



Moulins Bourgeois

STAGES Bourgeois

Calendrier STAGES 2018

Nouveauté

Stage Reprise/Création (2 jours)

Stages Panification (2 jours) :

Stage levain (initiation)*

Stage levain (perfectionnement)*

Stage bio (à la demande)

Stage diviseuse/formeuse

(à la demande)

Stage La Bel Air / Les Carrés

Stages Ventes et Management (1 jour) :

Stage management

(patron/responsable boutique)

Stage vente (réservé au personnel/

lieu : quai d'Anjou 75004)

Stage vendre + (patron/personnel)

Stages Sucré / Salé :

Stage viennoiseries/pâtes levées (2 jours)

Stage petite restauration (1 jour)

Stage sucré (1 jour)

Stage cakes (1 jour)

Stage pâtes levées (1 jour)

Stages RH : Ressources Humaines : lieu : 19 avenue du Bel Air 75012

- **RH Gestion :** Gestion de ressources humaines d'une

boulangerie (1 jour)

- **RH Recruter :** Comment bien recruter ? (demi journée /

matin ou après-midi)

- **RH Déléguer :** Savoir déléguer pour éviter le burn out ?

(demi journée / matin ou après-midi)

- **RH Motiver :** Motiver ses salariés pour améliorer sa performance

économique (demi journée / matin ou après-midi)

- **RH Conflits :** Gestion des conflits (demi journée / matin ou après-midi)

* Entièrement effectué avec des farines biologiques

Janvier 2018	Février 2018	Mars 2018	Avril 2018	Mai 2018	Jun 2018
1 L Jour de l'An	1 J	1 J	1 D Pâques	1 M Fête du travail	1 S
2 M	2 V	2 V	2 L L. de Pâques	2 M RH Motiver - AM	2 V
3 M	3 S	3 S	3 M RH Recruter - M	3 J Pâtes levées	3 D
4 J	4 D	4 D Fête des Gd-Mères	4 M Sucré	4 V	4 L
5 V	5 L	5 L RH Motiver - AM / La Bel Air / Les Carrés	5 J	5 S	5 M Pâtes levées
6 S	6 M	6 M RH Conflits - AM	6 V	6 D	6 M Pâtes levées
7 D Epiphanie	7 M	7 M	7 S	7 L	7 J
8 L Reprise /création	8 J RH Recruter - AM	8 J Pâtes levées	8 D	8 M	8 V
9 M	9 V	9 V	9 L La Bel Air / Les Carrés	9 M	9 S
10 M	10 S	10 S	10 M Petite restauration	10 J	10 D
11 J	11 D	11 D	11 M Petite restauration	11 V	11 L Vente
12 V	12 L Reprise /création	12 L Reprise /création	12 J Petite restauration	12 S	12 M Petite restauration
13 S	13 M	13 M	13 V	13 D	13 M La Bel Air / Les Carrés
14 D	14 M Levain (initiation)	14 M Cakes	14 S	14 L Reprise /création	14 J
15 L	15 J	15 J Cakes	15 D	15 M Vendre + Petite restauration / La Bel Air / Les Carrés	15 V
16 M Levain (initiation)	16 V	16 V	16 L Reprise /création	16 M	16 S
17 M	17 S	17 S	17 M Levain (initiation)	17 J	17 D Fête des Pères
18 J	18 D	18 D	18 M	18 V	18 L Reprise /création
19 V	19 L RH Déléguer - AM	19 L Levain (perfectionnement)	19 J	19 S	19 M
20 S	20 M Petite restauration	20 M Petite restau / Management	20 V	20 D Pentecôte	20 M
21 D	21 M Viennoiseries /pâtes levées	21 M	21 S	21 L L. de Pentecôte	21 J
22 L RH Gestion	22 J RH Déléguer - M	22 J	22 D	22 M	22 V
23 M Petite restauration	23 V	23 V	23 L Levain (perfectionnement)	23 M Viennoiseries /pâtes levées	23 S
24 M Petite restauration	24 S	24 S	24 M Vente	24 J	24 D
25 J	25 D	25 D	25 M	25 V	25 L Levain (initiation)
26 V	26 L Vente	26 L Levain (initiation)	26 J	26 S	26 M Levain (perfectionnement)
27 S	27 M	27 M	27 V	27 D Fête des Mères	27 M
28 D	28 M	28 M Viennoiseries /pâtes levées	28 S	28 L Levain (initiation)	28 J
29 L	29 J	29 J	29 D	29 M	29 V
30 M Levain (perfectionnement)	30 V	30 V	30 L	30 M RH Conflits - AM	30 S
31 M	31 S	31 S		31 J	





Moulins Bourgeois

STAGES Bourgeois

Calendrier STAGES 2018

Nouveauté

Stage Reprise/Création (2 jours)

Stages Panification (2 jours) :

Stage levain (initiation)*

Stage levain (perfectionnement)*

Stage bio (à la demande)

Stage diviseuse/formeuse (à la demande)

Stage La Bel Air / Les Carrés

Stages Ventes et Management (1 jour) :

Stage management

(patron/responsable boutique)

Stage vente (réservé au personnel/ lieu : quai d'Anjou 75004)

Stage vendre + (patron/personnel)

Stages Sucré / Salé :

Stage viennoiseries/pâtes levées (2 jours)

Stage petite restauration (1 jour)

Stage sucré (1 jour)

Stage cakes (1 jour)

Stage pâtes levées (1 jour)

Stages RH : Ressources Humaines : lieu : 19 avenue du Bel Air 75012

- RH Gestion : Gestion de ressources humaines d'une boulangerie (1 jour)

- RH Recruter : Comment bien recruter ? (demi journée / matin ou après-midi)

- RH Déléguer : Savoir déléguer pour éviter le burn out ? (demi journée / matin ou après-midi)

- RH Motiver : Motiver ses salariés pour améliorer sa performance économique (demi journée / matin ou après-midi)

- RH Conflits : Gestion des conflits (demi journée / matin ou après-midi)

* Entièrement effectué avec des farines biologiques

Juillet 2018	Août 2018	Septembre 2018	Octobre 2018	Novembre 2018	Décembre 2018
1 D	1 M	1 S	1 L Levain (initiation)	1 J Toussaint	1 S
2 L	2 J	2 D	2 M	2 V	2 D
3 M	3 V	3 L	3 M	3 S	3 L Viennoiseries /pâtes levées
4 M	4 S	4 M	4 J Cakes	4 D	4 M
5 J	5 D	5 M	5 V	5 L La Bel Air /Les Carrés	5 M
6 V	6 L	6 J	6 S	6 M Pâtes levées	6 J
7 S	7 M	7 V	7 D	7 M Pâtes levées	7 V
8 D	8 M	8 S	8 L Levain (perfectionnement)	8 J	8 S
9 L RH Gestion	9 J	9 D	9 M RH Déléguer - AM	9 V	9 D
10 M	10 V	10 L RH Recruter - AM	10 M RH Déléguer - AM	10 S	10 L La Bel Air /Les Carrés
11 M	11 S	11 M Management	11 J Sucré	11 D	11 M RH Conflits - M
12 J	12 D	12 M La Bel Air /Les Carrés	12 V	12 L Reprise /création	12 M
13 V	13 L	13 J	13 S	13 M Cakes	13 J
14 S <i>Fête Nationale</i>	14 M	14 V	14 D	14 M	14 V
15 D	15 M <i>Assomption</i>	15 S	15 L Reprise /création	15 J RH Motiver - M	15 S
16 L Reprise /création	16 J	16 D	16 M Petite restauration	16 V	16 D
17 M	17 V	17 L Reprise /création	17 M La Bel Air /Les Carrés	17 S	17 L
18 M	18 S	18 M	18 J	18 D	18 M
19 J	19 D	19 M Vendre +	19 V	19 L Levain (perfectionnement)	19 M
20 V	20 L Reprise /création	20 J	20 S	20 M Petite restauration	20 J
21 S	21 M	21 V	21 D	21 M	21 V
22 D	22 M	22 S	22 L Viennoiseries /pâtes levées	22 J	22 S
23 L	23 J	23 D	23 M Management	23 V	23 D
24 M	24 V	24 L Vente	24 M	24 S	24 L
25 M	25 S	25 M	25 J	25 D	25 M <i>Noël</i>
26 J	26 D	26 M Petite restauration	26 V	26 L Vente	26 M
27 V	27 L Petite restauration	27 J	27 S	27 M	27 J
28 S	28 M	28 V	28 D	28 M Levain (initiation)	28 V
29 D	29 M	29 S	29 L	29 J	29 S
30 L	30 J	30 D	30 M	30 V	30 D
31 M	31 V		31 M		31 L

