

# 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



**MAXIME PIONNEAU**

Formateur Atelier m'alice



**MAËLIG GEORCELIN**

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 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 HOUDOU**

Formatrice RH  
et management



**GRAINES 2 SENS**

Agence de communication



**CARINE ELIOT**

Formatrice en management



**ELODIE SERPE**

Formatrice en équiocoaching



**CHERIHEN CORDUANT**

Formatrice RH  
et management



**ÉLISE ROUANET**

Formatrice RH  
et management



**SÉBASTIEN CHEVALLIER**

MOF Boulanger 2011



**DORIANE CHARLOU**

Experte 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 Houdu*

**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 Houdu*

**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 Chérihen 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**

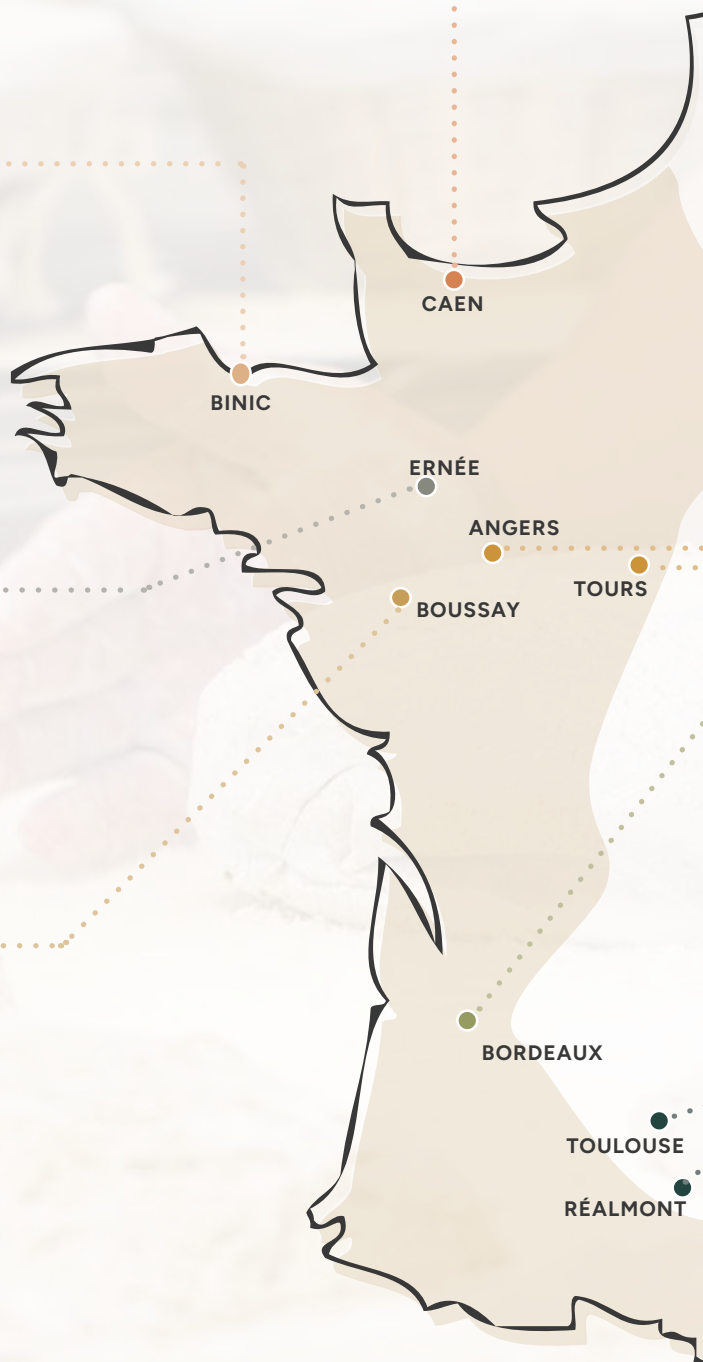
*par Mathieu Blandin en partenariat avec ABC*

**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 AQUITAINE**

**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<sup>ER</sup> 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<sup>er</sup> 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](mailto: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

“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](mailto:contact@atelier-malice.fr)

- ZA de Beaufeuiltage, 22520 Binic
- 1 rue Lan Ojé, Rue du Goasnel, 22110 Rostrenen
- 10 Rue Pierre Loti, 22410 Saint-Quay-Portrieux
- 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  
8h30 - 16h30 puis  
7h - 15h



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

### 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)



**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.



1 journée  
9h00 - 17h00



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



6 participants min.  
8 participants max.



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

COURONNE BRETONNE

Réalisée par : Matthieu POIDRAS

## LES COORDONNÉES

06 80 28 76 36 · [contact@atelier-malice.fr](mailto:contact@atelier-malice.fr)

- PA de La Querminais · 53500 Ernée
- 1 bis rue de l'Éperon Doré · 35170 Bruz
- La Vayrie, 35230 Bourgbarré

“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 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 HOUDOU**  
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](mailto: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 PROFESIONNELLES 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 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



**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

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)



**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  
8h - 16h puis 7h - 15h



840€ HT - 1 008€ 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

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)



**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 - 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](mailto: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  
Boulangier 2024



**PAR FRÉDÉRIC KERBERENES**  
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

7 OU 8 SEPTEMBRE 2026

## PÂTISSERIE BÛCHES MODERNES

RÉALISEZ DES BÛCHES DE SAISON POUR  
ALLIER RENTABILITÉ ET DURABILITÉ



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

29 & 30 SEPTEMBRE 2026

## BOULANGERIE DURABLE AUX LEVAINS

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

### 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](mailto: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 CHERIHEN 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)



© Crédit photo: Pascal KAMIN et école Lenôtre



**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,
  - Matirisez les cuissons, finitions et décors.
- Exemple de recettes travaillées :
- Pâté en croute saumon-café mangue et radis noir
  - Garden pâté en croute et saucisson brioiché 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 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 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



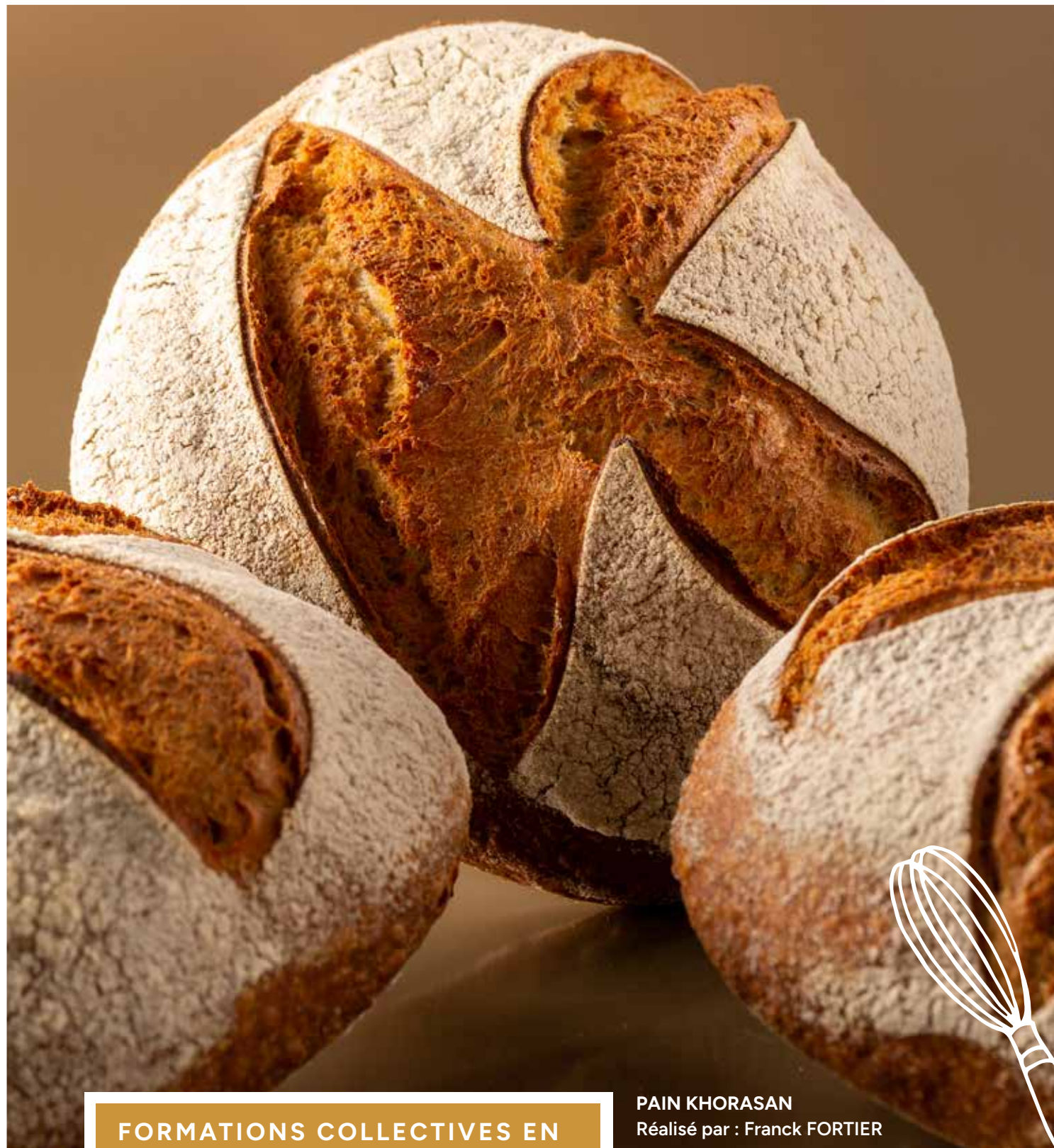
1260€ HT - 1512€ TTC  
Repas du midi inclus  
prise en charge possible



8 participants min.  
12 participants max.



Lieu : Itteville (91)



FORMATIONS COLLECTIVES EN

# ANJOU - TOURAINNE

LES COORDONNÉES

06 80 28 76 36 · [contact@atelier-malice.fr](mailto: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» boulangers 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

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)



**PAR CARINE ELIOT**  
Formatrice en  
management

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 montal - 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](mailto: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

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)



**PAR SÉBASTIEN CHEVALLIER**  
MOF Boulanger 2011

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 BENOIT 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 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



8 participants min.  
12 participants max.



Lieu : Sauvian (34)





**PAR ÉLISE ROUANET**  
Formatrice RH

1<sup>ER</sup> 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  
8h - 16h puis 7h - 15h



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



2 participants



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](mailto: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,
- Focaccia 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](mailto:contact@atelier-malice.fr)

Nous vous invitons à consulter nos conditions générales de vente sur  
[cgv.atelier-malice.fr](http://cgv.atelier-malice.fr) et notre règlement intérieur sur notre site internet  
[atelier-malice.com](http://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](mailto: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**



06 80 28 76 36  
[contact@atelier-malice.fr](mailto:contact@atelier-malice.fr)  
[www.atelier-malice.com](http://www.atelier-malice.com)

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

