

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 GEORGIN

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 HOUDU

Formatrice RH
et management



GRAINES 2 SENS

Agence de communication



CARINE ELIOT

Formatrice en management



ELODIE SERPE

Formatrice en équicoaching



CHÉRIHEN 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 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

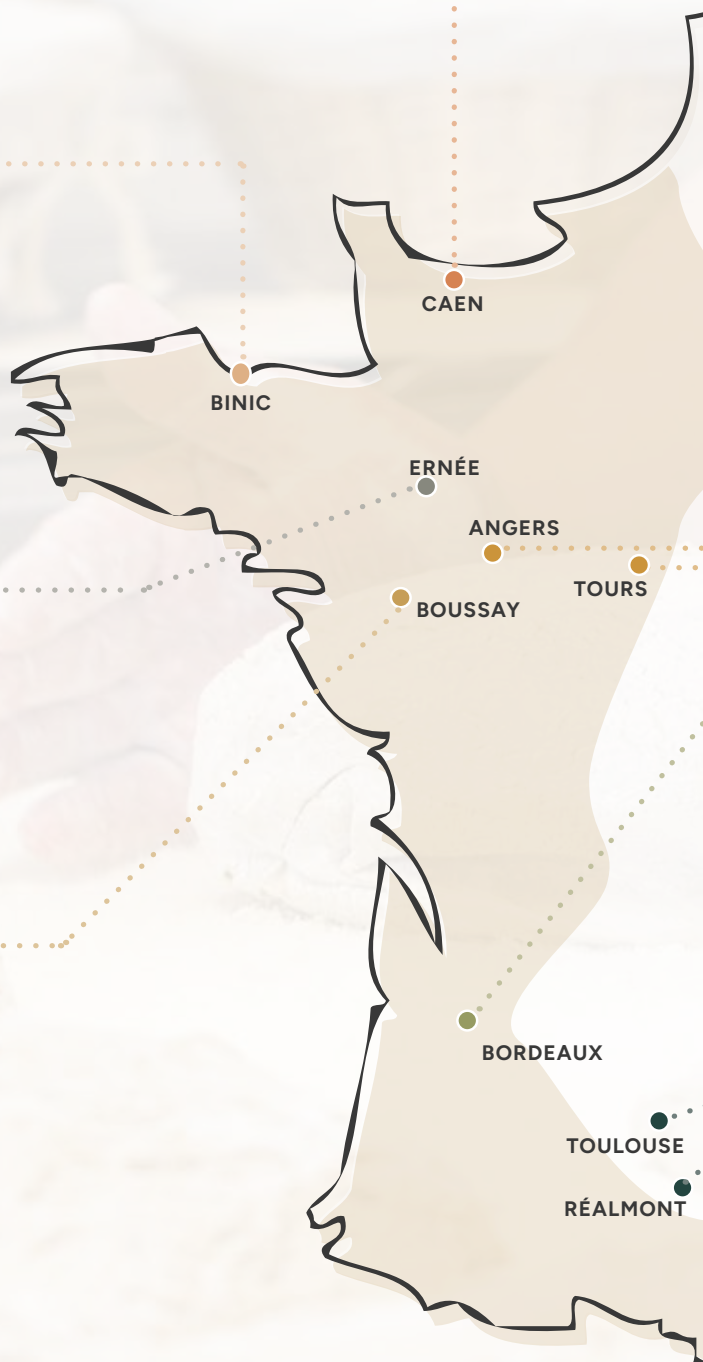
par Mathieu Blandin en partenariat avec ABC

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 - TOURAIN**

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 - 31 MARS & 1^{ER} AVRIL
par Franck Fortier

LEVAINS & TRADITION - 5 MAI AU 7 MAI
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

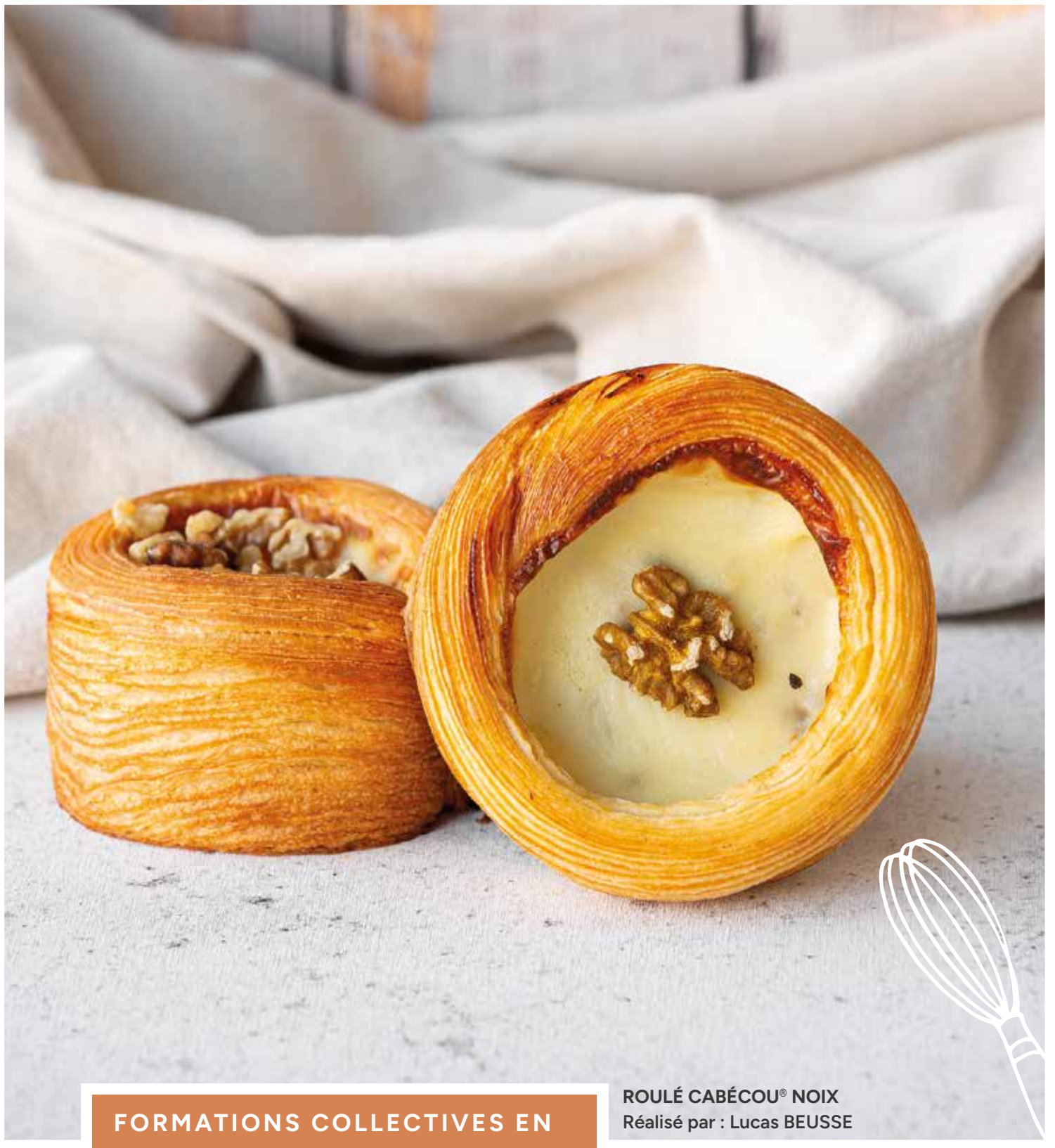
« Je recommande totalement la formation,
avoir la chance de participer à un stage
de M. Wen est incroyable. »

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

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 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



PAR NADÈGE HOUDU
Formatrice RH
et management


8 JUIN 2026


MANAGEMENT RECRUTEMENT


RECRUTEZ EN BOULANGERIE :
INTÉGRATION & FIDÉLISATION


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

 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



GALETTE CACAHUÈTE
Réalisée par : Mathieu PAULMERY

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

“ Les brioches sont extras, utilisation des levains dans les recettes .”

Romain DEVIN

Formation Tête à tête viennoiseries experts
par M. PAULMERY · Mai 2025



© Credit 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



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

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

- 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

- 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



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 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



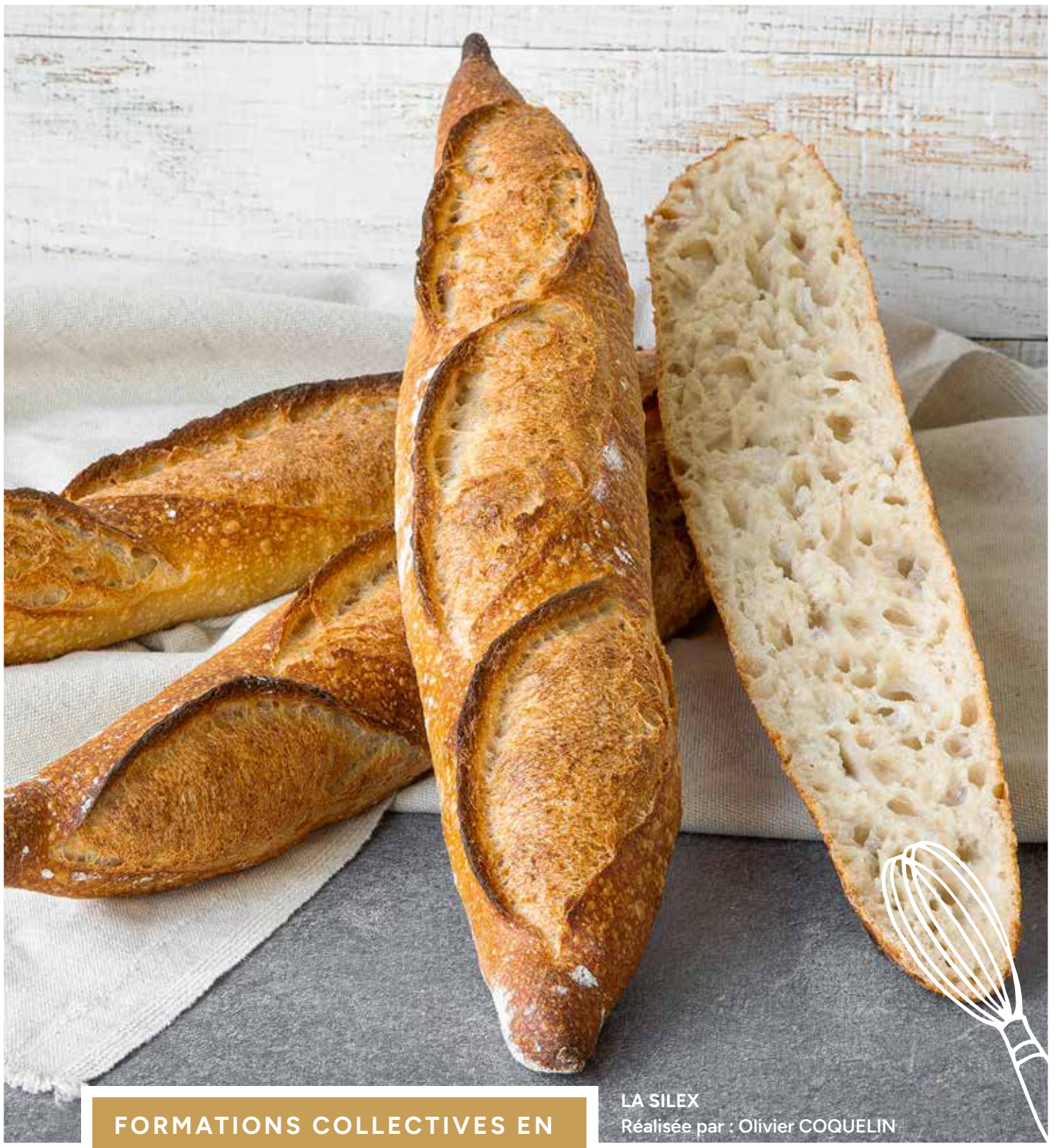
8 participants min.
12 participants max.



Lieu : Ernée (53)



TOURTE AUX ALOUETTES
Réalisée par : Franck FORTIER



FORMATIONS COLLECTIVES EN **SUD LOIRE**

LA SILEX

Réalisée par : Olivier COQUELIN

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

“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



PAR FRÉDÉRIC KERBERENES
Champion de France 2013
de Boulangerie

21 & 22 JANVIER 2026

SNACKING CUISINE BOULANGÈRE

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES ET CRÉATIVITÉ
CULINAIRE POUR UNE OFFRE RENTABLE

10, 11 & 12 FÉVRIER 2026

LEVAINS & TRADITION

APPROFONDISSEZ LES CLASSIQUES
DE LA BOULANGERIE AU LEVAIN


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.


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.


 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)

 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



© Crédit photo : Jérôme LANIER



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)

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 : Moulleron 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
Boulangier 2024



PAR FRÉDÉRIC KERBERENES
Champion de France 2013
de Boulangerie

31 MARS & 1^{ER} 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 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)

5 AU 7 MAI 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

- 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)



© Crédit photo : Jérôme LANIER



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

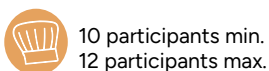
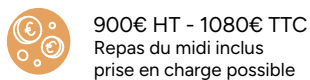
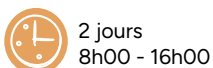
12 & 13 MAI 2026

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 crouste saumon-café mangue et radis noir
 - Garden pâté en crouste et saucisson brioché artichaut truffé



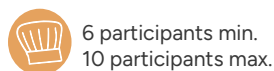
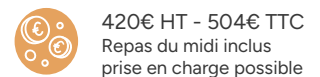
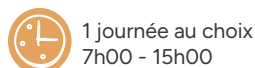
2 OU 3 JUIN 2026

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.





© 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



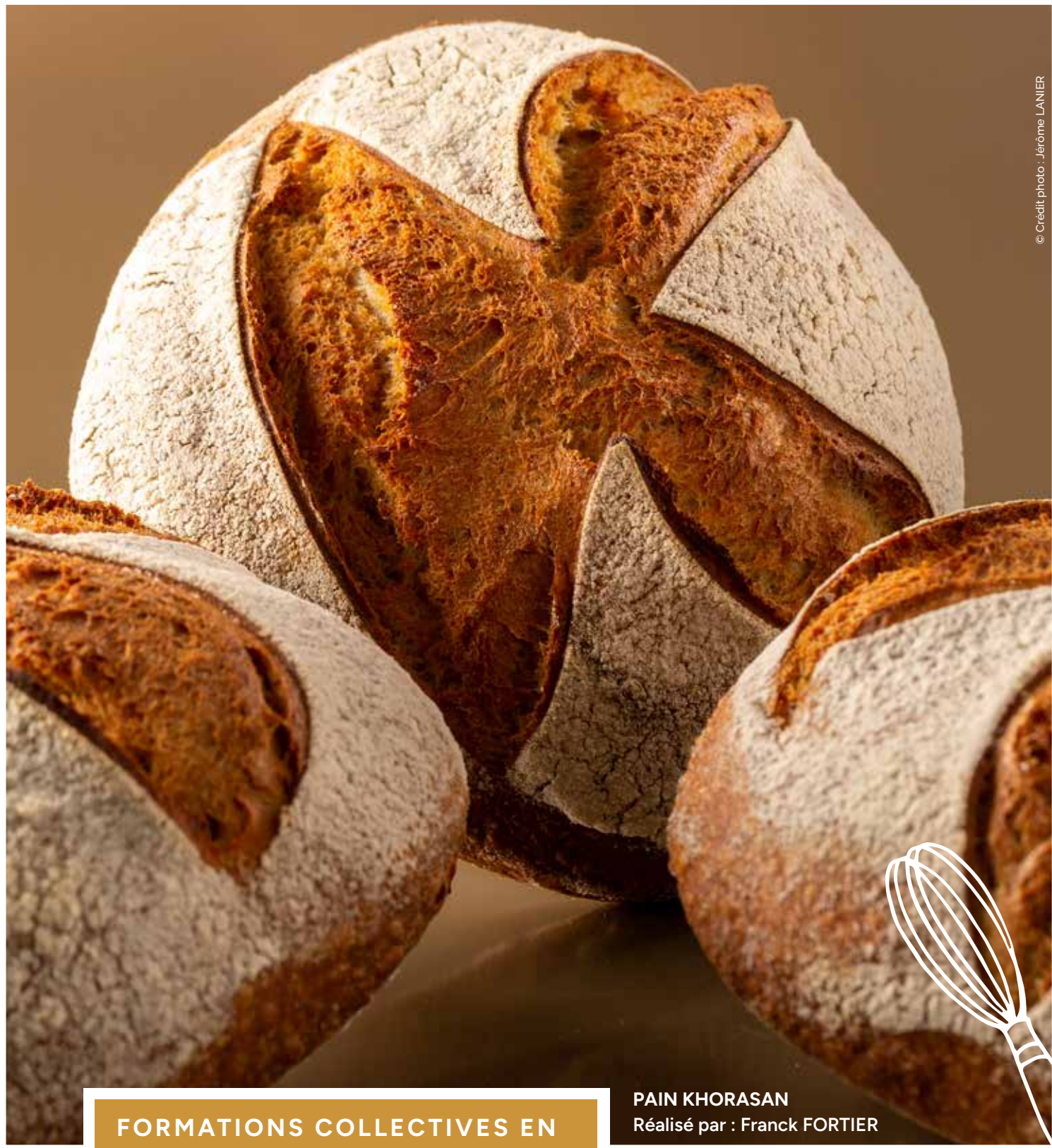
1260€ HT - 1512€ TTC
Repas du midi inclus
prise en charge possible



8 participants min.
12 participants max.



Lieu : Itteville (91)



PAIN KHORASAN
Réalisé par : Franck FORTIER

FORMATIONS COLLECTIVES EN

ANJOU - TOURAINES

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

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



«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
formatrice 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 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

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,
- Focaccia 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



© Crédit photo : Jérôme LANIER



PAR BENOÎT DAVID
Formateur atelier m'alice

1^{ER} JUIN 2026

MANAGEMENT FONDAMENTAUX

LES TECHNIQUES FONDAMENTALES DU
MANAGER : LES CLÉS POUR RÉUSSIR !

AVANT-GOÛT DU PROGRAMME

- Maitriser 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)

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

- 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 Béangère 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



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

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

