Moulins Bourgeois (Seine-et-Marne)

CALENDRIER ATELIERS & FORMATIONS 2027 1er SEMESTRE

ÉCOLE BOURGEOIS Frères
FORMATIONS BOULANGÈRES

Qualiopi 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)*
- **La Native® et Respectus Panis** *(2 jours)*
- **Petit épeautre : une farine, mille possibilités** *(1 jour)*
- **Viennoiseries quotidiennes** *(1 jour)*
- **Tartes et flans** *(1 jour)*
- **Le salé boulanger** *(1 jour)*
- **Salades et sandwichs créatifs** *(1 jour)*
- **Tendance feuilletés salés** *(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

JANVIER 2027

		Ateliers	Formations
1	V	*Jour de l'an*	
2	S		
3	D	*Épiphanie*	
4	L		
5	M	Viennoiseries	
6	M		
7	J		
8	V		
9	S		
10	D		
11	L		
12	M	Feuilletés salés	
13	M	Feuilletés salés	
14	J		
15	V		
16	S		
17	D		
18	L	Reprendre (créer) une boulangerie	
19	M		
20	M		
21	J		
22	V		
23	S		
24	D		
25	L	Levain initiation	
26	M		
27	M		Viennoiseries et brioches créatives
28	J		
29	V		
30	S		
31	D		

FÉVRIER 2027

		Ateliers	Formations
1	L		
2	M	Tartes & flans	
3	M		
4	J		
5	V		
6	S		
7	D		
8	L		Premiers pas en boulangerie
9	M		
10	M		
11	J	Viennoiseries	
12	V		
13	S		
14	D		
15	L	Reprendre (créer) une boulangerie	
16	M		
17	M		
18	J		
19	V		
20	S		
21	D		
22	L	Développer ses ventes	Boulangerie durable et engagée
23	M	Salades/sandwichs	
24	M	Salades/sandwichs	
25	J		
26	V		
27	S		
28	D		

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 2027

		Ateliers	Formations
1	L		Trompe-l'oeil *partenariat Bellouet Conseil*
2	M		
3	M	Levain perfectionnement (75004)	
4	J		
5	V		
6	S		
7	D		
8	L		100% levain 0 levure
9	M		
10	M	La Native® et Respectus Panis	
11	J		
12	V		
13	S		
14	D		
15	L		Viennoiseries et brioches créatives
16	M		
17	M	Reprendre (créer) une boulangerie	
18	J		
19	V	Le salé boulanger	
20	S		
21	D		
22	L	Intelligence artificielle	
23	M	Viennoiseries	
24	M		
25	J	Salades/sandwichs	
26	V	Salades/sandwichs	
27	S		
28	D		
29	L	*Lundi de Pâques*	
30	M		
31	M		L'invendu devient gourmand

Les dates indiquées dans ce calendrier sont susceptibles d'être modifiées au cours de l'année.

Nous vous recommandons de vérifier le calendrier de notre site internet régulièrement mis à jour.

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

- **100% levain 0 levure** *(2 jours)* - 790 € 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
- **Réussir un bon feuilletage** *(2 jours)* - 690 € ht
- **Goûters et gâteaux de voyage** *(2 jours)* - 790 € ht
- **L'invendu devient gourmand** *(1 jour)* - 420 € ht
  partenariat Crumbler
- **Travail autour de la pizza** *(1 jour)* - 420 € ht
- **Cuisine boulangère** *(2 jours)* - 790 € ht
- **Trompe-l'œil** *(2 jours)* - 790 € ht
- **Glaces et entremets glacés** *(2 jours)* - 790 € ht
- **Formation MOF** *(2 jours)* - 840 € ht

Moulins Bourgeois (Seine-et-Marne)

CALENDRIER ATELIERS & FORMATIONS 2027 1er SEMESTRE

ÉCOLE BOURGEOIS Frères
FORMATIONS BOULANGÈRES

Qualiopi 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)*
- **La Native® et Respectus Panis** *(2 jours)*
- **Petit épeautre : une farine, mille possibilités** *(1 jour)*
- **Viennoiseries quotidiennes** *(1 jour)*
- **Tartes et flans** *(1 jour)*
- **Le salé boulanger** *(1 jour)*
- **Salades et sandwichs créatifs** *(1 jour)*
- **Tendance feuilletés salés** *(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

AVRIL 2027

		Ateliers	Formations
1	J	Tartes & flans	
2	V		
3	S		
4	D		
5	L		MOF Joël Schwalbach
6	M		
7	M		Cuisine boulangère
8	J		
9	V		
10	S		
11	D		
12	L	Levain initiation	
13	M		
14	M		
15	J		
16	V		
17	S		
18	D		
19	L		Goûters et gâteaux de voyage *partenariat Bellouet Conseil*
20	M		
21	M	Reprendre (créer) une boulangerie	
22	J		
23	V		
24	S		
25	D		
26	L		
27	M	Viennoiseries	
28	M	Feuilletés salés	
29	J		
30	V		

MAI 2027

		Ateliers	Formations
1	S	*Fête du travail*	
2	D		
3	L		
4	M	Tartes & flans	
5	M		
6	J	*Ascension*	
7	V		
8	S	*Victoire 1945*	
9	D		
10	L		
11	M	Réseaux sociaux	
12	M		MOF Olivier Magne
13	J		
14	V		
15	S		
16	D		
17	L	*Lundi de Pentecôte*	
18	M	Reprendre (créer) une boulangerie	
19	M		
20	J	Le salé boulanger	
21	V		
22	S		
23	D		
24	L	Levain perfectionnement	Premiers pas en boulangerie
25	M		
26	M	Salades/sandwichs	
27	J	Salades/sandwichs	
28	V		
29	S		
30	D		
31	L		Glaces et entremets

JUIN 2027

		Ateliers	Formations
1	M		Glaces et entremets
2	M		100% levain O levure
3	J		
4	V		
5	S		
6	D		
7	L		Boulangerie durable et engagée
8	M	Petit épeautre	
9	M	Développer ses ventes	
10	J		
11	V		
12	S		
13	D		
14	L		MOF Alexandre Laumain
15	M		
16	M	Reprendre (créer) une boulangerie	
17	J		
18	V	Le salé boulanger	
19	S		
20	D		
21	L		Réussir un bon feuilletage
22	M		
23	M		Travail autour de la pizza
24	J	Réseaux sociaux	
25	V	Viennoiseries	
26	S		
27	D		
28	L	La Native® et Respectus Panis (75004)	
29	M		
30	M	Salades/sandwichs	

Les dates indiquées dans ce calendrier sont susceptibles d'être modifiées au cours de l'année.

Nous vous recommandons de vérifier le calendrier de notre site internet régulièrement mis à jour.

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

- **100% levain O levure** *(2 jours)* - 790 € 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
- **Réussir un bon feuilletage** *(2 jours)* - 690 € ht
- **Goûters et gâteaux de voyage** *(2 jours)* - 790 € ht
- **L'invendu devient gourmand** *(1 jour)* - 420 € ht *partenariat Crumbler*
- **Travail autour de la pizza** *(1 jour)* - 420 € ht
- **Cuisine boulangère** *(2 jours)* - 790 € ht
- **Trompe-l'œil** *(2 jours)* - 790 € ht
- **Glaces et entremets glacés** *(2 jours)* - 790 € ht
- **Formation MOF** *(2 jours)* - 840 € ht