



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 0 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

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	<b>SIRH/+ BAKE &amp; SNACK EUROPAIN PARIS 2026</b>	
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 0 levure
31	M		



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.

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 partenariat Bellouet Conseil
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		

JUN 2026				
		Ateliers	Formations	
1	L			
2	M			
3	M		100% levain 0 levure	
4	J			
5	V			
6	S			
7	D			
8	L		Les essentiels de la pâtisserie partenariat Bellouet Conseil	
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			

100% levain 0 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



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)

Petite restauration (1 jour)

Viennoiseries quotidiennes (1 jour)

**NOUVEAU** Tartes & flans (1 jour)

Stimuler l'efficacité de votre équipe (1 jour)

Développer ses ventes (1 jour)

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

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

JUILLET 2026		Ateliers	Formations
1	M		
2	J		
3	V		
4	S		
5	D		
6	L		
7	M		
8	M		
9	J		
10	V		
11	S		
12	D		
13	L		
14	M	Fête Nationale	
15	M	Reprendre (créer) une boulangerie	
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		
29	M		
30	J		
31	V		

AOÛT 2026		Ateliers	Formations
1	S		
2	D		
3	L		
4	M		
5	M		
6	J		
7	V		
8	S		
9	D		
10	L		
11	M		
12	M		
13	J		
14	V		
15	S	Assomption	
16	D		
17	L		
18	M		
19	M		
20	J		
21	V		
22	S		
23	D		
24	L		
25	M		
26	M	Reprendre (créer) une boulangerie	
27	J		
28	V		
29	S		
30	D		
31	L		

SEPTEMBRE 2026		Ateliers	Formations
1	M		
2	M		Les essentiels de la pâtisserie partenariat Bellouet Conseil
3	J		
4	V		
5	S		
6	D		
7	L	Levain initiation	
8	M		
9	M		Travail autour de la pizza
10	J		
11	V		
12	S		
13	D		
14	L		Réussir un bon feuilletage
15	M		
16	M	Reprendre (créer) une boulangerie	
17	J		
18	V		
19	S		
20	D		
21	L		Entremets et petits gâteaux
22	M	Viennoiseries (75004)	
23	M	Petite restau	
24	J	Petite restau	
25	V	Intelligence artificielle	
26	S		
27	D		
28	L		MOF  Olivier Magne
29	M		
30	M	Levain perfectionnement	

**Les formations**

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

100% levain 0 levure (2 jours) - 690 € ht

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

Bûches (2 jours) - 790 € ht

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

Formation MOF (2 jours) - 840 € ht

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

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

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



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)

Petite restauration (1 jour)

Viennoiseries quotidiennes (1 jour)

**NOUVEAU** Tartes & flans (1 jour)

Stimuler l'efficacité de votre équipe (1 jour)

Développer ses ventes (1 jour)

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.

OCTOBRE 2026			
		Ateliers	Formations
1	J	Levain perfectionnement	
2	V		
3	S		
4	D		
5	L		Bûches
6	M		
7	M		MOF  Cyrille Van Der Stuyft
8	J	Stimuler l'efficacité (75012)	
9	V		
10	S		
11	D		
12	L		Cuisine boulangère
13	M		
14	M	Développer ses ventes	
15	J	Tartes & flans	
16	V		
17	S		
18	D		
19	L		Travail autour de la pizza
20	M	Reprendre (créer) une boulangerie	
21	M		
22	J		
23	V	Viennoiseries	
24	S		
25	D		
26	L		MOF  Valentin Levrard
27	M		
28	M	Réseaux sociaux	
29	J	Petite restau	
30	V	Petite restau	
31	S		

NOVEMBRE 2026			
		Ateliers	Formations
1	D	Toussaint	
2	L		Les essentiels de la pâtisserie partenariat Bellouet Conseil
3	M		
4	M		Viennoiseries et brioches créatives
5	J		
6	V		
7	S		
8	D		
9	L		100% levain 0 levure
10	M		
11	M	Armistice 1918	
12	J	Levain initiation (75004)	
13	V		
14	S		
15	D		
16	L		Boulangerie durable et engagée
17	M	Tartes & flans	
18	M	Reprendre (créer) une boulangerie	
19	J		
20	V		
21	S		
22	D		
23	L		Cakes et gâteaux de voyage partenariat Bellouet Conseil formateur MOF
24	M		
25	M	Levain perf. (75004)	Développer ses ventes
26	J		
27	V		
28	S		
29	D		
30	L		MOF

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

DÉCEMBRE 2026			
		Ateliers	Formations
1	M		Olivier Magne
2	M	Réseaux sociaux	
3	J		
4	V		
5	S		
6	D		
7	L		
8	M	Petite restau	
9	M	Petite restau	
10	J		
11	V	Viennoiseries	
12	S		
13	D		
14	L	Reprendre (créer) une boulangerie	
15	M		
16	M		
17	J		
18	V		
19	S		
20	D		
21	L		
22	M		
23	M		
24	J		
25	V	Noël	
26	S		
27	D		
28	L		
29	M		
30	M		
31	J		

100% levain 0 levure (2 jours) - 690 € ht

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

Bûches (2 jours) - 790 € ht

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

Formation MOF (2 jours) - 840 € ht

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

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

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