CALENDRIER

FORMATIONS



FORMATIONS BOULANGÈRES

Les ateliers

Des apprentissages, pour les clients et prospects Moulins Bourgeois.

Reprendre (Créer) une boulangerie

Ouvrir sa boulangerie 100% farines brutes (2 jours)

Fournil de Couargis (1 jour)

Levain initiation (1 jour)

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

		JANVIER 2023	
1	D	Jour de l'an	
2	L	Épiphanie	
3	М		
4	М		
5	J		
6	V		
7	S		
8	D		
9	L	telier	
10	М	Reprendre (créer) une boulangerie	
11	М		
12	J		
13	V		
14	S		
15	D		
16	L		
17	М		
18	М		
19	J		
20	V		
21	S		
22	D		
23	L		
24	М		
25	М		
26	J		
27	V		
28	S		
29	D		
30	L		
31	М		
ZON	EA: Bes	sançon, Bordeaux, Clermont-Ferrand, ZONE B	

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

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

Dijon, Grenoble, Limoges, Lyon, Poitiers

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



FORMATIONS BOULANGÈRES

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)

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

		AVRIL 20 23
1	S	
2	D	
3	L F	ormation Cuisine boulangère
4	М	Cuisine boulangère 720 € ht
5	М	
6	J	
7	V	
8	S	
9	D	Pâques
10	L	Lundi de Pâques
_11	М	
12	М	Atelier Reprendre (créer) une boulangerie
13	J	Repressure (crees) une bouldingerie
14	V	
15	S	
16	D	
_17	L	Atelier Petite restauration
18	101	Atelier Petite restauration
19	IVI	Atelier Booster son chiffre d'affaires - $75 \in ht$
20	J	Atelier Levain initiation
_21	V	
_22	S	
23	D	
24	L	
25	М	
26	М	
_27	J	
28	V	
29	S	
30	D	

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

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) 10 S 11 D 12 L Atelier Ouvrir sa boulangerie 13 M 100% farines brutes 14 M Formation 15 J Brioches et viennoiseries créatives 16 V 17 S 18 D 19 L Formation 20 M Pâtisserie boulangère 975 € ht 21 M 22 J Atelier 23 V Reprendre (créer) une boulangerie 24 S 25 D Atelier 26 L 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	JUIN 20 23				
3 S 4 D 5 L Atelier Boosterson 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) 10 S 11 D 12 L Atelier Ouvrir sa boulangerie 13 M Formation 14 M Formation 15 J 650 ∈ ht 16 V 17 S 18 D 19 L Formation 20 M Pâtisserie boulangère 975 ∈ ht 21 M 22 J Atelier 23 V Reprendre (créer) une boulangerie 24 S 25 D Atelier 26 L Recrutement plan d'intégration - 40 ∈ ht 27 M Atelier Fournil de Couargis 28 M Atelier Fournil de Couargis 29 J Atelier Fournil de Couargis	1	Atelier Petite restauration			
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) 10 S 11 D 12 L Atelier Ouvrir sa boulangerie 13 M Formation 14 M Formation 15 J 650 € ht 16 V 17 S 18 D 19 L Formation 20 M Pâtisserie boulangère 975 € ht 21 M 22 J Atelier 23 V Reprendre (créer) une boulangerie 24 S 25 D Atelier 26 L Recrutement plan d'intégration - 40 € ht 27 M Atelier Fournil de Couargis 28 M Atelier Fournil de Couargis	2	V			
Atelier Diriger une équipe - 75 € ht Atelier Diriger une équipe - 75 € ht MAtelier Mieux connaître ses produits - 40 € ht Atelier Levain perfectionnement (Quai d'Anjou) Levain perfectionnement (Quai d'Anjou) Atelier Couvrir sa boulangerie Ouvrir sa boulangerie Ouvrir sa boulangerie Ouvrir sa boulangerie Ouvrir sa boulangerie Formation Brioches et viennoiseries créatives 650 € ht Pâtisserie boulangère 975 € ht Atelier Reprendre (créer) une boulangerie Reprendre (créer) une boulangerie Atelier Fournil de Couargis Atelier Fournil de Couargis Atelier Fournil de Couargis	3	S			
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) 10 S 11 D 12 L Atelier Ouvrir sa boulangerie 13 M Formation Brioches et viennoiseries créatives 15 J 650 € ht 16 V 17 S 18 D 19 L Formation 20 M Pâtisserie boulangère 975 € ht 21 M 22 J Atelier 23 V Reprendre (créer) une boulangerie 24 S 25 D Atelier Recrutement plan d'intégration - 40 € ht 27 M Atelier Fournil de Couargis Atelier Fournil de Couargis Atelier Fournil de Couargis	4	D			
7 M Atelier Mieux connaître ses produits - 40 € ht 8 J Atelier Levain perfectionnement (Quai d'Anjou) 10 S 11 D 12 L Atelier Ouvrir sa boulangerie 13 M Formation Brioches et viennoiseries créatives 15 J 650 € ht 16 V 17 S 18 D 19 L Formation 20 M Pâtisserie boulangère 975 € ht 21 M 22 J Atelier 23 V Reprendre (créer) une boulangerie 24 S 25 D Atelier 26 L Recrutement plan d'intégration - 40 € ht 27 M Atelier Fournil de Couargis Atelier Fournil de Couargis Atelier Fournil de Couargis	5	Atelier Booster son chiffre d'affaires - 75 € h			
8 J Atelier 9 V (Quai d'Anjou) 10 S 11 D 12 L Atelier 13 M Tormation 14 M Formation 15 J Brioches et viennoiseries créatives 16 V 17 S 18 D 19 L Formation 20 M Pâtisserie boulangère 975 € ht 21 M 22 J Atelier 23 V Reprendre (créer) une boulangerie 24 S 25 D Atelier 26 L Recrutement plan d'intégration - 40 € ht 27 M Atelier Fournil de Couargis 28 M Atelier Fournil de Couargis	6	Diliger dile equipe - /3 € III			
9 V 10 S 11 D 12 L Atelier Ouvrir sa boulangerie 13 M 14 M Formation Brioches et viennoiseries créatives 650 € ht 16 V 17 S 18 D 19 L Formation 20 M Pâtisserie boulangère 975 € ht 21 M 22 J Atelier Reprendre (créer) une boulangerie 23 V Atelier 24 S 25 D Atelier Recrutement plan d'intégration - 40 € ht 27 M Atelier Fournil de Couargis Atelier Fournil de Couargis	7	Mieux connaître ses produits - 40 € h			
10 S 11 D 12 L Atelier 13 M 14 M Formation Brioches et viennoiseries créatives 15 J 16 V 17 S 18 D 19 L 20 M Pâtisserie boulangère 975 € ht 21 M 22 J Atelier 23 V 24 S 25 D Atelier 26 L Recrutement plan d'intégration - 40 € ht 27 M Atelier Fournil de Couargis 29 J Atelier Fournil de Couargis	8	Atelier Levain perfectionnement			
11 D 12 L Atelier Ouvrir sa boulangerie 13 M 14 M Formation Brioches et viennoiseries créatives 650 € ht 16 V 17 S 18 D 19 L Formation 20 M Pâtisserie boulangère 975 € ht 21 M 22 J Atelier 23 V Reprendre (créer) une boulangerie 24 S 25 D Atelier 26 L Recrutement plan d'intégration - 40 € ht 27 M Atelier Fournil de Couargis Atelier Fournil de Couargis	9	V (Quai d'Anjou)			
12 L Atelier Ouvrir sa boulangerie 13 M Formation 14 M Formation 15 J Brioches et viennoiseries créatives 16 V 17 S 18 D 19 L Formation 20 M Pâtisserie boulangère 975 € ht 21 M 22 J Atelier 23 V Reprendre (créer) une boulangerie 24 S 25 D Atelier 26 L Recrutement plan d'intégration - 40 € ht 27 M Atelier Fournil de Couargis 28 M Atelier Fournil de Couargis 29 J Atelier Fournil de Couargis	10	S			
13 M Formation 14 M Formation 15 J 650 € ht 16 V 17 S 18 D 19 L Formation 20 M Pâtisserie boulangère 975 € ht 21 M 22 J Atelier 23 V Reprendre (créer) une boulangerie 24 S 25 D Atelier 26 L Recrutement plan d'intégration - 40 € ht 27 M Atelier Fournil de Couargis 28 M Atelier Fournil de Couargis 29 J Atelier Fournil de Couargis	11				
14 M Formation 15 J Brioches et viennoiseries créatives 16 V 17 S 18 D 19 L Formation 20 M Pâtisserie boulangère 975 € ht 21 M 22 J Atelier 23 V Reprendre (créer) une boulangerie 24 S 25 D Atelier 26 L Recrutement plan d'intégration - 40 € ht 27 M Atelier Fournil de Couargis 28 M Atelier Fournil de Couargis 29 J Atelier Fournil de Couargis	12	Atelier Ouvrir sa boulangerie			
Brioches et viennoiseries créatives 15	13	IVI			
15 J 650 € ht 16 V 17 S 18 D 19 L Formation 20 M Pâtisserie boulangère 975 € ht 21 M 22 J Atelier 23 V Reprendre (créer) une boulangerie 24 S 25 D 26 L Recrutement plan d'intégration - 40 € ht 27 M Atelier Fournil de Couargis 28 M Atelier Fournil de Couargis 29 J Atelier Fournil de Couargis	14	M Formation Rejectos et vianneiseries créatives			
17 S 18 D 19 L Formation 20 M Pâtisserie boulangère 975 € ht 21 M 22 J Atelier Reprendre (créer) une boulangerie 23 V 24 S 25 D Atelier 26 L Recrutement plan d'intégration - 40 € ht 27 M Atelier Fournil de Couargis 28 M Atelier Fournil de Couargis 29 J Atelier Fournil de Couargis	15				
18 D 19 L 20 M Pâtisserie boulangère 975 € ht 21 M 22 J Atelier Reprendre (créer) une boulangerie 23 V 24 S 25 D 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	16	V			
19 L Formation 20 M Pâtisserie boulangère 975 € ht 21 M 22 J Atelier 23 V Reprendre (créer) une boulangerie 24 S 25 D Atelier 26 L Recrutement plan d'intégration - 40 € ht 27 M Atelier Fournil de Couargis 28 M Atelier Fournil de Couargis 29 J Atelier Fournil de Couargis	17	S			
Pâtisserie boulangère 975 € ht N Atelier Reprendre (créer) une boulangerie Atelier Couargis Atelier Fournil de Couargis Atelier Fournil de Couargis Atelier Fournil de Couargis Atelier Fournil de Couargis	18				
21 M 22 J Atelier Reprendre (créer) une boulangerie 23 V 24 S 25 D Atelier Recrutement plan d'intégration - 40 € ht 27 M Atelier Fournil de Couargis 28 M Atelier Fournil de Couargis Atelier Fournil de Couargis 29 J Atelier Fournil de Couargis	19	L			
21 M 22 J Atelier 23 V Reprendre (créer) une boulangerie 24 S 25 D 26 L Recrutement plan d'intégration - 40 € ht 27 M Atelier Fournil de Couargis 28 M Atelier Fournil de Couargis 29 J Atelier Fournil de Couargis	20				
23 V Reprendre (créer) une boulangerie 24 S 25 D Atelier 26 L Recrutement plan d'intégration - 40 € ht 27 M Atelier Fournil de Couargis 28 M Atelier Fournil de Couargis 29 J Atelier Fournil de Couargis	21	M			
23 V 24 S 25 D Atelier 26 L Recrutement plan d'intégration - 40 € ht 27 M Atelier Fournil de Couargis 28 M Atelier Fournil de Couargis 29 J Atelier Fournil de Couargis	22	, 			
25 D Atelier 26 L Recrutement plan d'intégration - 40 € ht 27 M Atelier Fournil de Couargis 28 M Atelier Fournil de Couargis 29 J Atelier Fournil de Couargis	23	V Reprendre (créer) une boulangerie			
Atelier 26 L Recrutement plan d'intégration - 40 € ht 27 M Atelier Fournil de Couargis 28 M Atelier Fournil de Couargis 29 J Atelier Fournil de Couargis	24	S			
26 L Recrutement plan d'intégration - 40 € ht 27 M Atelier Fournil de Couargis 28 M Atelier Fournil de Couargis 29 J Atelier Fournil de Couargis	25	D Atelier			
28 M Atelier Fournil de Couargis 29 J Atelier Fournil de Couargis	26	Recrutement plan d'intégration - 40 € ht			
29 J Atelier Fournil de Couargis	27	101 - 1 0011111 de 00001 915			
29) Tourini de codargis	28	rodrilli de Coddigis			
30 V Atelier Fournil de Couargis	29) Tourini de codargis			
	30	V Atelier Fournil de Couargis			

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

ZONE B: Aix-Marseille, Amiens, Lille, Nancy-Metz, Nar
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

CALENDRIER

FORMATIONS



FORMATIONS BOULANGÈRES

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)

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

	JUILLET 20 23
1	S
2	D
3	Atelier Reprendre (créer) une boulangerie
4	M
5	M Atelier Ouvrir sa boulangerie
6	100% farines brutes
7	V
8	S
9	D
10	L
11	М
12	М
13	J
14	V Fête nationale
15	S
16	D
17	L
18	М
19	М
20	J
21	V
22	S
23	D
24	L
25	М
26	М
27	J
28	V
29	S
30	D
31	L Description Comment Server
Dijo	NE A : Besançon, Bordeaux, Clermont-Ferrand, on, Grenoble, Limoges, Lyon, Poitiers

	AOÛT 20 23
1	M
2	М
3	J
4	V
5	S
6	D
7	L
8	М
9	М
10	J
11	V
12	S
13	D
14	L
15	М
16	М
17	J
18	V
19	S
20	D
21	L
22	М
23	М
24	J
25	V
26	S
27	D
28	Atelier Reprendre (créer) une boulangerie
29	M Repression (Creer) and Boardingerie
30	М
31	J
ZOI Nor	NE B : Aix-Marseille, Amiens, Lille, Nancy-Metz, Nantes, Nice, mandie, Orléans-Tours, Reims, Rennes, Strasbourg

	SEPTEMBRE 2023	
1	V	
2	S	
3	D	
4	Atelier Recettes italiennes	
5	M	
6	M	
7	J	
8	V	
9	S	
10	D	
11	Atelier Les réseaux sociaux - 75 ϵ h	ıt
12	M Formation Galettes et Pâte feuilletée	
13	M 650 € ht	
14	J	
15	V	
16	S	
17	D	
18	Atelier Ouvrir sa boulangerie	
19	M 100% farines brutes	
20	M Atelier Reprendre (créer) une boulanger	ie
21	J	
22	V	
23	S	
24	D	
25	Atelier Levain perfectionnement	
26	M	
27	M Atelier Booster son chiffre d'affaires - 75	€l
28	Atelier Petite restau (Quai d'Anjou	(۱
29	V	_
30	S	

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

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

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

CALENDRIER

FORMATIONS

20**23**



FORMATIONS BOULANGÈRES

Les ateliers

Des apprentissages, pour les clients et prospects Moulins Bourgeois.

Reprendre (Créer) une boulangerie

Ouvrir sa boulangerie 100% farines brutes (2 jours)

Fournil de Couargis (1 jour)

Levain initiation (1 jour)

Levain perfectionnement (2 iours)

Viennoiseries quotidiennes (1 jour)

Recettes italiennes (1 jour)

Petite restauration (1 jour)

Les réseaux sociaux, un outil d'aide à la vente $(1 jour) - 75 \in ht$

Diriger une équipe, un métier à part entière (1 jour) - 75 \in ht

Booster son chiffre d'affaires (1 jour) - 75 \in ht

Recrutement et plan d'intégration (visio de 3h) - $40 \in ht$

Mieux connaître ses produits (visio de 3h) - 40 € ht

	OCTOBRE 2023	
1	D	
2	Formation Valorisation des invendus -	325 € h
3	М	
4	Mieux connaitre ses produits -	75 € ht
5	Atelier Levain initiation	
6	V	
7	S	
8	D Atelier	
9	Formation Recrutement - 75	€ ht
10	M Cuisine boulangère - 750 € h	t
11	M Atelier Diriger une équipe - 75 €	
12	Atelier Viennoiseries quotidien	nes
13	V	
14	S	
15	D	
16	Atelier Les réseaux sociaux - 75	€ ht
17	M Formation Galettes et Pâte feuilletée	
18	M 650 € ht	
19	J	
20	V	
21	S	
22	D	
23	Atelier Reprendre (créer) une boulang	erie
24	M	GIIC
25	Atelier Ouvrir sa boulangerie	
26	J 100% farines brutes	
27	Atelier Booster son chiffre d'affaires	- 75 € h
28	S	
29	D	
30	Formation Cakes et Gâteaux de voyag	_
31	M 650 € ht	

		NOVEMBRE 2023
1	М	
2	J	Valorisation des invendus - 325 € ht
3	V	
4	S	
5	D	Atelier
6	L	Diriger une équipe - 75 € ht
7	M	Atelier Atelier
8	М	Atelier Les réseaux sociaux - 75 € ht Immersion dans la boulangerie
9	J	
10	V	d'aujourd'hui 1 400 € ht
11	S	
12	D	
13	L	Atelier Reprendre (créer) une boulangerie
14	М	Repressar (crees) and bodiangene
15	М	Atelier Levain perfectionnement
16	J	(Quai d'Anjou) Atelier Viennoiseries quotidiennes
17	V	
18	S	
19	D	
20	L	Formation Brioches et viennoiseries créatives
21	М	650 € ht
22	М	Formation Techniques de pains décorés
23	J	400 € ht
24	V	
25	S	
26	D	
27	L	Atelier Petite restau Boosterson CA - 75 € ht
28	М	Atelier Petite restauration
29	М	
30	J	
ZON	EB: Aix-	Marseille, Amiens, Lille, Nancy-Metz, Nantes, Nice,

V S 2 D Atelier 4 Ouvrir sa boulangerie 100% farines brutes M M Atelier 6 Reprendre (créer) une boulangerie 8 V 9 D 10 11 Atelier Viennoiseries quotidiennes 12 13 M 14 V 15 16 S 17 D 18 L 19 M M 20 21 22 V 23 S D 24 25 L 26 M M 27 28 V 29 S 30 31 D ZONE C: Créteil, Montpellier, Paris, Toulouse, Versailles

DÉCEMBRE 20**23**

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

Farines brutes et Produits fermiers (3 jours) - $975 \in ht$

Immersion dans la boulangerie d'aujourd'hui (5 jours) - 1 400 € ht Techniques de pains décorés (2 jours) - 400 € ht

Normandie, Orléans-Tours, Reims, Rennes, Strasbourg

Brioches et viennoiseries créatives (2 jours) - 650 € ht

Galettes et Pâte feuilletée (2 jours) - 650 € ht