

Les ateliers Des apprentissages, pour les clients et prospects Moulins Bourgeois.

- Reprendre (Créer) une boulangerie (3 jours)
- Levain initiation (2 jours)
- Levain perfectionnement (2 jours)
- Pains soft (1 jour)

- Petite restauration (1 jour)
- Viennoiseries quotidiennes (1 jour)
- Brioche sous toutes ses formes (1 jour)

- Stimuler l'efficacité de votre équipe (1 jour)
- Développer ses ventes (1 jour)
- Affichage et étiquetage en boulangerie (visio 2h)

- Utiliser l'intelligence artificielle en boulangerie (1 jour) - 75 € ht
- Créer du contenu pour les réseaux sociaux (1 jour) - 75 € ht

Les formations

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

JANVIER 2026					Ateliers	Formations
1			J			
2			V			
3			S			
4			D			
5			L			
6			M	Épiphanie		
7			M			
8			J			
9			V			
10			S			
11			D			
12			L			
13			M			
14			M			
15			J			
16			V			
17			S			
18			D	SIRH/+ BAKE & SNACK EUROPAIN PARIS 2026		
19			L			
20			M			
21			M			
22			J			
23			V			
24			S			
25			D			
26			L			Viennoiseries et brioches créatives
27			M			
28			M	Reprendre (créer) une boulangerie		
29			J			
30			V			
31			S			

FÉVRIER 2026					Ateliers	Formations
1		D				
2		L				
3		M	Brioche			
4		M	Petite restau			
5		J	Petite restau			
6		V				
7		S				
8		D				
9		L				Entremets et petits gâteaux
10		M				
11		M	Levain initiation			
12		J				
13		V				
14		S				
15		D				
16		L	Reprendre (créer) une boulangerie			
17		M				
18		M				
19		J	Viennoiseries			
20		V				
21		S				
22		D				
23		L			Boulangerie durable et engagée	
24		M				
25		M				
26		J				
27		V				
28		S				
					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	

MARS 2026					Ateliers	Formations
1		D				
2		L	Levain perfectionnement			
3		M				
4		M	Réseaux sociaux			
5		J				
6		V				
7		S				
8		D				
9		L	Intelligence artificielle			
10		M	Viennoiseries	Affichage et étiquetage		
11		M			Cuisine boulangère	
12		J				
13		V				
14		S				
15		D				
16		L	Reprendre (créer) une boulangerie			
17		M				
18		M			MOF Alexandre Laumain	
19		J				
20		V				
21		S				
22		D				
23		L			Travail autour de la pizza	
24		M				
25		M	Petite restau			
26		J	Petite restau			
27		V				
28		S				
29		D				
30		L			100% levain O levure	
31		M				

- 100% levain O levure (2 jours) - 690 € ht
- Boulangerie durable et engagée (5 jours) - 1 490 € ht
- Premiers pas en boulangerie (5 jours) - 1 490 € ht
- Viennoiseries et brioches créatives (2 jours) - 690 € ht
- Glaces et entremets glacés (2 jours) - 790 € ht
- Formation MOF (2 jours) - 840 € ht
- Réussir un bon feuilletage (2 jours) - 690 € ht
- Travail autour de la pizza (1 jour) - 350 € ht
- Entremets et petits gâteaux (2 jours) - 790 € ht
- Cuisine boulangère (2 jours) - 790 € ht
- Cakes et gâteaux de voyage (3 jours) - 1 185 € ht
- Les essentiels de la pâtisserie (2 jours) - 790 € ht

Moulins Bourgeois (Seine-et-Marne)

CALENDRIER

ATELIERS & FORMATIONS

2026
1^{er} SEMESTRE



ÉCOLE
BOURGEOIS *Frères*
FORMATIONS BOULANGÈRES



processus certifié

 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

Les ateliers Des apprentissages, pour les clients et prospects Moulins Bourgeois.

Reprendre (Créer) une boulangerie (3 jours)

Levain initiation (2 jours)

Levain perfectionnement (2 jours)

Pains soft (1 jour)

Petite restauration (1 jour)

Viennoiseries quotidiennes (1 jour)

Brioche sous toutes ses formes (1 jour)

Stimuler l'efficacité de votre équipe (1 jour)

Développer ses ventes (1 jour)

Affichage et étiquetage en boulangerie (visio 2h)

Utiliser l'intelligence artificielle en boulangerie (1 jour) - 75 € ht

Créer du contenu pour les réseaux sociaux (1 jour) - 75 € ht

Les formations

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

100% levain O levure (2 jours) - 690 € ht

Boulangerie durable et engagée (5 jours) - 1 490 € ht

Premiers pas en boulangerie (5 jours) - 1 490 € ht

Viennoiseries et brioches créatives (2 jours) - 690 € ht

Glaces et entremets glacés (2 jours) - 790 € ht

Formation MOF  (2 jours) - 840 € ht

Réussir un bon feuilletage (2 jours) - 690 € ht

Travail autour de la pizza (1 jour) - 350 € ht

Entremets et petits gâteaux (2 jours) - 790 € ht

Cuisine boulangère (2 jours) - 790 € ht

Cakes et gâteaux de voyage (3 jours) - 1 185 € ht

Les essentiels de la pâtisserie (2 jours) - 790 € ht

AVRIL 2026				
		Ateliers		Formations
1	M	Développer ses ventes	Levain initiation (75004)	
2	J			
3	V			
4	S			
5	D			
6	L	Lundi de Pâques		
7	M			Les essentiels de la pâtisserie <i>partenariat Bellouet Conseil</i>
8	M			
9	J			
10	V			
11	S			
12	D			
13	L	Stimuler l'efficacité		Premiers pas en boulangerie
14	M	Brioche		
15	M			
16	J	Viennoiseries		
17	V			
18	S			
19	D			
20	L			MOF  Joël Schwalbach
21	M			
22	M	Reprendre (créer) une boulangerie		
23	J			
24	V			
25	S			
26	D			
27	L			Viennoiseries et brioches créatives
28	M			
29	M	Réseaux sociaux		
30	J	Pains soft		

MAI 2026				
		Ateliers	Formations	
1	V	Fête du travail		
2	S			
3	D			
4	L			
5	M	Viennoiseries		
6	M		Cuisine boulangère	
7	J			
8	V	Victoire 1945		
9	S			
10	D			
11	L		Cakes et gâteaux de voyage partenariat Bellouet Conseil formateur MOF 	
12	M			
13	M			
14	J	Ascension		
15	V			
16	S			
17	D			
18	L			
19	M			
20	M	Reprendre (créer) une boulangerie		
21	J			
22	V			
23	S			
24	D			
25	L	Lundi de Pentecôte		
26	M	Levain perfectionnement (75004)	Glaces et entremets glacés	
27	M			
28	J	Petite restau		
29	V	Petite restau		
30	S			
31	D			

JUIN 2026				
		Ateliers	Formations	
1	L			
2	M			
3	M		100% levain O levure	
4	J			
5	V			
6	S			
7	D			
8	L		Les essentiels de la pâtisserie <i>partenariat Bellouet Conseil</i>	
9	M			
10	M		Travail autour de la pizza	
11	J	Réseaux sociaux		
12	V			
13	S			
14	D			
15	L	Reprendre (créer) une boulangerie	Boulangerie durable et engagée	
16	M			
17	M			
18	J	Petite restau		
19	V	Petite restau		
20	S			
21	D			
22	L		Glaces et entremets glacés	
23	M			
24	M	Pains soft		
25	J	Développer ses ventes		
26	V	Viennoiseries		
27	S			
28	D			
29	L		Réussir un bon feuilletage	
30	M			