Moulins Bourgeois (Seine-et-Marne)

CALENDRIER FORMATIONS 2023

ÉCOLE BOURGEOIS Frères

FORMATIONS BOULANGÈRES

JANVIER 2023

1	D		Jour de l'an
2	L		Épiphanie
3	M		
4	M		
5	J		
6	V		
7	S		
8	D		
9	L	Atelier	Reprendre (créer) une boulangerie
10	M		
11	M		
12	J		
13	V		
14	S		
15	D		
16	L		
17	M		
18	M		
19	J		
20	V		
21	S		
22	D		
23	L		
24	M		
25	M		
26	J		
27	V		
28	S		
29	D		
30	L		
31	M		

FÉVRIER 2023

1	M		
2	J		
3	V		
4	S		
5	D		
6	L	Atelier	Reprendre (créer) une boulangerie
7	M		
8	M	Atelier	Petite restauration
9	J	Atelier	Petite restauration
10	V		
11	S		
12	D		
13	L		
14	M		
15	M	Atelier	Viennoiseries quotidiennes
16	J		
17	V		
18	S		
19	D		
20	L		
21	M		
22	M		
23	J		
24	V		
25	S		
26	D		
27	L		
28	M	Atelier	Levain initiation

MARS 2023

1	M	Atelier	Recettes italiennes
2	J		
3	V		
4	S		
5	D		
6	L	Atelier	Levain perfectionnement
7	M		
8	M	Atelier	Diriger une équipe - 75 € ht
9	J	Atelier	Petite restauration
10	V	Atelier	Petite restauration
11	S		
12	D		
13	L	Atelier	Ouvrir sa boulangerie 100% farines brutes
14	M		
15	M	Atelier	Réseaux sociaux - 75 € ht
16	J		
17	V		
18	S		
19	D		
20	L	Atelier	Reprendre (créer) une boulangerie
21	M		
22	M		
23	J		
24	V		
25	S		
26	D		
27	L	Formation	Farines brutes et produits fermiers 975 € ht
28	M		
29	M		
30	J	Atelier	Viennoiseries quotidiennes (Quai d'Anjou)
31	V		

ZONE A : Besançon, Bordeaux, Clermont-Ferrand, Dijon, Grenoble, Limoges, Lyon, Poitiers

ZONE B : Aix-Marseille, Amiens, Lille, Nancy-Metz, Nantes, Nice, Normandie, Orléans-Tours, Reims, Rennes, Strasbourg

ZONE C : Créteil, Montpellier, Paris, Toulouse, Versailles

Les ateliers

Des apprentissages, pour les clients et prospects Moulins Bourgeois.

- **Reprendre (Créer) une boulangerie** *(2 jours)*
- **Ouvrir sa boulangerie 100% farines brutes** *(2 jours)*
- **Fournil de Couargis** *(1 jour)*
- **Levain initiation** *(1 jour)*
- **Levain perfectionnement** *(2 jours)*
- **Viennoiseries quotidiennes** *(1 jour)*
- **Recettes italiennes** *(1 jour)*
- **Petite restauration** *(1 jour)*
- **Les réseaux sociaux, un outil d'aide à la vente** *(1 jour) - 75 € ht*
- **Diriger une équipe, un métier à part entière** *(1 jour) - 75 € ht*
- **Booster son chiffre d'affaires** *(1 jour) - 75 € ht*
- **Recrutement et plan d'intégration (visio de 3h)** *- 40 € ht*
- **Mieux connaître ses produits (visio de 3h)** *- 40 € ht*

Les formations

Des techniques à forte valeur ajoutée, éligibles aux fonds de formation.

- **Farines brutes et Produits fermiers** *(3 jours) - 975 € ht*
- **Immersion dans la boulangerie d'aujourd'hui** *(5 jours) - 1 400 € ht*
- **Techniques de pains décorés** *(2 jours) - 400 € ht*
- **Brioches et viennoiseries créatives** *(2 jours) - 650 € ht*
- **Galettes et Pâte feuilletée** *(2 jours) - 650 € ht*
- **Cakes et Gâteaux de Voyage** *(2 jours) - 650 € ht*
- **Cuisine boulangère** *(2 jours) - 720 € ht*
- **Pâtisserie boulangère** *(3 jours) - 975 € ht*
- **Valorisation des invendus** *(1 jour) - 325 € ht*

Moulins Bourgeois (Seine-et-Marne)

CALENDRIER FORMATIONS 2023

ÉCOLE BOURGEOIS Frères

FORMATIONS BOULANGÈRES

AVRIL 2023

1	S		
2	D		
3	L	Formation	Cuisine boulangère 720 € ht
4	M		
5	M		
6	J		
7	V		
8	S		
9	D	Pâques	
10	L	Lundi de Pâques	
11	M		
12	M	Atelier	Reprendre (créer) une boulangerie
13	J		
14	V		
15	S		
16	D		
17	L	Atelier	Petite restauration
18	M	Atelier	Petite restauration
19	M	Atelier	Booster son chiffre d'affaires - 75 € ht
20	J	Atelier	Levain initiation
21	V		
22	S		
23	D		
24	L		
25	M		
26	M		
27	J		
28	V		
29	S		
30	D		

MAI 2023

1	L	Fête du travail	
2	M		
3	M	Atelier	Viennoiseries quotidiennes
4	J		
5	V		
6	S		
7	D		
8	L	Victoire 1945	
9	M		
10	M	Atelier	Levain perfectionnement
11	J		
12	V		
13	S		
14	D		
15	L	Atelier	Réseaux sociaux - 75 € ht
16	M	Atelier	Reprendre (créer) une boulangerie
17	M		
18	J	Ascension	
19	V		
20	S		
21	D		
22	L	Formation	Techniques de pains décorés 400 € ht
23	M		
24	M		
25	J	Atelier	Recettes italiennes
26	V		
27	S		
28	D	Pentecôte	
29	L	Lundi de Pentecôte	
30	M		
31	M	Atelier	Petite restauration

JUIN 2023

1	J	Atelier	Petite restauration
2	V		
3	S		
4	D		
5	L	Atelier	Booster son chiffre d'affaires - 75 € ht
6	M	Atelier	Diriger une équipe - 75 € ht
7	M	Atelier	Mieux connaître ses produits - 40 € ht
8	J	Atelier	Levain perfectionnement (Quai d'Anjou)
9	V		
10	S		
11	D		
12	L	Atelier	Ouvrir sa boulangerie 100% farines brutes
13	M		
14	M	Formation	Brioches et viennoiseries créatives 650 € ht
15	J		
16	V		
17	S		
18	D		
19	L	Formation	Pâtisserie boulangère 975 € ht
20	M		
21	M		
22	J	Atelier	Reprendre (créer) une boulangerie
23	V		
24	S		
25	D		
26	L	Atelier	Recrutement plan d'intégration - 40 € ht
27	M	Atelier	Fournil de Couargis
28	M	Atelier	Fournil de Couargis
29	J	Atelier	Fournil de Couargis
30	V	Atelier	Fournil de Couargis

Les ateliers

Des apprentissages, pour les clients et prospects Moulins Bourgeois.

- **Reprendre (Créer) une boulangerie** *(2 jours)*
- **Ouvrir sa boulangerie 100% farines brutes** *(2 jours)*
- **Fournil de Couargis** *(1 jour)*
- **Levain initiation** *(1 jour)*
- **Levain perfectionnement** *(2 jours)*
- **Viennoiseries quotidiennes** *(1 jour)*
- **Recettes italiennes** *(1 jour)*
- **Petite restauration** *(1 jour)*
- **Les réseaux sociaux, un outil d'aide à la vente** *(1 jour) - 75 € ht*
- **Diriger une équipe, un métier à part entière** *(1 jour) - 75 € ht*
- **Booster son chiffre d'affaires** *(1 jour) - 75 € ht*
- **Recrutement et plan d'intégration (visio de 3h)** *- 40 € ht*
- **Mieux connaître ses produits (visio de 3h)** *- 40 € ht*

ZONE A : Besançon, Bordeaux, Clermont-Ferrand, Dijon, Grenoble, Limoges, Lyon, Poitiers

ZONE B : Aix-Marseille, Amiens, Lille, Nancy-Metz, Nantes, Nice, Normandie, Orléans-Tours, Reims, Rennes, Strasbourg

ZONE C : Créteil, Montpellier, Paris, Toulouse, Versailles

Les formations

Des techniques à forte valeur ajoutée, éligibles aux fonds de formation.

- **Farines brutes et Produits fermiers** *(3 jours) - 975 € ht*
- **Immersion dans la boulangerie d'aujourd'hui** *(5 jours) - 1 400 € ht*
- **Techniques de pains décorés** *(2 jours) - 400 € ht*
- **Brioches et viennoiseries créatives** *(2 jours) - 650 € ht*
- **Galettes et Pâte feuilletée** *(2 jours) - 650 € ht*
- **Cakes et Gâteaux de Voyage** *(2 jours) - 650 € ht*
- **Cuisine boulangère** *(2 jours) - 720 € ht*
- **Pâtisserie boulangère** *(3 jours) - 975 € ht*
- **Valorisation des invendus** *(1 jour) - 325 € ht*

Moulins Bourgeois (Seine-et-Marne)

CALENDRIER FORMATIONS 2023

ÉCOLE BOURGEOIS Frères

FORMATIONS BOULANGÈRES

JUILLET 2023

1	S	
2	D	
3	L	Atelier Reprendre (créer) une boulangerie
4	M	
5	M	Atelier Ouvrir sa boulangerie 100% farines brutes
6	J	
7	V	
8	S	
9	D	
10	L	
11	M	
12	M	
13	J	
14	V	Fête nationale
15	S	
16	D	
17	L	
18	M	
19	M	
20	J	
21	V	
22	S	
23	D	
24	L	
25	M	
26	M	
27	J	
28	V	
29	S	
30	D	
31	L	

ZONE A : Besançon, Bordeaux, Clermont-Ferrand, Dijon, Grenoble, Limoges, Lyon, Poitiers

AOÛT 2023

1	M	
2	M	
3	J	
4	V	
5	S	
6	D	
7	L	
8	M	
9	M	
10	J	
11	V	
12	S	
13	D	
14	L	
15	M	
16	M	
17	J	
18	V	
19	S	
20	D	
21	L	
22	M	
23	M	
24	J	
25	V	
26	S	
27	D	
28	L	Atelier Reprendre (créer) une boulangerie
29	M	
30	M	
31	J	

ZONE B : Aix-Marseille, Amiens, Lille, Nancy-Metz, Nantes, Nice, Normandie, Orléans-Tours, Reims, Rennes, Strasbourg

SEPTEMBRE 2023

1	V	
2	S	
3	D	
4	L	Atelier Recettes italiennes
5	M	
6	M	
7	J	
8	V	
9	S	
10	D	
11	L	Atelier Les réseaux sociaux - 75 € ht
12	M	Formation Galettes et Pâte feuilletée 650 € ht
13	M	
14	J	
15	V	
16	S	
17	D	
18	L	Atelier Ouvrir sa boulangerie 100% farines brutes
19	M	
20	M	Atelier Reprendre (créer) une boulangerie
21	J	
22	V	
23	S	
24	D	
25	L	Atelier Levain perfectionnement
26	M	
27	M	Atelier Booster son chiffre d'affaires - 75 € ht
28	J	Atelier Petite restau (Quai d'Anjou)
29	V	
30	S	

ZONE C : Créteil, Montpellier, Paris, Toulouse, Versailles

Les ateliers

Des apprentissages, pour les clients et prospects Moulins Bourgeois.

- **Reprendre (Créer) une boulangerie** *(2 jours)*
- **Ouvrir sa boulangerie 100% farines brutes** *(2 jours)*
- **Fournil de Couargis** *(1 jour)*
- **Levain initiation** *(1 jour)*
- **Levain perfectionnement** *(2 jours)*
- **Viennoiseries quotidiennes** *(1 jour)*
- **Recettes italiennes** *(1 jour)*
- **Petite restauration** *(1 jour)*

- **Les réseaux sociaux, un outil d'aide à la vente** *(1 jour) - 75 € ht*
- **Diriger une équipe, un métier à part entière** *(1 jour) - 75 € ht*
- **Booster son chiffre d'affaires** *(1 jour) - 75 € ht*
- **Recrutement et plan d'intégration (visio de 3h)** *- 40 € ht*
- **Mieux connaître ses produits (visio de 3h)** *- 40 € ht*

Les formations

Des techniques à forte valeur ajoutée, éligibles aux fonds de formation.

- **Farines brutes et Produits fermiers** *(3 jours) - 975 € ht*
- **Immersion dans la boulangerie d'aujourd'hui** *(5 jours) - 1 400 € ht*
- **Techniques de pains décorés** *(2 jours) - 400 € ht*
- **Brioches et viennoiseries créatives** *(2 jours) - 650 € ht*
- **Galettes et Pâte feuilletée** *(2 jours) - 650 € ht*
- **Cakes et Gâteaux de Voyage** *(2 jours) - 650 € ht*
- **Cuisine boulangère** *(2 jours) - 720 € ht*
- **Pâtisserie boulangère** *(3 jours) - 975 € ht*
- **Valorisation des invendus** *(1 jour) - 325 € ht*

Moulins Bourgeois (Seine-et-Marne)

CALENDRIER FORMATIONS 2023

ÉCOLE BOURGEOIS Frères

FORMATIONS BOULANGÈRES

OCTOBRE 2023

1	D	
2	L	Formation – Valorisation des invendus - 325 € ht
3	M	
4	M	Atelier – Mieux connaitre ses produits - 75 € ht
5	J	Atelier – Levain initiation
6	V	
7	S	
8	D	
9	L	Formation – Atelier – Recrutement - 75 € ht
10	M	Cuisine boulangère - 750 € ht
11	M	Atelier – Diriger une équipe - 75 € ht
12	J	Atelier – Viennoiseries quotidiennes
13	V	
14	S	
15	D	
16	L	Atelier – Les réseaux sociaux - 75 € ht
17	M	Formation – Galettes et Pâte feuilletée 650 € ht
18	M	
19	J	
20	V	
21	S	
22	D	
23	L	Atelier – Reprendre (créer) une boulangerie
24	M	
25	M	Atelier – Ouvrir sa boulangerie 100% farines brutes
26	J	
27	V	Atelier – Booster son chiffre d'affaires - 75 € ht
28	S	
29	D	
30	L	Formation – Cakes et Gâteaux de voyage 650 € ht
31	M	

ZONE A : Besançon, Bordeaux, Clermont-Ferrand, Dijon, Grenoble, Limoges, Lyon, Poitiers

NOVEMBRE 2023

1	M	
2	J	Formation – Valorisation des invendus - 325 € ht
3	V	
4	S	
5	D	
6	L	Formation – Atelier – Diriger une équipe - 75 € ht
7	M	
8	M	Atelier – Les réseaux sociaux - 75 € ht
9	J	Immersion dans la boulangerie d'aujourd'hui 1 400 € ht
10	V	
11	S	
12	D	
13	L	Atelier – Reprendre (créer) une boulangerie
14	M	
15	M	Atelier – Levain perfectionnement (Quai d'Anjou)
16	J	Atelier – Viennoiseries quotidiennes
17	V	
18	S	
19	D	
20	L	Formation – Brioches et viennoiseries créatives 650 € ht
21	M	
22	M	Formation – Techniques de pains décorés 400 € ht
23	J	
24	V	
25	S	
26	D	
27	L	Atelier – Petite restau – Atelier – Booster son CA - 75 € ht
28	M	Atelier – Petite restauration
29	M	
30	J	

ZONE B : Aix-Marseille, Amiens, Lille, Nancy-Metz, Nantes, Nice, Normandie, Orléans-Tours, Reims, Rennes, Strasbourg

DÉCEMBRE 2023

1	V	
2	S	
3	D	
4	L	Atelier – Ouvrir sa boulangerie 100% farines brutes
5	M	
6	M	Atelier – Reprendre (créer) une boulangerie
7	J	
8	V	
9	S	
10	D	
11	L	
12	M	Atelier – Viennoiseries quotidiennes
13	M	
14	J	
15	V	
16	S	
17	D	
18	L	
19	M	
20	M	
21	J	
22	V	
23	S	
24	D	
25	L	
26	M	
27	M	
28	J	
29	V	
30	S	
31	D	

ZONE C : Créteil, Montpellier, Paris, Toulouse, Versailles

Les ateliers

Des apprentissages, pour les clients et prospects Moulins Bourgeois.

- **Reprendre (Créer) une boulangerie** *(2 jours)*
- **Ouvrir sa boulangerie 100% farines brutes** *(2 jours)*
- **Fournil de Couargis** *(1 jour)*
- **Levain initiation** *(1 jour)*
- **Levain perfectionnement** *(2 jours)*
- **Viennoiseries quotidiennes** *(1 jour)*
- **Recettes italiennes** *(1 jour)*
- **Petite restauration** *(1 jour)*
- **Les réseaux sociaux, un outil d'aide à la vente** *(1 jour)* - *75 € ht*
- **Diriger une équipe, un métier à part entière** *(1 jour)* - *75 € ht*
- **Booster son chiffre d'affaires** *(1 jour)* - *75 € ht*
- **Recrutement et plan d'intégration (visio de 3h)** - *40 € ht*
- **Mieux connaître ses produits (visio de 3h)** - *40 € ht*

Les formations

Des techniques à forte valeur ajoutée, éligibles aux fonds de formation.

- **Farines brutes et Produits fermiers** *(3 jours)* - *975 € ht*
- **Immersion dans la boulangerie d'aujourd'hui** *(5 jours)* - *1 400 € ht*
- **Techniques de pains décorés** *(2 jours)* - *400 € ht*
- **Brioches et viennoiseries créatives** *(2 jours)* - *650 € ht*
- **Galettes et Pâte feuilletée** *(2 jours)* - *650 € ht*
- **Cakes et Gâteaux de Voyage** *(2 jours)* - *650 € ht*
- **Cuisine boulangère** *(2 jours)* - *720 € ht*
- **Pâtisserie boulangère** *(3 jours)* - *975 € ht*
- **Valorisation des invendus** *(1 jour)* - *325 € ht*