

ET SI VOS FORMATIONS VOUS COÛTAIENT 0€...

ET VOUS RAPPORTAIENT VRAIMENT LA PERFORMANCE DE VOS ÉQUIPES ?



PÔLEMEETING

Courtier en formation professionnelle



SPÉCIAL BOULANGERIE PÂTISSERIE

BOULANGERIE ARTISANALE

- ✓ Les bases de la boulangerie artisanale
- ✓ Pains courants et pains spéciaux
- ✓ Maîtrise des fermentations et du levain
- ✓ Viennoiseries : techniques et tourage
- ✓ Snacking boulanger : sandwiches, burgers, pizzas, focaccias
- ✓ Cuisson : techniques et maîtrise du four
- ✓ Développement de gammes boulangères
- ✓ Valorisation des invendus

HYGIÈNE, SÉCURITÉ & RÉGLEMENTATION

- ✓ Hygiène alimentaire (HACCP)
- ✓ Bonnes pratiques d'hygiène en laboratoire
- ✓ Allergènes et étiquetage
- ✓ Traçabilité et gestion des DLC
- ✓ Sécurité au travail en boulangerie
- ✓ Risques professionnels et prévention
- ✓ Nettoyage et désinfection des locaux

DIGITAL & COMMUNICATION

- ✓ Réseaux sociaux pour boulangers-pâtisseries (Instagram, Facebook, TikTok)
- ✓ Création de contenus (photos, vidéos, stories)
- ✓ Community management
- ✓ E-réputation et avis clients
- ✓ Site internet et vente en ligne

PÂTISSERIE TRADITIONNELLE

- ✓ Les bases de la pâtisserie
- ✓ Pâtes de base : sucrées et salées
- ✓ Crèmes, mousses et garnitures
- ✓ Entremets et petits gâteaux
- ✓ Tartes et tartelettes
- ✓ Chocolaterie et confiserie
- ✓ Macarons : techniques et perfectionnement
- ✓ Desserts à l'assiette
- ✓ Créativité et présentation des pâtisseries

GESTION & MANAGEMENT EN BOULANGERIE-PÂTISSERIE

- ✓ Gestion des stocks et des approvisionnements
- ✓ Gestion des coûts et calcul des marges
- ✓ Management d'équipe et recrutement
- ✓ Organisation de laboratoire
- ✓ Planification et gestion du temps
- ✓ Relation client et fidélisation
- ✓ Ouverture ou reprise d'un établissement

DÉVELOPPEMENT DURABLE & RESPONSABILITÉ

- ✓ Réduction du gaspillage alimentaire
- ✓ Emballages éco-responsables
- ✓ Gestion des déchets
- ✓ Économie d'énergie et d'eau
- ✓ Démarche RSE en boulangerie-pâtisserie

BOULANGERIE MODERNE & TENDANCES

- ✓ Pains au levain et méthodes naturelles
- ✓ Panification biologique et sans gluten
- ✓ Produits locaux et circuits courts
- ✓ Pains du monde
- ✓ Produits innovants et tendances
- ✓ Food pairing et associations de saveurs

VENTE & RELATION CLIENT

- ✓ Techniques de vente et de conseil
- ✓ Mise en valeur des produits en boutique
- ✓ Merchandising et agencement de vitrine
- ✓ Développement de la relation client
- ✓ Fidélisation et animation commerciale

PERFECTIONNEMENT & CRÉATION

- ✓ Techniques avancées en boulangerie
- ✓ Pièces artistiques en pâtisserie
- ✓ Événementiel : buffets, cocktails, pièces montées
- ✓ Saisonnalité et créations éphémères
- ✓ Formation sur-mesure selon vos besoins

 **FORMATIONS SUR MESURE**
Adaptées à vos besoins et à votre activité

 **FORMATEURS EXPERTS**
Professionnels du métier et pédagogues

 **ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ**
De l'analyse de vos besoins jusqu'à la mise en œuvre

 **RÉSULTATS CONCRETS**
Compétences renforcées, performance améliorée

 **FINANCEMENT FACILITÉ**
Prise en charge possible par votre OPCO.



CONDITIONS D'ÉLIGIBILITÉ 4 SALARIÉS MINIMUM
pour bénéficier d'une prise en charge par votre OPCO.

TOUS NOS CENTRES PARTENAIRES SONT CERTIFIÉS
Qualiopi
processus certifié

+80 FORMATIONS DÉDIÉES À LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE 100% FINANÇABLES (OPCO)



 **AUDIT GRATUIT & SANS ENGAGEMENT**
✓ Analyse de vos besoins
✓ Identification de vos droits à financement
✓ Plan d'action concret et personnalisé



Tous nos centres partenaires sont certifiés Qualiopi, gage de qualité et de fiabilité.

☎ 06 28 51 60 69 • polemeeting@gmail.com