



atelierm'alice

PARTAGEONS NOS SAVOIR-FAIRE

Formations en Boulangerie • Pâtisserie • Viennoiserie • Snacking

LIVRET D'ACCUEIL

ATELIER M'ALICE
LE FROMENTEAU
44190 BOUSSAY

CONTACT
06 80 28 76 26
contact@atelier-malice.fr
www.atelier-malice.com

V7-01/08/2024



atelier m'alice

PARTAGEONS NOS SAVOIR-FAIRE

Formations en Boulangerie • Pâtisserie • Viennoiserie • Snacking

BIENVENUE À ATELIER M'ALICE

Atelier m'alice développe **une gamme de formations sur mesure** qui s'adressent 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.

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

**12 591 HEURES
DE FORMATION**

TAUX DE SATISFACTION

96%

**SATISFACTION MOYENNE
DES PARTICIPANTS**

PARTICIPANTS

686

**BOULANGERS SALARIÉS
EN FORMATION
CHAQUE ANNÉE**

Etude menée du 01/07/2023 au 30/06/2024

TÉMOIGNAGES :

«De belles découvertes. De beau échanges.» avril 2024 - Benjamin LEMARCHAND, formation L'Art de la viennoiserie

« Les 3 points à garder absolument : Le livre de recettes complet et très bien détaillé, ainsi que la globalité de la journée, la bonne humeur globale de la journée et des formateurs, La diversité des produits réalisés.» mai 2024 - Matthias ANTIER, Formation Snacking rationalisé

« Très bonne formation, Un grand merci à toutes l'équipe d'atelier malice pour sa gentillesse et son professionnalisme tout au long du stage.» juin 2024 - Frédéric MICHAUD, Formation Levain et Tradition

«Merci pour tout, en espérant se recroiser pour de nouveaux moments de partage.» avril 2024 - Théo EBEBEDEN, Formation à Itteville

«Les 3 points à garde à garder absolument : le lycée d'accueil, le déroulement de la journée, la bonne humeur.» Jeanne MELAINE, Formation Pains et ingrédients avec F. Fortier en Normandie

« Je suis venu pour certain type de produits , j'ai eu exactement ce que je voulais voir sur ce sujet.» mai 2024 - Romain DEVIN, Formation Tête-à-tête Viennoiserie avec M. Paulmery en Bretagne

« Les 3 points à garder absolument : - Les 2 jours, Le fait que l'on participe, que l'on soit acteur, - Que l'on reparte avec des produits + debrief.» avril 2024 - Benoit HUCHET, Formation Snacking Chaud avec P. Nobre à Ernée

«Les 3 points à garder absolument : Organisation de travail , Technique, Matériel » juin 2024 - Baptiste BROHAN, Formation Entremets Premium avec M. Blandin à Boussay

«Caroline est au top. Toujours à l'écoute et prête à donner toutes les informations souhaitées et utiles à notre quotidien.» mai 2024 - Formation Pain et Nutrition (Gamme Booster sa boulangerie) avec C. Masson

«Fabrice est très bienveillant et à l'écoute de nos demandes. Il nous donne de précieux conseils pour nous améliorer.» juin 2024 - Formation Réseaux Sociaux (Gamme Booster sa boulangerie) avec F. Cottez

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 ou ici : https://www.atelier-malice.com/livret-de-formation-2024-v11_compressed/

NOTRE ÉQUIPE DE FORMATION

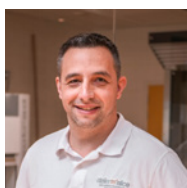


Marie Clidière

Responsable
atelier m'alice
& Responsable
handicap

Fabrice Guéry

Boulangerie
Viennoiserie
Snacking

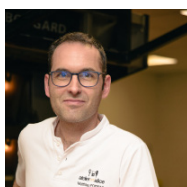


Maxime Pionneau

Boulangerie
Viennoiserie
Snacking

Olivier Coquelin

Boulangerie
Viennoiserie
Snacking

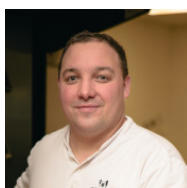
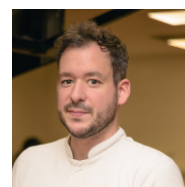


Matthieu Poidras

Boulangerie
Viennoiserie
Snacking

Mathieu Paulmery

Boulangerie
Viennoiserie
Snacking



Franck Fortier

Boulangerie
Viennoiserie
Snacking

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

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 distancielles, 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.