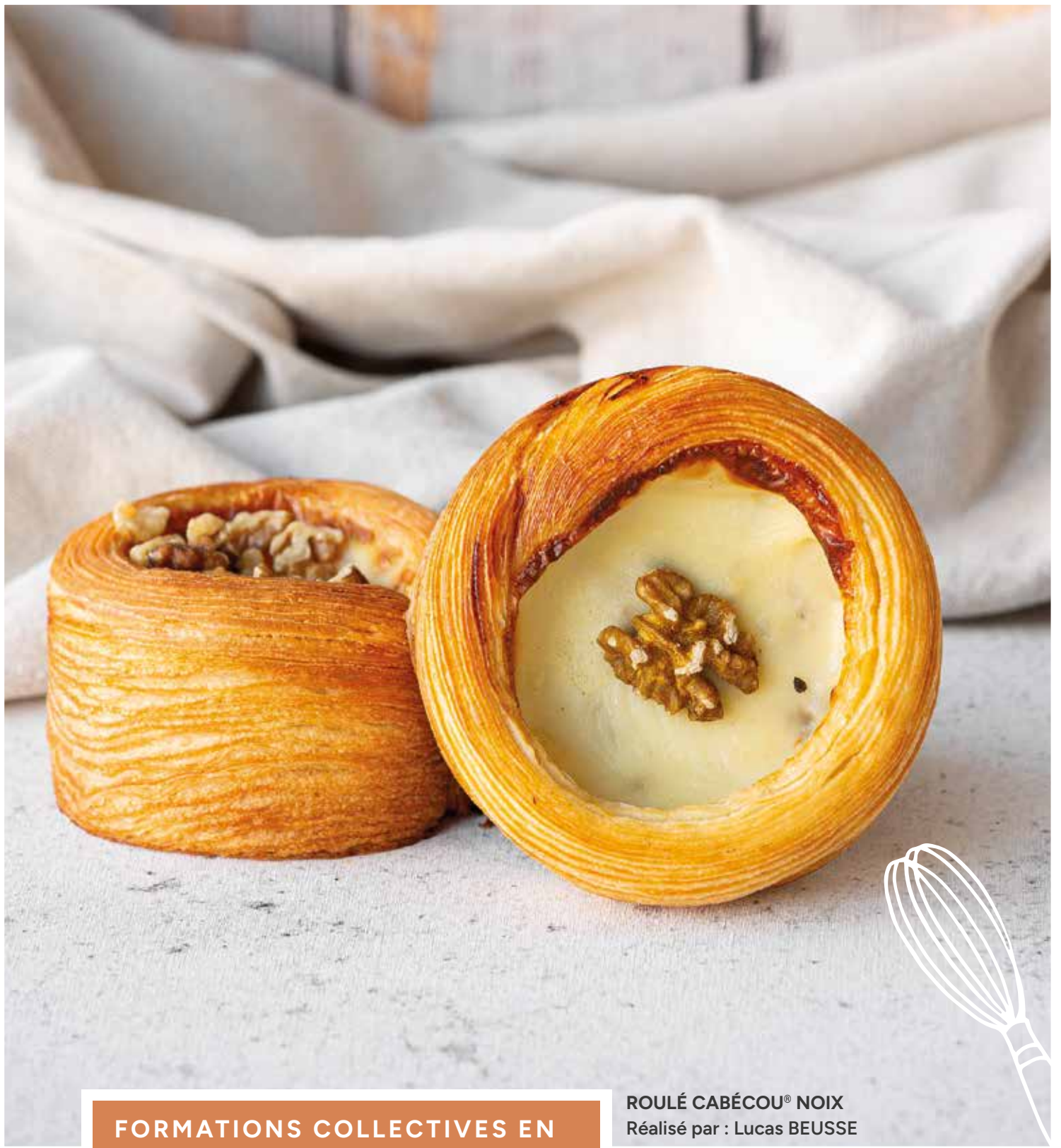
« Je recommande totalement la formation,
avoir la chance de participer à un stage
de M. Wen est incroyable. »

Yann COIET · Formation Viennoiseries par Yaxiong
WEN · Juin 2025

« Je recommande, formation passionnante,
aussi bien théorique que pratique. »

Baptiste DUPUCH · Formation Panettone et pâtes
levées / enrichies 100% levain · Septembre 2025





FORMATIONS COLLECTIVES EN **NORMANDIE**

ROULÉ CABÉCOU® NOIX
Réalisé par : Lucas BEUSSE

LES COORDONNÉES

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

- 6 bis, rue Anton Tchekhov, 14 123 Ifs
- 1 rue du Parc, Rd Point de Lattre de Tassigny,
BP 421, 50 204 Coutances

« Très intéressant et très constructif. »

Doriane TROADEC

Formation Management par N. HOUDU • Mars 2025



PAR GRAINES 2 SENS
Formatrices en communication

2 MARS 2026

COMMUNICATION RÉSEAUX SOCIAUX

UTILISEZ VOS RÉSEAUX SOCIAUX
COMME AIDE À LA VENTE

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

- Construire un compte Instagram moderne et efficace,
- Concevoir une stratégie de contenu,
- Réaliser des photos et vidéos reels attractives,
- Connaître les pratiques à bannir sur les réseaux sociaux,
- Comment publier : les bonnes pratiques.



1 journée
8h30 - 16h30



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



8 participants min.
12 participants max.



Lieu : Coutances (50)



PAR NADÈGE HOUDU
Formatrice RH
et management

8 JUIN 2026

MANAGEMENT RECRUTEMENT

RECRUTEZ EN BOULANGERIE :
INTÉGRATION & FIDÉLISATION

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

- Préparation à l'embauche : le premier contact, l'annonce, la sélection des candidats, la rencontre, l'entretien d'embauche,
- Après l'embauche : les documents obligatoires, la remise du livret d'accueil, la période d'essai, le parcours d'intégration, le rapport d'étonnement.



1 journée
9h00 - 17h00



420€ HT - 504€ 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

4 & 5 NOVEMBRE 2026

LEVAINS & CRÉATIONS

RÉALISEZ LES PAINS SIGNATURES PRÉSENTÉS
LORS DE LA COUPE DU MONDE 2024

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) :
- Pavé Sésame,
- Meule cacao,
- Cube nutritionnel...



2 jours
13h00 - 17h00
8h30 - 16h30



660€ HT - 792€ TTC
Repas du midi inclus
prise en charge possible



4 participants min.
9 participants max.



Lieu : Ifs (14)



MEULE GOJI COURGES
Réalisée par : Lucas BEUSSE



FORMATIONS COLLECTIVES EN

CENTRE OUEST BRETAGNE

GALETTE CACAHUËTE

Réalisée par : Mathieu PAULMERY

LES COORDONNÉES

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

- ZA de Beaufeuillage, 22520 Binic
- 1 rue Lan Ojé, Rue du Goasnel, 22110 Rostrenen
- 465 Kerlaurent, 29 490 Guipavas

• “ Les brioches sont extras, utilisation des
• levains dans les recettes .»
• Romain DEVIN
• Formation Tête à tête viennoiseries experts
• par M. PAULMERY • Mai 2025



© Crédit photo : Paul STEFANAGGI



PAR MATHIEU PAULMERY
Champion de France
Boulangerie 2021



PAR JIMMY MORNET
Champion Européen
du Sucre 2013

3 & 4 MARS 9 & 10 NOVEMBRE 2026 **TÊTE À TÊTE** **VIENNOISERIES EXPERT**

**LE FORMAT PRIVILÉGIÉ POUR GAGNER
EN EFFICACITÉ ET CRÉATIVITÉ**

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
8h00 - 16h00



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



2 participants



Lieu : Binic (22)

9 MARS 2026 **PÂTISSERIE** **GÂTEAUX DE SAISON**

SAVOUREUX & DÉSUCRÉS

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Proposition de recettes finement équilibrées gustativement.
Travail de différentes textures et biscuits.

- Tartelettes : pécan, poire-vanille, pomme-basilic,
- Cake noisette caramel café tonka,
- Entremet chocolat au lait - citron vert.



1 journée au choix
8h30 - 16h30



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



8 participants min.
12 participants max.



Lieu : Rostrenen (22)



PAR FRÉDÉRIC KERBERENES
Champion de France
Boulangerie 2013

14 & 15 AVRIL 2026

LEVAINS & TRADITION

APPROFONDISSEZ LES CLASSIQUES
DE LA BOULANGERIE AU LEVAIN



PAR MATHIEU PAULMERY
Champion de France
Boulangerie 2021

3 NOVEMBRE 2026

GALETTES & VIENNOISERIES

UNE FORMATION 2 EN 1

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.



2 jours
9h00 - 17h00



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



6 participants



Lieu : Brest (29)

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Feuilletage inversé avec déclinaisons de garnitures comme :

- Galette mangue Gianduja,
 - Galette agrumes,
 - Galette framboise blé noir,
- Viennoiseries garnies.



1 journée
8h30 - 16h30



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



6 participants min.
12 participants max.



Lieu : Saint-Quay-
Portrieux (22)



FORMATIONS COLLECTIVES EN

BRETAGNE EST

COURONNE BRETONNE

Réalisée par : Matthieu POIDRAS

LES COORDONNÉES

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

- PA de La Querminais · 53500 Ernée
- 1 bis rue de l'Éperon Doré · 35170 Bruz

“Formation extrêmement intéressante avec beaucoup de conseils et idées à mettre en place en entreprise.»

Jérémy PAQUIER

Formation Maîtrise des pré-fermentations par O. COQUELIN
Mai 2025



**PAR CARINE ELLIOT
& AUDE LE MAT**
Intervenantes en management
et équicoaching

9 FÉVRIER 2026

MANAGEMENT LA POSTURE DU LEADER

DÉCOUVREZ LA MÉTHODE DU DISC
ET DE L'ÉQUICOACHING

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

- Explication de la méthode DISC® basée sur les couleurs permettant de faciliter la mémorisation des profils,
- Comment communiquer et travailler de manière efficace avec les différents profils,
- Travail sur les miroirs du comportement avec un cheval, permettant de mettre en lumière les forces et axes d'améliorations de chacun.



1 journée
9h00 - 17h00



550€ HT - 660€ TTC
Repas du midi inclus
prise en charge possible



8 participants max.



Lieu : Écuries de La Vayrie
(35)



PAR OLIVIER COQUELIN
Formateur Atelier m'alice

24 & 25 MARS 2026

LEVAINS & PRÉ-FERMENTATIONS

MAÎTRISEZ LA DIVERSITÉ
DES LEVAINS ET PRÉ-FERMENTATIONS
POUR PLUS D'INTÉRÊT NUTRITIONNEL

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

- Gamme de pains sur différentes pré-fermentation comme le levain liquide, le levain dur, la poolish ou le levain levure,
- Pain 100% levain - Pain légumineuses, curcuma, cranberries - Pain châtaigne tournesol,
- Blés anciens (Mars Ardennais, Khorasan, Petit épeautre)
- Graines et légumineuses pour différents pains,
- Dégustation comparative.



2 jours
8h00 - 16h00



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



6 participants min.
8 participants max.



Lieu : Ernée (53)



LUCAS BEUSSE
Formateur Atelier m'alice



PAR NADÈGE HOUDU
Formatrice RH
et management

5 OU 6 MAI 2026

SNACKING CRÉATIONS BOULANGÈRES

DÉCOUVREZ DES RECETTES CRÉATIVES POUR
ENRICHIR VOTRE OFFRE SNACKING

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

- Burger ibérique,
- Burger de Liège,
- Club Arthur œuf bacon,
- Chicken bao,
- Finger fraîcheur,
- Fougasse,
- Ciabatta...



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)

18 MAI 2026

MANAGEMENT GESTION DES CONFLITS

APPRENEZ À ANTICIPER ET DÉSAMORCER
LES CONFLITS

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

- Les composantes des conflits : la possibilité de désamorcer, les principales raisons du conflit,
- Les propositions de résolutions des conflits la gestion et la compréhension des émotions, la prévention des conflits, les techniques de feed-back et autres techniques.



1 journée
9h00 - 17h00



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



8 participants min.
12 participants max.



Lieu : Bruz (35)



PAR MAËLIG GEORGELIN
Chef Pâtissier - formateur et artisan

14, 15 OU 16 SEPTEMBRE 2026

PÂTISSERIE BÛCHES CRÉATIVES

ALLIEZ CRÉATIVITÉ ET RENTABILITÉ
POUR LES BÛCHES

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

4 recettes de bûches artisanales et optimisées à découvrir quelques semaines avant la formation.



1 journée au choix
7h00 - 15h00



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

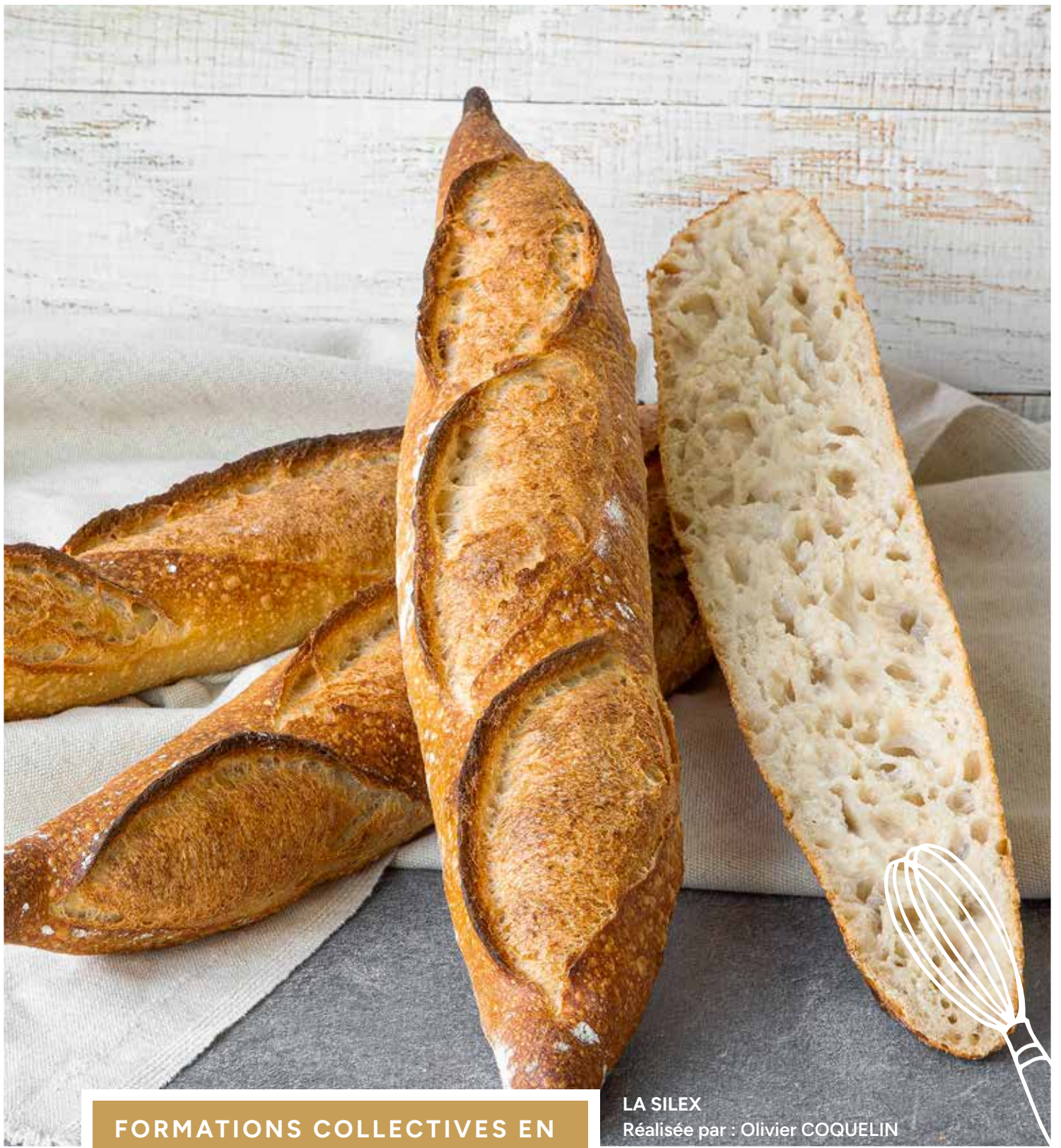


8 participants min.
12 participants max.



Lieu : Ernée (53)





FORMATIONS COLLECTIVES EN **SUD LOIRE**

LES COORDONNÉES

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

- Le Fromenteau · 44190 Boussay
- 67 rue du Clair Bocage · 85000 Moulleron Le Captif

LA SILEX

Réalisée par : Olivier COQUELIN

« Formation très enrichissante sur beaucoup de points différents qui serviront sur tous les pôles en entreprise. »

M. DUGAST

Formation Management - Gestion d'équipe par C. CORDUANT
Juin 2025



PAR FRÉDÉRIC KERBERENES
Champion de France 2013
de Boulangerie

10, 11 & 12 FÉVRIER 2026

LEVAINS & TRADITION

APPROFONDISSEZ LES CLASSIQUES
DE LA BOULANGERIE AU LEVAIN

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
8h00 - 16h00



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



6 participants



Lieu : Boussay (44)



PAR LUCAS BEUSSE
Formateur Atelier m'alice

3 OU 4 MARS 2026

SNACKING FORMULES BOULANGÈRES

COMPOSEZ DES FORMULES COMPLÈTES,
GOURMANDES ET FACILES

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

4 plats, 3 accompagnements, 3 desserts :

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



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 : Boussay (44)



PAR CHERIHEN CORDUANT
Consultante & Formatrice
RH & Management

9 MARS 2026

MANAGEMENT GESTION D'ÉQUIPES

CONSTRUIRE, GÉRER ET FAIRE ÉVOLUER VOTRE
ÉQUIPE POUR GAGNER EN EFFICACITÉ

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Construire une équipe efficace :

- L'importance de la croissance d'une équipe,
- Clarification des rôles et des intérêts des membres,
- Techniques d'entretien individuel,
- Ancrer les réflexes comportementaux et décisionnels,
- Engagement personnel et collectif.



1 journée
9h00 - 17h00



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



8 participants min.
12 participants max.



Lieu : Boussay (44)



PAR JACOPO DI NOVO
Maître Boulanger

27 ET 28 AVRIL 2026

BOULANGERIE MES RACINES ITALIENNES

ENRICHISSEZ VOTRE OFFRE AVEC DES
RECETTES TYPIQUES ARTISANALES D'ITALIE

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

- Panettone alto classico de Vénétie et basso du Piémont chocolat et abricot/agrumes
- Pandoro (levain de panettone),
- Bossola (levain de panettone),
- Torta delle rose (Biga),
- Déclinaisons de pizza boutique en pousse lente,
- Gâteaux et biscuits.



2 jours
8h00 - 16h00



840€ HT - 1 008€ TTC
Repas du midi inclus
prise en charge possible



8 participants min.
12 participants max.



Lieu : Boussay (44)



PAR FRANCK FORTIER
Champion du Monde
Boulangerie 2024

19 & 20 MAI 2026

LEVAINS & CRÉATIONS

RÉALISEZ LES PAINS SIGNATURES PRÉSENTÉS
LORS DE LA COUPE DU MONDE 2024

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) :
- Pavé Sésame,
- Meule cacao,
- Cube nutritionnel...



2 jours
8h00 - 16h00



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



4 participants min.
6 participants max.



Lieu : Boussay (44)



PAR MATHIEU BLANDIN
Champion du Monde
des Arts Sucrés 2013
En partenariat avec ABC

7, 8, 9 SEPTEMBRE 2026

PÂTISSERIE BÛCHES RATIONNELLES

ALLIEZ RENTABILITÉ ET GOURMANDISE

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.
- Recettes issues d'un travail de rationalisation avec ABC. Elles seront communiquées 2 mois à l'avance.



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)



© Crédit photo : Cyrille VAN DER STUYFT



PAR CYRILLE VAN DER STUYFT
MOF Boulanger 2015

22 & 23 SEPTEMBRE 2026

GALETTES

TRAVAILLEZ LA RÉGULARITÉ DE VOS GALETTES
ET DE NOUVELLES SAVEURS

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Techniques et recettes actualisées.

- Galettes pralines rose,
- Galettes frangipane,
- Galettes praliné chocolat noisette.

Le programme précis sera présenté quelques semaines avant la formation.



2 jours
8h00 - 16h00



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



8 participants min.
12 participants max.



Lieu : Boussay (44)



**PAR OLIVIER COQUELIN
ET DAMIEN LECOT**
Formateurs Atelier m'alice

6 OCTOBRE 2026

PRODUITS FESTIFS

LE PLEIN DE NOUVEAUTÉS GOURMANDES
POUR LES FÊTES

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Formation basée sur la réalisation de produits comme :

- La Couronne apéro tomate oignons olives,
- le Grain Gourmand,
- La Babka de Noël agrumes spéculoos,
- La Babka salée,
- Le Seigle aux épices,
- La Silex citron aneth.



1 journée
8h30 - 16h00



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



10 participants min.
12 participants max.



Lieu : Mouilleron Le
Captif (85)



TOURTE DE SEIGLE

Réalisée par : Franck FORTIER

FORMATIONS COLLECTIVES EN

NOUVELLE AQUITAINE

LES COORDONNÉES

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

Plusieurs sites sur l'agglomération bordelaise et en charente

“Top formation, bonne ambiance, animation au top merci.»

Sébastien HERVIEU

Formation Mes Spécialités aux levains
par F. FORTIER · Mars 2025



FRANCK FORTIER
Champion du Monde
Boulangier 2024



**PAR OLIVIER COQUELIN
ET DAMIEN LECOT**
Formateurs Atelier m'alice

24 & 25 MARS 2026

LEVAINS & CRÉATIONS

RÉALISEZ LES PAINS SIGNATURES PRÉSENTÉS
LORS DE LA COUPE DU MONDE 2024

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) :
- Pavé Sésame
- Meule cacao
- Cube nutritionnel...



2 jours
8h30 - 16h30



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



4 participants min.
6 participants max.



Lieu : St Jean d'Angély
(17)

29 & 30 SEPTEMBRE 2026

BOULANGERIE DURABLE AUX LEVAINS

CHOISIR UNE OFFRE DURABLE POUR ALLIER
RENTABILITÉ ET DURABILITÉ DE VOTRE
BOULANGERIE

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

- Rationalisation de la production et gamme aux levains
- Base tradition avec légumineuses et déclinaisons,
- Norvégien,
- Baguette Silex (farine de meule) et déclinaisons,
- Mars Ardennais,
- Tourte aux Alouettes,
- Déclinaisons de tourtes de meule.



1 jour
8h00 - 16h00



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



6 participants min.
10 participants max.



Lieu : Agglo Bordelaise (33)



CRUFFIN

Réalisé par : Mathieu PAULMERY

FORMATIONS COLLECTIVES EN

ÎLE DE FRANCE

LES COORDONNÉES

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

- Rue du Moulin du Gué, 91760 Itteville
- 7 Quai d'Anjou - 4ème arr., 75004 Paris
- 3 rue du Caducée, 94150 Rungis

« Très heureux d'être venu à cette formation, j'ai beaucoup appris et eu des réponses à mes interrogations. »

Stéphane SAUVETERE

Formation Techniques de Viennoiseries par Y. WEN
Juin 2025



PAR CHERIHEN CORDUANT
Consultante & Formatrice
RH & Management

16 FÉVRIER 2026

MANAGEMENT GESTION D'ÉQUIPES

CONSTRUISEZ, GÉREZ ET FAITES ÉVOLUER
VOTRE ÉQUIPE POUR GAGNER EN EFFICACITÉ

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Construire une équipe efficace :

- L'importance de la croissance d'une équipe,
- Clarification des rôles et des intérêts des membres,
- Technique d'entretien individuel,
- Ancrer les réflexes comportementaux et décisionnels,
- Engagement personnel et collectif.



1 journée
9h00 - 17h00



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



8 participants min.
12 participants max.



Lieu : Itteville (91)



© Crédit photo : Brian BOCLET



PAR BRIAN BOCLET
Maître Boulanger

10 & 11 MARS 2026

VIENNOISERIES PRESTIGES & NOMADES

RECETTES CRÉATIVES ET VISUELLES POUR
CHARMER VOS CLIENTS DÈS LA VITRINE

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Réalisation de recettes comme :

- Dôme chocolat griotte,
- Couronne exotique,
- Brioche dentelle,
- Les petits coussins en déclinaison.



2 jours
8h00 - 16h00



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



10 participants min.
12 participants max.



Lieu : Paris (75)



PAR FRANCK FORTIER
Champion du Monde
Boulangerie 2024

14 & 15 AVRIL 2026

LEVAINS & CRÉATIONS

RÉALISEZ LES PAINS SIGNATURES PRÉSENTÉS
LORS DE LA COUPE DU MONDE 2024

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Réalisation de recettes établies par Franck Fortier :

- Pains 100% levains,
- Pains de concours (gamme de la Coupe du Monde Boulangerie 2024) :
- Pavé Sésame,
- Meule cacao,
- Cube nutritionnel...



2 jours
8h00 - 16h00



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



4 participants min.
6 participants max.



Lieu : Rungis (94)



PAR YAXIONG WEN
Formateur et consultant
international

18, 19 & 20 MAI
12, 13 & 14 OCTOBRE 2026

TECHNIQUES DE VIENNOISERIES

RETROUVEZ LES TECHNIQUES POUR CRÉER
DES VIENNOISERIES ORIGINALES

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

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

- La galette des rois tigre,
- La bouchée à la pomme,
- Le crumble framboise pomme.

FORMATION AVEC TRADUCTION SIMULTANÉE.



3 jours
8h00 - 16h00



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



8 participants min.
12 participants max.



Lieu : Itteville (91)



PAR LUCAS BEUSSE
Formateur Atelier m'alice

2 OU 3 JUIN 2026

SNACKING FORMULES BOULANGÈRES

COMPOSEZ DES FORMULES COMPLÈTES,
GOURMANDES ET FACILES

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

- 4 plats, 3 accompagnements, 3 desserts de snacking :
- Moussaka, pâtes aux légumes grillés fête, chili patate douce, dahl, bolognaise végétarienne,
 - Granola salé, gressins, flan pesto comté,
 - Verrine chia abricot, muffin/moelleux, brioche perdue.



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)



© Crédit photo : Dimitri BECHEZ



PAR DIMITRI BÉCHEZ
Chef Pâtissier formateur

21, 22 OU 23 SEPTEMBRE 2026

PÂTISSERIE BÛCHES MODERNES

RÉALISEZ DES BÛCHES DE SAISON POUR
ALLIER RENTABILITÉ ET DURABILITÉ

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Création de 4 recettes de bûches dont :

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



1 journée au choix
7h00 - 15h00



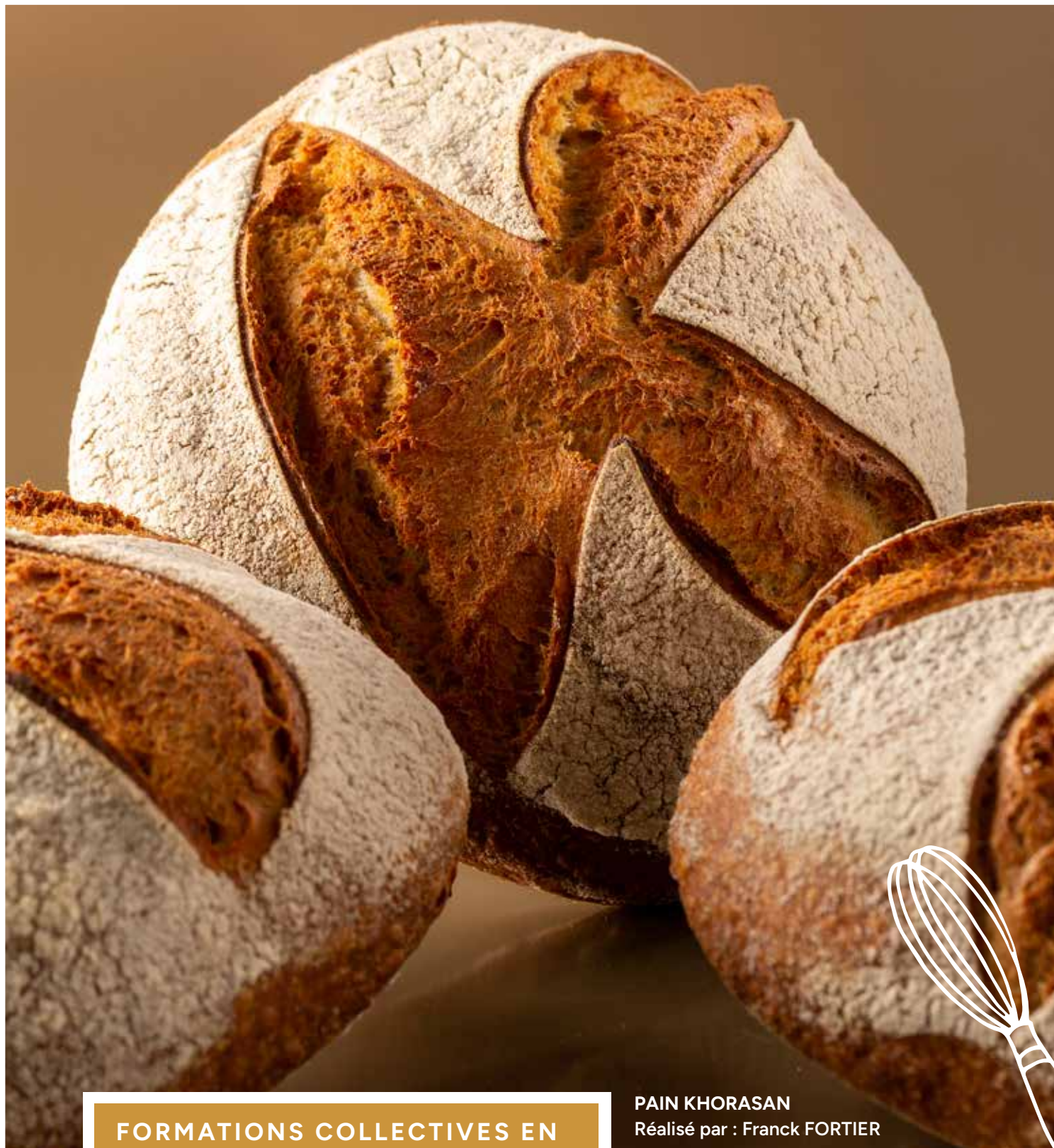
450€ HT - 540€ TTC
Repas du midi inclus
prise en charge possible



8 participants min.
12 participants max.



Lieu : Itteville (91)



FORMATIONS COLLECTIVES EN
TOURAINES

PAIN KHORASAN
Réalisé par : Franck FORTIER

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

“Très belle formation qui m’a apportée un nouveau carnet de recettes avec des produits originaux mais qui ne nécessitent pas forcément plus de matériel ou de technique que des produits «classiques» boulangers du même type.»

Deborah LEMASSON
Formation Bar à Brioches par M. POIDRAS • Avril 2025



© Crédit photo : Paul STEFANAGGI



PAR MATTHIEU POIDRAS
Compagnon du devoir et
formateur Atelier m'alice

1^{ER} SEMESTRE 2026

BRUNCH & VIENNOISERIES

TRAVAILLEZ VOTRE OFFRE DE BRUNCH
SUCRÉ ET SALÉ

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Une dizaine de recettes dont :

- Brioches : babka en cadre, gâche,
- Crinckles, amarettos, croq'amour,
- Viennoiseries garnies.



2 jours
8h30 - 16h30



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



4 participants min.
8 participants max.



Lieu : Tours (37)



PAR MATTHIEU POIDRAS
Compagnon du devoir et
formateur Atelier m'alice

1^{ER} SEMESTRE 2026

SNACKING & PAINS

MAÎTRISEZ LES FONDAMENTAUX POUR UNE
OFFRE SNACKING ATTRACTIVE ET RENTABLE.

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



4 participants min.
8 participants max.



Lieu : Tours (37)



FORMATIONS COLLECTIVES EN **OCCITANIE**

LES COORDONNÉES

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

- 22 Av. des Genêts, 11200 Lézignan-Corbières
- 11 rue Ernest Mercadier, 82000 Montauban
- 21 Chemin de la Pyramide, 31600 Muret
- Sporting Club Toulouse, 31200 Toulouse
- Moulin Batigne, Cantereyne, 81120 Réalmont

PAIN DE LODÈVE

Réalisé par : Franck FORTIER

“ Formation réalisée avec succès, vraiment au top. »

Mathieu TRETON

Formation Viennoiseries par Y. FERRANT • Juin 2025



PAR YOHAN FERRANT
Directeur de la Baking
School Barcelona



© Credit photo: Paul STEFANNGGI



PAR NICOLAS WINDEL
Formateur Atelier m'alice

1^{ER} SEMESTRE

VIENNOISERIES CRÉATIVES

UN SOUFFLE DE FANTAISIE SUR VOTRE GAMME

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

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



1 journée
8h30 - 16h30



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



8 participants min.
12 participants max.



Lieu : Lézignan (11)

17 & 18 FÉVRIER 2026

TÊTE À TÊTE VIENNOISERIES

LE FORMAT PRIVILÉGIÉ POUR GAGNER EN
EFFICACITÉ ET CRÉATIVITÉ

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Perfectionnement des classiques :

- Croissant et chocolatine,
- Brioche Grand-Mère et Gâche,
- Quiche feuilletée,
- La Julia,
- Florentin,
- Barre Striée.



2 jours
8h00 - 16h00



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



2 participants



Lieu : Réalmont (81)



© Crédit photo : Sébastien Chevallier



PAR SÉBASTIEN CHEVALLIER
MOF Boulanger 2013

13 AVRIL 2026

BOULANGERIE GÂTEAUX DE VOYAGE

GAMME CRÉATIVE
IDÉALE POUR VENTES ADDITIONNELLES

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Une dizaine de recettes dont :

- Le triangle coco,
- Le cake chocolat,
- Le moelleux griottines,
- La tarte praliné noisette,
- Plusieurs déclinaisons de sablés.



1 journée
8h30 - 16h30



420€ HT - 540€ TTC
Repas du midi inclus
prise en charge possible



8 participants min.
12 participants max.



Lieu : Muret (31)



**PAR BENOÎT DAVID ET
NICOLAS WINDEL**
Formateurs Atelier m'alice

17 AVRIL 2026

SNACKING & PAINS

LES FONDAMENTAUX POUR DÉVELOPPER UNE
OFFRE SNACKING ATTRACTIVE ET RENTABLE

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Une dizaine de recettes dont :

- Sandwiches feuilletés,
- Quiche feuilletée,
- Foccacia hot dog,
- Pavé d'Arthur mimolette cumin



1 journée
8h30 - 16h30



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



6 participants min.
12 participants max.



Lieu : Montauban (82)



PAR ÉLISE ROUANET
Consultante en RH

1^{ER} JUIN 2026

MANAGEMENT FONDAMENTAUX

LES TECHNIQUES FONDAMENTALES DU
MANAGER : LES CLÉS POUR RÉUSSIR !

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

- Maîtriser les temps forts du management,
- Conduite des entretiens professionnels,
- Gérer la fin de contrat,
- Droit social en artisanat,
- Les règles en santé, sécurité, prévention,
- Prendre du recul sur ses pratiques.



1 journée
8h30 - 16h30



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



8 participants min.
12 participants max.



Lieu : Toulouse (31)



PAR BENOÎT DAVID
Formateur atelier m'alice

8 & 9 SEPTEMBRE 2026

TÊTE À TÊTE LEVAINS

LE FORMAT PRIVILÉGIÉ POUR GAGNER EN
EFFICACITÉ ET CRÉATIVITÉ

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Une dizaine de recettes dont :

- Pain khorasan,
- Tourte aux alouettes,
- Déclinaisons de tourtes de meule,
- Petit épeautre.



2 jours
8h00 - 16h00



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



2 participants



Lieu : Réalmont (81)

ÉTOILE DE MATHIEU

Réalisé par : Mathieu PAULMERY

© Crédit photo : Paul STEFANAGGI

FORMATIONS COLLECTIVES EN

PROVENCE ALPES CÔTES D'AZUR

LES COORDONNÉES

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

- 83500 La Seyne-Sur-Mer
- 06000 Nice

« Bonnes idées de créations et de productivité. »

Arnaud BUSSEROLES

Formation Pains et Snacking par M. POIDRAS
Mai 2025



**PAR BENOÎT DAVID
ET NICOLAS WINDEL**
Formateurs Atelier m'alice

21 AVRIL 2026

SNACKING & PAINS

**MAÎTRISEZ LES FONDAMENTAUX POUR
DÉVELOPPER UNE OFFRE SNACKING
ATTRACTIVE ET RENTABLE.**

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Une dizaine de recettes dont :

- Sandwiches feuilletés,
- Quiche feuilletée,
- Foccacia hot dog,
- Pavé d'Arthur mimolette cumin



1 journée
8h30 - 16h30



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



8 participants min.
12 participants max.



Lieu : Seyne sur Mer (83)



PAR YOHAN FERRANT
Directeur de la Baking
School Barcelona

1^{ER} SEMESTRE 2026

VIENNOISERIES CRÉATIVES

UN SOUFFLE DE FANTAISIE SUR VOTRE GAMME

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

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



1 journée
8h30 - 16h30



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



8 participants min.
12 participants max.



Lieu : Nice (06)

OFFERTS

NOS WEBINAIRES

FORMEZ-VOUS À DISTANCE
DEPUIS VOTRE BOULANGERIE

FINANCEMENTS

DE LA FORMATION CONTINUE

Par Marie CLIDIÈRE - ATELIER M'ALICE

LE 23 FÉVRIER 2026 À 16H00
30 MINUTES PUIS QUESTIONS

CRÉER SA BOULANGERIE

LES ÉTAPES CLÉS

Par Yannis BUET - ACTE

LE 30 MARS 2026 À 16H00
30 MINUTES PUIS QUESTIONS

OUTILS & MÉTHODES RH

ENTRETIEN ANNUEL ET PRO.

Par Julie BOURDET - ABC

LE 8 JUIN 2026 À 16H00
30 MINUTES PUIS QUESTIONS

BOULANGERIE DURABLE

LES 7 LEVIERS OPÉRATIONNELS

Par Marie CLIDIÈRE - ATELIER M'ALICE

LE 6 JUILLET 2026 À 16H00
30 MINUTES PUIS QUESTIONS

AMÉLIORATION CONTINUE

EN BOULANGERIE ARTISANALE

Par Bérangère THOUILLE - ABC

LE 22 SEPTEMBRE 2026 À 16H00
30 MINUTES PUIS QUESTIONS

POUR VOUS INSCRIRE : Rendez-vous sur nos réseaux sociaux -
rubrique «événements»
ou par téléphone au 06.80.28.76.36 ou contact@atelier-malice.fr

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.

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 veillera à vous accueillir, vous accompagner/former ou vous orienter tout en veillant à sécuriser votre parcours de formation grâce à notre réseau d'experts.



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


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

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

**RETROUVEZ
TOUTES LES INFOS**
SUR NOTRE SITE WEB

