



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

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		
17	M	Tartes & flans	Boulangerie durable et engagée
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		

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	Petite restau	
2	M	Petite restau	
3	J		
4	V		
5	S		
6	D		
7	L		
8	M		
9	M	Viennoiseries	
10	J		
11	V		
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		

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