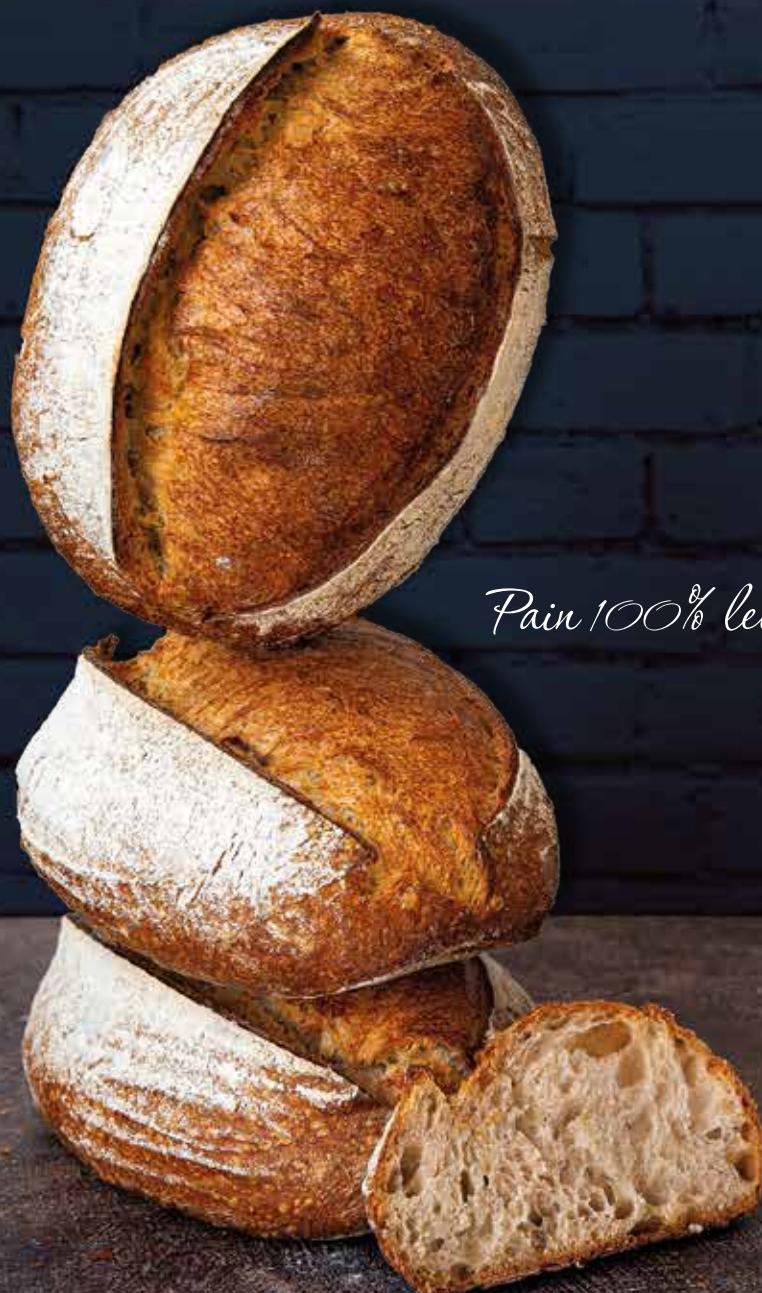


NOS FORMATIONS COLLECTIVES 2026

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



Pain 100% levain

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

**MAXIME PIONNEAU**

Formateur Atelier m'alice

**MAËLIG GEORGELIN**

Chef Pâtissier formateur

**JIMMY MORNET**

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 KERBERENNES**

Champion de France
Boulanger 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 ELIOT**

Formatrice en management

**ELODIE SERPE**

Formatrice en équicoaching

**CHERIHEN CORDUANT**

Formatrice RH
et management

**ÉLISE ROUANET**

Formatrice RH
et management

**SÉBASTIEN CHEVALLIER**

MOF Boulanger 2011

**DORIANE CHARLOT**

Expertise boulangerie pâtisserie
Formatrice en réseaux sociaux

**GAËTAN FIARD**

Champion du Monde
des Arts Sucrés 2014

**YAXIONG WEN**

Formateur et consultant
international

**QUENTIN BERTHONNEAU**

Formateur en boulangerie

**PASCAL KAMIN**

Champion du Monde Traiteur
2023

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 Houdou

LEVAINS & CRÉATIONS - 4 & 5 NOVEMBRE
par Franck Fortier

EN BRETAGNE CENTRE OUEST

P10

TÊTE À TÊTE - VIENNOISERIES - 3 & 4 MARS
par Mathieu Paulmery

PÂTISSERIE - GÂTEAUX DE SAISON - 9 MARS
par Jimmy Mornet

LEVAINS & TRADITION - 14 & 15 AVRIL
par Frédéric Kerberenes

COMMUNICATION - RÉSEAUX SOCIAUX - 5 OCTOBRE
par Doriane Charlou

GALETTES & VIENNOISERIES - 3 NOVEMBRE
par Mathieu Paulmery

TÊTE À TÊTE - VIENNOISERIES - 9 & 10 NOVEMBRE
par Mathieu Paulmery

EN BRETAGNE EST

P14

MANAGEMENT - LA POSTURE DU LEADER - 30 MARS
par Carine Eliot & Elodie Serpe

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 Houdou

PÂTISSERIE - BÛCHES CRÉATIVES - 14, 15 OU 16 SEPTEMBRE
par Maëlig Georgelin

EN PAYS DE LA LOIRE

P18

SNACKING & CUISINE BOULANGÈRE - 21 & 22 JANVIER
par Maxime Pionneau

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 Cherihen Corduant

BOULANGERIE - MES RACINES ITALIENNES - 27 & 28 AVRIL
par Jacopo Di Novo

LEVAINS & CRÉATIONS - 19 & 20 MAI
par Franck Fortier

VIENNOISERIES & BRIOCHES 100% LEVAIN - 17 AU 19 JUIN
par Quentin Berthonneau

PÂTISSERIE - BÛCHES RATIONNELLES - 7, 8 OU 9 SEPTEMBRE
par Mathieu Blandin en partenariat avec ABC

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

P28

EN ÎLE DE FRANCE

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

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

LEVAINS & CRÉATIONS - 14 & 15 AVRIL
par Franck Fortier

SNACKING - TERRINES & PÂTÉ CROUTE - 12 & 13 MAI
par Pascal Kamin

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

P32

EN ANJOU - TOURAINE

GÂTEAUX DE VOYAGE - SECS ET MOELLEUX - 23 MARS
par Matthieu Poidras

MANAGEMENT - SÉRÉNITÉ AU TRAVAIL - 27 AVRIL
par Carine Eliot

P24

EN NOUVELLE AQUITAINNE

LEVAINS & CRÉATIONS - 24 & 25 MARS
par Franck Fortier

LEVAINS & TRADITION - 31 MARS AU 2 AVRIL
par Frédéric Kerberenes

TECHNIQUES DE VIENNOISERIES - 18 AU 20 MAI
par Yaxiong Wen

GAMME 100% LEVAIN - 29 & 30 JUIN
par Yohan Ferrant

PÂTISSERIE - BÛCHES MODERNES - 7 OU 8 SEPTEMBRE
par Gaëtan Fiard

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

P34

EN OCCITANIE

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

VIENNOISERIES - 27 MAI
par Yohan Ferrant

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

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

P38

EN PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

VIENNOISERIES - 25 MARS
par Yohan Ferrant

SNACKING & PAINS - 19 MAI
par Nicolas Windel & Benoît David

ITTEVILLE

MARSEILLE

NICE



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

LES COORDONNÉES

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

- 6 bis, rue Anton Tchekhov, 14 123 Ifs
- 1 Rue Elsa Triolet, 14123 Ifs
- 1 rue du Parc, Rd Point de Lattre de Tassigny,
BP 421, 50 204 Coutances

ROULÉ CABÉCOU® NOIX

Réalisé par : Lucas BEUSSE

“Très intéressant et très constructif.”

Doriane TROADEC

Formation Management par N. HOUDU • Mars 2025



PAR GRAINES 2 SENS
Formatrices en communication



PAR NADÈGE HOUDU
Formatrice RH
et management

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)

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



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

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
- 10 Rue Pierre Loti, 22410 Saint-Quay-Portrieux
- 465 Kerlaurent, 29 490 Guipavas

GALETTE CACAHUÈTE

Réalisée par : Mathieu PAULMERY

“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

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
8h30 - 16h30 puis
7h - 15h

2 participants

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

Lieu : Binic (22)



PAR JIMMY MORNET
Champion Européen
du Sucre 2013

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

8 participants min.
12 participants max.

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

Lieu : Rostrenen (22)



PAR FRÉDÉRIC KERBERENNES
Champion de France
Boulangerie 2013

14 & 15 AVRIL 2026

LEVAINS & TRADITION

APPROFONDISSEZ LES CLASSIQUES
DE LA BOULANGERIE AU LEVAIN



PAR DORIANE CHARLOU
Experte boulangerie pâtisserie -
Formatrice en réseaux sociaux

5 OCTOBRE 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.

2 jours
9h00 - 17h00

6 participants

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

Lieu : Brest (29)

1 journée
9h00 - 17h00

6 participants min.
8 participants max.

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

Lieu : Rostrenen (22)



PAR MATHIEU PAULMERY
Champion de France
Boulangerie 2021

3 NOVEMBRE 2026

GALETTES & VIENNOISERIES

UNE FORMATION 2 EN 1

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)



COURONNE BRETONNE

Réalisée par : Franck FORTIER



FORMATIONS COLLECTIVES EN
BRETAGNE EST

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
- La Vayrie, 35230 Bourgbarré

COURONNE BRETONNE

Réalisée par : Matthieu POIDRAS

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

Jérémy PAQUIER

*Formation Maitrise des pré-fermentations par O. COQUELIN
Mai 2025*



PAR CARINE ELIOT & ELODIE SERPE
Intervenantes en management et équicoaching

30 MARS 2026

MANAGEMENT LA POSTURE DU LEADER

DÉCOUVREZ LA MÉTHODE DU DISC
ET DE L'ÉQUICOACHING

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

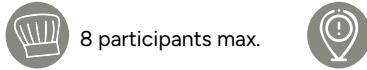
- Explication de la méthode DISC® basée sur les couleurs permettant de faciliter la mémorisation des profils,
- Comment communiquer et travailler de manière efficace avec les différents profils,
- Travail sur les miroirs du comportement avec un cheval, permettant de mettre en lumière les forces et axes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



1 journée
9h00 - 17h00



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



8 participants max.



Lieu : Bourgbarré (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

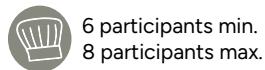
- Gamme de pains sur différentes pré-fermentation comme le levain liquide, le levain dur, la poolish ou le levain levure,
- Pain 100% levain - Pain légumineuses, curcuma, cranberries - Pain châtaigne tournesol,
- Blés anciens (Mars Ardennais, Khorasan, Petit épeautre)
- Graines et légumineuses pour différents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



2 jours
8h - 16h puis 7h - 15h



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

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)



PAR NADÈGE HOUDU
Formatrice RH
et management

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 feedback 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)



TOURTE AUX ALOUETTES
Réalisée par : Franck FORTIER



FORMATIONS COLLECTIVES EN **SUD LOIRE**

LES COORDONNÉES

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

- Le Fromenteau · 44190 Boussay
- Le Feuillou · 44190 Boussay
- 67 rue du Clair Bocage · 85000 Mouilleron 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 MAXIME PIONNEAU
Formateur Atelier m'alice

21 & 22 JANVIER 2026

SNACKING CUISINE BOULANGÈRE

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES ET CRÉATIVITÉ
CULINAIRE POUR UNE OFFRE RENTABLE

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

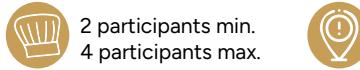
- Cuissons basse température pour viandes rouges et blanches, avec une conservation jusqu'à 21 jours.
- Fabrication maison de saumon fumé, pulled pork et autres garnitures...
- Intégration des préparations dans différents supports : Bao, Focaccia, Lobster Roll, Pizza ou plats chauds.



2 jours
8h00 - 16h00



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



2 participants min.
4 participants max.



Lieu : Boussay (44)



PAR FRÉDÉRIC KERBERENNES
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



PAR CHERIHEN CORDUANT
Consultante & Formatrice
RH & Management

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 :

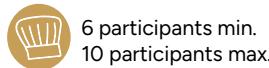
- Moussaka, pâtes aux légumes grillés fêta, chili patate douce, dahl, bolognaise végétarienne,
- Verrine chia abricot, muffin/moelleux, brioche perdue,
- Granola salé, gressins, flan pesto comté.



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)

9 MARS 2026

MANAGEMENT GESTION D'ÉQUIPE

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



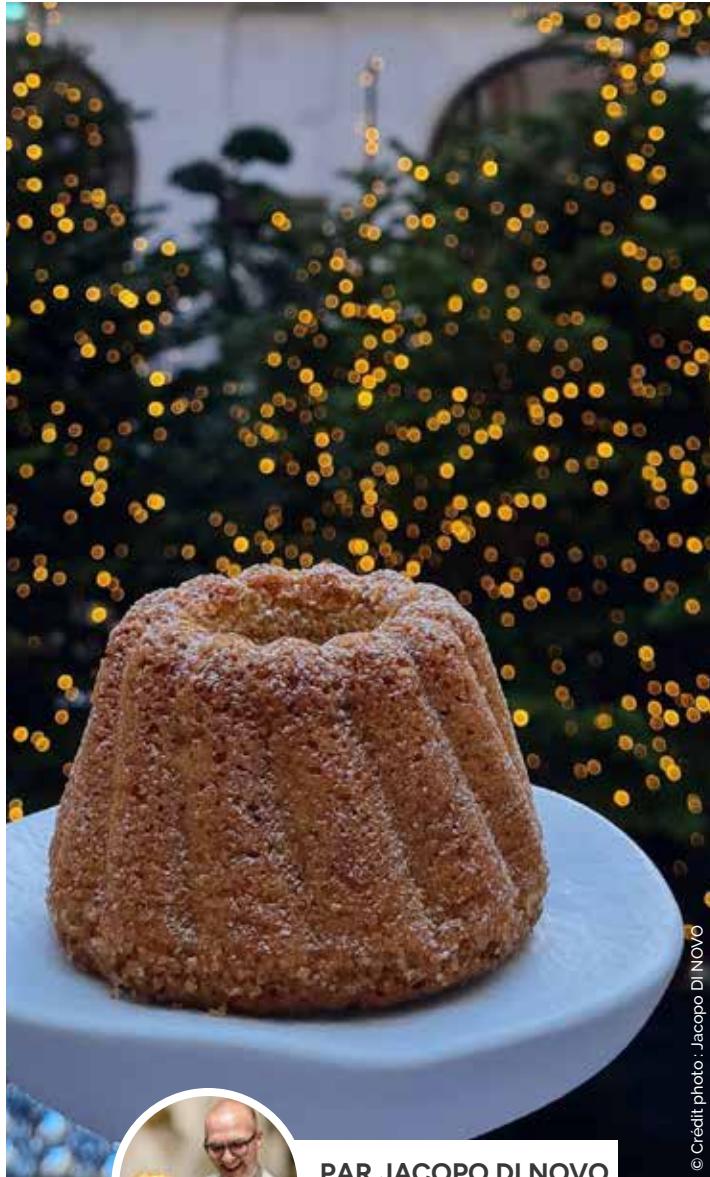
420€ HT - 504€ TTC
Repas du midi inclus
prise en charge possible



8 participants min.
12 participants max.



Lieu : Boussay (44)



© Crédit photo : Jacopo Di Novo



PAR JACOPO DI NOVO
Maître Boulanger



PAR FRANCK FORTIER
Champion du Monde
Boulangerie 2024

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 Milan et basso de Venise chocolat et abricot/agrumes
- Pandoro (levain de panettone),
- Bossola (levain de panettone) version avec abricots semi-confits et amandes,
- Torta delle rose (Biga),
- Déclinaisons de pizza boutique en pousse lente,
- Gâteaux et biscuits.



2 jours
8h - 16h puis 7h - 15h



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



8 participants min.
12 participants max.



Lieu : Boussay (44)

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
8h - 16h puis 7h - 15h



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



4 participants min.
6 participants max.



Lieu : Boussay (44)



PAR QUENTIN BERTHONNEAU
Formateur en Boulangerie

DU 17 AU 19 JUIN 2026

VIENNOISERIES & BRIOCHES

100% LEVAINS

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Formation basée sur la réalisation de produits comme :

- Le shokupan 2.0
- La brioche Vendéenne
- Le panettone 3 pâtes (classique et chocolat)
- La Colombe
- Le croissant et pain au chocolat
- Le Pandoro



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)



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

7, 8 OU 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



PAR OLIVIER COQUELIN
ET DAMIEN LECOT
Formateurs Atelier m'alice

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
8h - 16h puis 7h - 15h



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



8 participants min.
12 participants max.



Lieu : Boussay (44)

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 - 16h30



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
7 rue Léon Moranne · 33 700 Mérignac

“Top formation, bonne ambiance,
animation au top merci.”
Sébastien HERVIEU
*Formation Mes Spécialités aux levains
par F. FORTIER • Mars 2025*



PAR FRANCK FORTIER
Champion du Monde
Boulanger 2024



PAR FRÉDÉRIC KERBERENNES
Champion de France 2013
de Boulangerie

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
7h00 - 15h00

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

4 participants min.
6 participants max.

Lieu : Mérignac (33)

31 MARS AU 2 AVRIL 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
7h00 - 15h00

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

6 participants

Lieu : Mérignac (33)



PAR YAXIONG WEN
Formateur et consultant international

DU 18 AU 20 MAI 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.

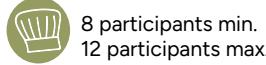
FORMATION AVEC TRADUCTION SIMULTANÉE.



3 jours
7h00 - 15h00



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



8 participants min.
12 participants max.



Lieu : Mérignac (33)



PAR YOHAN FERRANT
Directeur de la Baking School Barcelona

29 & 30 JUIN 2026

GAMME 100% LEVAINS

DU GOÛT, DU LEVAIN ET DU TEMPS

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

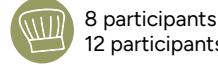
- Brioche 100 % levain aux agrumes,
- Brioche des Rois,
- Pandoro sur Biga,
- Pain Florencio Aurora,
- Pain d'épeautre, de blés perses et de blés durs.



2 jours
7h00 - 15h00



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



8 participants min.
12 participants max.



Lieu : Mérignac (33)



PAR GAËTAN FIARD
Champion du Monde
des Arts Sucrés



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

7 OU 8 SEPTEMBRE 2026

PÂTISSERIE BÛCHES MODERNES

RÉALISEZ DES BÛCHES DE SAISON POUR
ALLIER RENTABILITÉ ET DURABILITÉ

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Les recettes seront communiquées quelques semaines avant la formation.



1 journée
7h00 - 15h00



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



8 participants min.
12 participants max.



Lieu : Mérignac (33)

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.



2 jours
7h00 - 15h00



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



6 participants min.
10 participants max.



Lieu : Mérignac (33)



CRUFFIN

Réalisé par : Mathieu PAULMERY

FORMATIONS COLLECTIVES 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



PAR CERIHEN CORDUANT
Consultante & Formatrice
RH & Management

16 FÉVRIER 2026

MANAGEMENT GESTION D'ÉQUIPE

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)



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



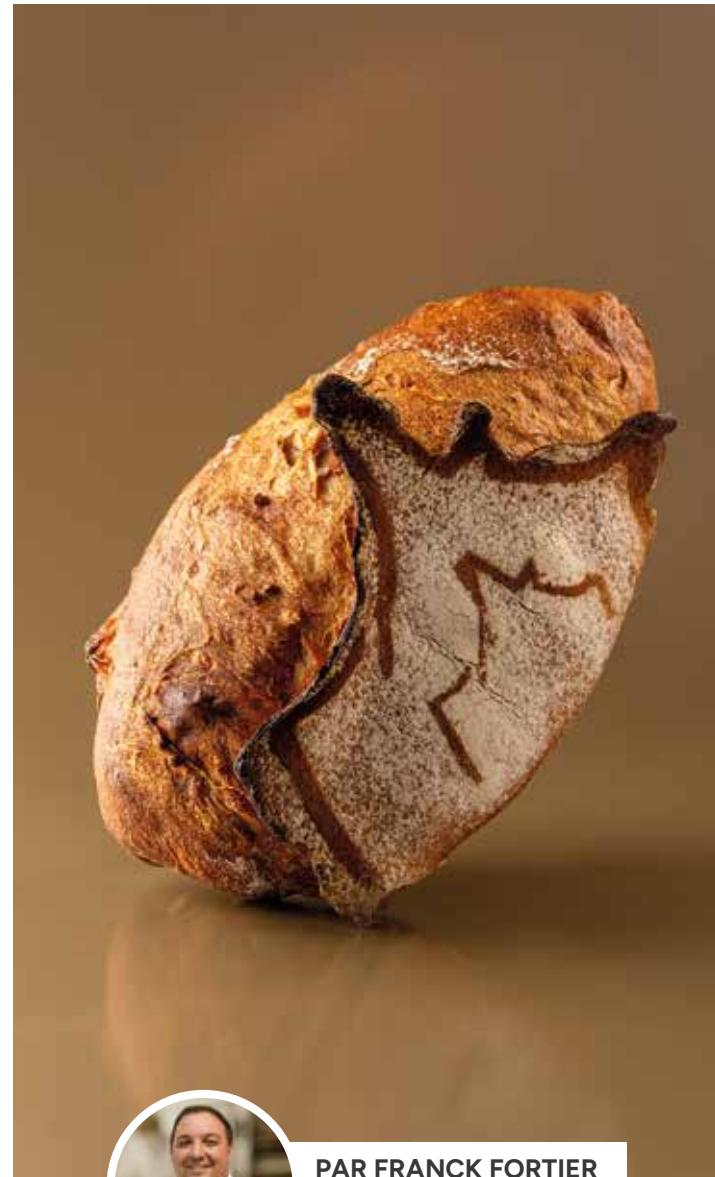
900€ HT - 1080€ TTC
Repas du midi inclus
prise en charge possible



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)



© Credit photo : Pascal KAMIN et école Lenotre



PAR PASCAL KAMIN
Champion du Monde
Traiteur 2023



PAR LUCAS BEUSSE
Formateur Atelier m'alice

12 & 13 MAI 2026

SNACKING TERRINES & PÂTÉ EN CROUTE

RÉALISEZ LES PRODUITS SIGNATURES
PRÉSENTÉS LORS DE LA COUPE DU MONDE 2023

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

- Préparer les farces et différents types de pâtes,
 - Réaliser les assemblages et montages,
 - Maitrisez les cuissons, finitions et décors.
- Exemple de recettes travaillées :
- Pâté en croute saumon-café mangue et radis noir
 - Garden pâté en croute et saucisson brioché artichaut truffé



2 jours
8h00 - 16h00



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



10 participants min.
12 participants max.



Lieu : Itteville (91)

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 fêta, 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 BÉCHEZ



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)



© Crédit photo : Yaxiong WEN



PAR YAXIONG WEN
Formateur et consultant
international

DU 12 AU 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)



FORMATIONS COLLECTIVES EN
**ANJOU -
TOURAINE**

LES COORDONNÉES

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

- 25 rue de Franche Comté · 37 099 Tours
- Domaine du Moulin Cavier - 49 240 Avrillé

PAIN KHORASAN
Réalisé par : Franck FORTIER

“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» boulanger du même type.”

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



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



PAR CARINE ELIOT
Formatrice en
management

23 MARS 2026

GÂTEAUX DE VOYAGE GOUTERS SECS & MOELLEUX

TRAVAILLEZ VOTRE OFFRE POUR PLUS DE
VENTE ADDITIONNELLE

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Une dizaine de recettes dont :

- Strié tigré,
- Cake marbré,
- Barres de céréales,
- Snickers,
- Crackers,
- Déclinaisons de financiers.



1 jour
8h30 - 16h30



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



4 participants min.
8 participants max.



Lieu : Tours (37)

27 AVRIL 2026

MANAGEMENT SÉRÉNITÉ AU TRAVAIL

DÉVELOPPER DES PRATIQUES FAVORABLES À
LA QUALITÉ ET À L'EFFICACITÉ

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

Une dizaine de recettes dont :

- Utilisation de la méthode DISC® basée sur les couleurs permettant de faciliter la mémorisation des profils,
- Stopper le mental - tableau du réalisme,
- Conséquences de l'inaction - travail collectif
- Se mobiliser - exercice « Ma Boussole artisanale »



1 journée
9h00 - 17h00



575€ HT - 690€ TTC
Repas du midi inclus
prise en charge possible



4 participants min.
8 participants max.



Lieu : Avrillé (49)



FORMATIONS COLLECTIVES EN OCCITANIE

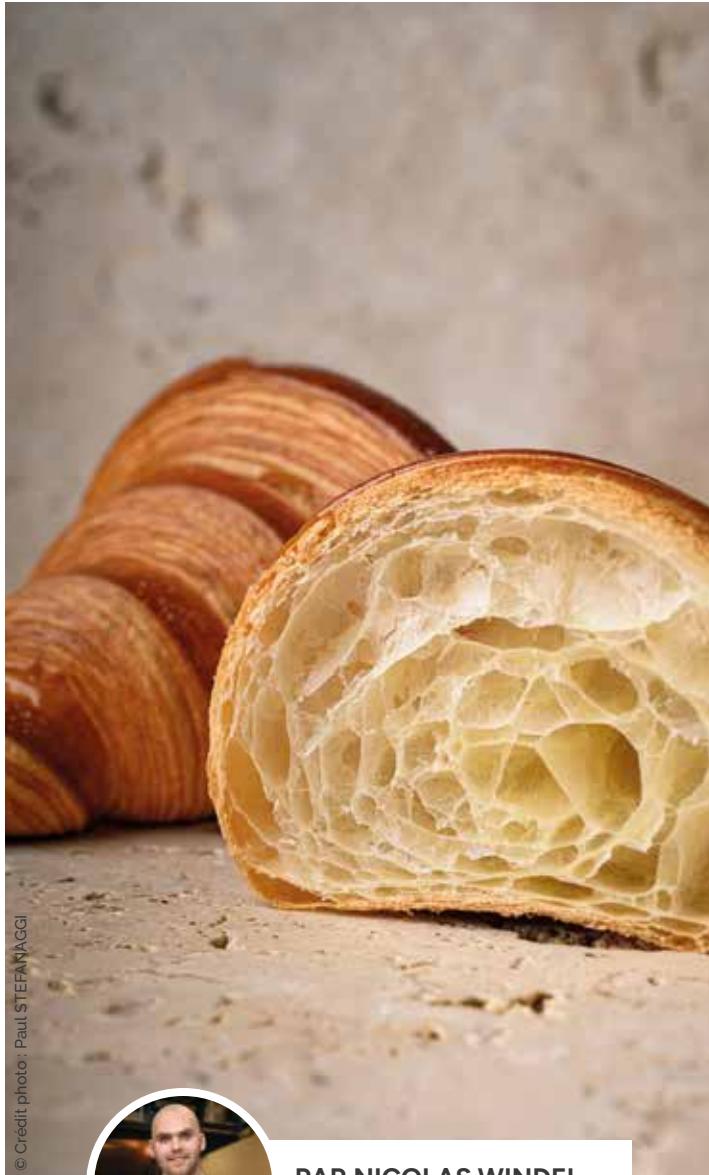
PAIN DE LODÈVE
Réalisé par : Franck FORTIER

LES COORDONNÉES

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

- ZAC les Portes de Sauvian Allée Roland Moreno 34410 Sauvian
- 11 rue Ernest Mercadier, 82000 Montauban
- 21 Chemin de la Pyramide, 31600 Muret
- Sporting Club Toulouse, 31200 Toulouse
- Moulin Batigne, Cantereyne, 81120 Réalmont

“Formation réalisée avec succès, vraiment au top.”
Mathieu TRETON
Formation Viennoiseries par Y. FERRANT • Juin 2025



© Crédit photo : Paul STEFANAGGI



PAR NICOLAS WINDEL
Formateur Atelier m'alice



PAR SÉBASTIEN CHEVALLIER
MOF Boulanger 2011

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
8h - 16h puis 7h - 15h



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

2 participants



Lieu : Réalmont (81)

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

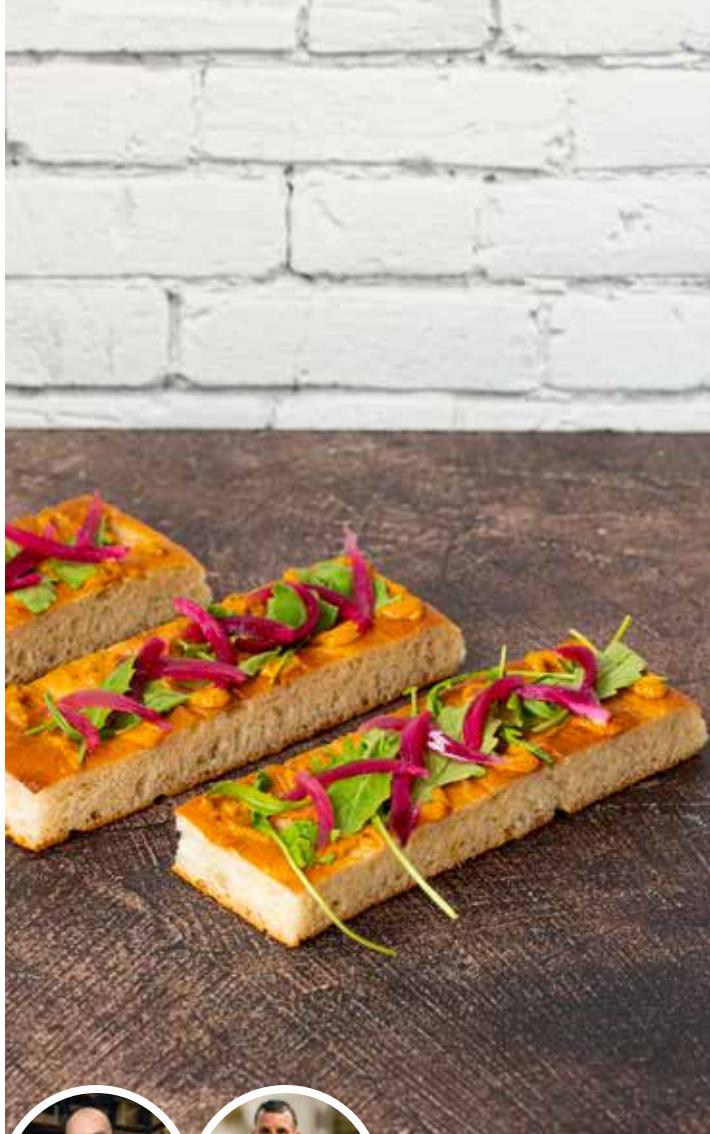


420€ HT - 540€ TTC
Repas du midi inclus
prise en charge possible

8 participants min.
12 participants max.



Lieu : Muret (31)



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 YOHAN FERRANT
Directeur de la Baking
School Barcelona

27 MAI 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



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



Lieu : Sauvian (34)



PAR ÉLISE ROUANET
Formatrice 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

8 participants min.
12 participants max.

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

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
8h - 16h puis 7h - 15h

2 participants

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

Lieu : Réalmont (81)

ÉTOILES 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

- ZI 53 montée Batterie de la montagne Camp Laurent · 53 ZI 83 · 500 La Seyne-Sur-Mer
- 9 Boulevard La Colle Belle · 06 510 Carros

“ Bonnes idées de créations et de productivité.”

Arnaud BUSSEROLES

Formation Pains et Snacking par M. POIDRAS

Mai 2025



PAR YOHAN FERRANT
Directeur de la Baking
School Barcelona

25 MARS 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
7h00 - 15h00



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



8 participants min.
12 participants max.



Lieu : Carros (06)



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

19 MAI 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



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



8 participants min.
12 participants max.



Lieu : Seyne sur Mer (83)

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 et

Anne-Sophie BATANI - Fondatrice de la Fresque de la Restauration

LE 6 JUILLET 2026 À 16H00

30 MINUTES PUIS QUESTIONS



AMÉLIORATION CONTINUE

EN BOULANGERIE ARTISANALE

Par Bérangère THOUILLE - ABC

LE 21 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

.....



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**

