



atelier**m'**alice

PARTAGEONS NOS SAVOIR-FAIRE

Formations en Boulangerie • Pâtisserie • Viennoiserie • Snacking



BIENVENUE CHEZ ATELIER M'ALICE

LIVRET D'ACCUEIL

Atelier m'alice • Le Fromenteau • 44190 BOUSSAY
06 80 28 76 36 • contact@atelier-malice.fr • atelier-malice.com
070726

VIVEZ L'EXPÉRIENCE

ATELIER M'ALICE DÉVELOPPE CHAQUE ANNÉE UNE GAMME DE FORMATION QUI S'ADRESSE À TOUS LES PROFESSIONNELS DE LA BOULANGERIE ET DE LA PÂTISSERIE.

Atelier m'alice est entièrement dédié au développement de vos métiers et savoir-faire, de la conception à la commercialisation en passant par la production. Vous y trouverez un panel de formations dispensées en inter-entreprises (format collectifs) ou à la carte (dans votre boulangerie ou en organisme de formation réservé à votre équipe).

Se former c'est rester connecté aux évolutions de vos métiers.
N'hésitez pas à nous solliciter pour tous renseignements complémentaires.

*La venue à l'une de nos formations vous engage à respecter **notre règlement intérieur**, que vous retrouverez sur notre site internet avec nos conditions générales de vente.*



DÉROULEMENT D'UNE JOURNÉE DE FORMATION TYPE *

Pour les formations collectives dans nos ateliers hors formations de 3 jours et 4 jours, formations certifiantes et personnalisées :

- × Mise en tenue
- × Café
- × Présentation de la formation
- × Remise des autoévaluations préremplies par les stagiaires
- × Tour de table des attentes avec le formateur
- × Début de la formation
- × Repas du midi fourni
- × Fin de la formation (bilan de la formation, questionnaire de satisfaction, émargements par demi-journée)

** Merci de vérifier l'horaire de début sur votre convocation et sur la convention de formation.*

ACCESSIBILITÉ

Si vous pensez être en situation de handicap merci de contacter Marie notre référent handicap en amont de la formation au 06 80 28 76 36 ou à contact@atelier-malice.fr afin de pouvoir vous accueillir, vous accompagner/former ou vous orienter tout en veillant à la sécurisation de votre parcours de formation grâce à notre réseau d'experts.

PRISE EN CHARGE

Atelier m'alice est un organisme de formation certifié Qualiopi : une prise en charge est possible.

Retrouvez toutes nos adresses de lieux de formation et contacts pour des logements à proximité sur notre catalogue de formation en ligne.

ILS NOUS ONT FAIT **CONFIANCE**

VOUS ACCOMPAGNER VERS VOTRE SUCCÈS...

14 358 HEURES
DE FORMATION

TAUX DE SATISFACTION

97% SATISFACTION MOYENNE
DES PARTICIPANTS

PARTICIPANTS

807 BOULANGERS SALARIÉS
EN FORMATION
CHAQUE ANNÉE

Etude menée du 01/08/2024 au 31/07/2025



TÉMOIGNAGES : **C'EST VOUS QUI LE DITES !**

«3 points à garder absolument : création, rationalisation, Coût de revient/marge commerciale.» avril 2025
- Romain BALOIN, Formation Entremets et tartes par M. GEORGELIN

«Intéressante pour développer le côté restauration boulangère en changeant du sandwich et traiteur classique.» mars 2025 - Formation Les formules du boulanger par L. BEUSSE

«Formation extrêmement intéressante avec beaucoup de conseils et idées à mettre en place en entreprise.» mai 2025 - Jérémy PAQUIER, Formation Maîtrise des pré-fermentations par O. COQUELIN

«Très intéressant et très constructif.» mars 2025 -Doriane TROADEC, Formation Management

«Je recommande totalement cette formation. Avoir la chance de participer à un stage de M. Wen est incroyable. Merci à l'interprète qui était là pour absolument toutes les questions. Top.» - Yann COIET - Formation Techniques de Viennoiseries par Y. WEN

« Les brioches sont extra, utilisation des levains dans les recettes .» mai 2024 - Romain DEVIN, Formation Tête-à-tête Viennoiserie avec M. Paulmery

«Très belle formation qui m'a apporté un nouveau carnet de recettes avec des produits originaux mais qui ne nécessitent pas forcément plus de matériel ou de technique que des produits «classique» boulangers du même type.» avril 2025 - Deborah LEMASSON. Formation Bar à Brioches par M. POIDRAS

«Formation réalisée avec succès, vraiment au top.» juin 2025 - Mathieu TRETON, Formation Viennoiseries par Y. FERRANT

«Bonnes idées de créations et de productivité» mai 2024 - Arnaud BUSSEROLES. Formation Pains et snacking par M. POIDRAS

«Formation très enrichissante sur beaucoup de points différents qui serviront sur tous les pôles en entreprise.» juin 2025 - Mélanie DUGAST. Formation Management - Gestion d'équipe par C. CORDUAN

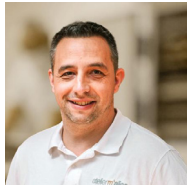
NOTRE ÉQUIPE DE FORMATION

MOF, ARTISANS EXPERTS OU FORMATEURS À TEMPS PLEIN,
NOS INTERVENANTS PARTAGENT LEUR SAVOIR-FAIRE
DANS UN CADRE CONVIVIAL.



Marie Clidière
Responsable
atelier m'alice
& Responsable handicap

Fabrice Guéry
Boulangerie
Viennoiserie
Snacking



Maxime Pionneau
Boulangerie
Viennoiserie
Snacking

Olivier Coquelin
Boulangerie
Viennoiserie
Snacking



Matthieu Poidras
Boulangerie
Viennoiserie
Snacking

Mathieu Paulmery
Boulangerie
Viennoiserie
Snacking



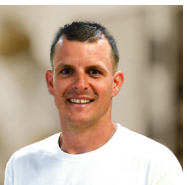
Franck Fortier
Boulangerie
Viennoiserie
Snacking

Lucas Beusse
Boulangerie
Viennoiserie
Snacking



Damien Lecot
Boulangerie
Viennoiserie
Snacking

Nicolas Windel
Boulangerie
Viennoiserie
Snacking



Benoît David
Boulangerie
Viennoiserie
Snacking

NOTRE ÉQUIPE SUPPORT



Camille Liaigre
Communication

Mathias Maingueneau
Comptabilité



INFORMATIONS GÉNÉRALES

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS NÉCESSAIRES
SUR NOTRE SITE INTERNET

Public visé

Travailleurs du secteur alimentaire. Accessibilité aux personnes en situation de handicap après entretien avec l'organisme de formation.

Objectifs de nos formations techniques collectives

À l'issue de la formation, le participant maîtrisera un socle de connaissances et compétences en boulangerie, ou en pâtisserie ou en snacking selon le thème, afin d'être capable de :

- Acquérir de nouvelles techniques de travail ou les mettre à jour
- Optimiser l'organisation de la production
- Jouer la carte de la différenciation
- Animer une gamme de produits
- Allier rentabilité et durabilité de votre boulangerie



Prérequis

Pas de prérequis.

Modalités pédagogiques

L'ensemble des apprentissages pratiques (formations techniques) est réalisé au sein du laboratoire de production (fournil) en alternant :

- x des phases de démonstration assurées par le formateur, que les stagiaires sont invités à reproduire en autonomie ou en binôme,
- x des phases de travail personnel où le stagiaire est invité à développer ses propres gammes de produits, accompagné par le formateur.

En formation transversales (ex : vente) et distanciées, les apprentissages théoriques et pratiques sont réalisés par démonstration et mise en application, avec systématiquement des phases de démonstration et de mise en situation.

Moyens et supports pédagogiques

Moyens pédagogiques : démonstratif, heuristique (réflexion de groupe) et applicatif.

Supports pédagogiques : livret papier remis au stagiaire avec zones d'annotation pour les formations présentiels, documents au format numérique pour les formations à distance.

Modalités d'évaluation et de suivi

Sur le temps de formation, des échanges sont organisés pour permettre au formateur de prendre en compte les remarques, propositions et appréciations des stagiaires sur l'action de formation. L'ensemble des mises en situation pratique et des productions lors de la formation permettent un échange sur la qualité produite en fonction des objectifs.

Les moyens mis en place pour déterminer si le stagiaire a acquis les connaissances ou les gestes professionnels précisés dans l'objectif sont :

- x méthode d'évaluation formative par exercice pratique
- x autoévaluation par questionnaire à l'entrée en formation et en fin de formation.

Matériel requis

Pour toutes les formations, téléphone portable de type smartphone et connexion internet pour réaliser les signatures d'émargement et le remplissage du questionnaire de satisfaction en temps réel dans le cadre de notre démarche qualité.