

**20
25**
CATALOGUE



WEBINAIRES



FORMATIONS



EDITO

« La formation et la connaissance des enjeux du secteur de la boulangerie viennoiserie et pâtisserie sont essentielles pour nous armer face à un environnement de plus en plus complexe. »



La maîtrise des enjeux sociaux, techniques, environnementaux, économiques ou de communication est fondamentale dans un monde en pleine mutation. Se former c'est aussi partager des expériences et des bonnes pratiques pour favoriser la montée en compétence de vos équipes et développer de véritables réseaux d'échanges au sein de la filière BVP.

Afin de vous accompagner activement dans cette démarche, la Fédération des Entreprises de Boulangerie Pâtisserie a le plaisir de vous présenter l'édition 2025 de son catalogue des formations et des webinaires destinés aux professionnels du secteur.

Ce catalogue propose **9 webinaires et 7 formations** animés par des experts dédiés.

Toute l'équipe de la FEB est à votre disposition pour plus d'information.

Retrouvez toutes nos actualités et les informations utiles sur notre site internet : www.entreprisesboulangerie.org.

Paul Boivin
Délégué Général

LES FORMATIONS DE LA FEB

L'univers des formations de la FEB est divisé en 4 parties pour répondre à l'ensemble de vos besoins.



9 WEBINAIRES GRATUITS

6 mars : Tarifs emballages & papiers 2025

6 mars : Entretiens en droit du travail : optimisez et sécurisez vos procédures RH

11 mars : Transformer vos contenus en snack content Social Media

6 mai : Explorez les tendances qui façonnent l'avenir de la boulangerie industrielle en Europe !

26 mai : Atelier écoconception des emballages ménagers

3 juin : TikTok, un vrai levier business et marque employeur

25 septembre : La stratégie LinkedIn se limite-t-elle à l'animation de sa page entreprise ?

21 octobre : L'IA et le droit social - un bouleversement pour les RH ?

18 novembre : L'importance de travailler sa e-réputation employeur (focus Indeed & Glassdoor)



4 FORMATIONS TECHNIQUES

26 février : Le pétrissage de la pâte

2 avril : Maîtriser l'influence des matières grasses et de ovoproduits en BVP

24 juin : Les matières sucrantes en BVP

16 octobre : Techniques de cuisson en Boulangerie Pâtisserie



3 FORMATIONS SOCIALES

24 avril : Nouvelle convention collective - les essentiels

10 juin : Workshop - intégrer avec pragmatisme la gestion de l'alerte harcèlement en entreprise

11 septembre : Nouvelle convention collective - les essentiels



1 FORMATION COMMUNICATION ET RSE

27 mars : Réussir l'ancrage territorial de son entreprise

INFORMATIONS PRATIQUES



Les webinaires proposés par la FEB sont GRATUITS pour nos adhérents.

Si vous n'êtes pas encore adhérent de la FEB et souhaitez participer à un de nos webinaires, contactez-nous !



Tarifs des formations

Toutes les formations ne réunissant pas 6 participants minimum ne pourront être maintenues.

- Journée > adhérent : 450€ HT / non-adhérent : 850€ HT
- Demi-journée > adhérent : 250€ HT / non-adhérent : 500€ HT
- Lorsque la formation dure toute la journée, un repas sur place vous est offert par la FEB.

Certaines formations sont réalisées par l'Alliance 7 et à leurs conditions spécifiques (490€/participant - tarif unique)



Inscriptions

- Directement sur notre site internet :
<https://www.entreprisesboulangerie.org/inscription-a-une-formation/>

ou

- Remplir le bulletin d'inscription qui se trouve à la fin du catalogue et le retourner par mail à : slemaitre@febpf.fr



Facturation par FEBP Services

Organisme de formation certifié Qualiopi permettant une prise en charge par votre OPCO

N° de déclaration d'activité : 11754277975

N° de SIRET : 493.917.389.00022

Certification QUALIOPI : SGS n°00632



93% de satisfaction à nos formations en 2022

WEBINAIRES



JEUDI 06 MARS

14H00 - 15h00

Tarifs emballages & papiers 2025.



Objectif : La FEB en partenariat avec Adelphe vous propose un webinaire dédié sur les tarifs des emballages & Papiers pour 2025.

Vous participez au dispositif de collecte, de tri et de recyclage de vos emballages ménagers mis en marché, à travers une éco-contribution versée à Adelphe. Son montant évolue en fonction des nouvelles obligations réglementaires et du nombre d'emballages à collecter. Découvrez lors de ce webinaire le tarif des emballages 2025.



JEUDI 06 MARS

11h00 - 12h00



Entretiens en droit du travail : optimisez et sécurisez vos procédures RH

Objectif : Avec plus de 120 références dans le Code du travail, l'entretien est un évènement qui irradie toute la vie du contrat de travail en France : de l'embauche à la rupture de la relation, il est incontournable dans tous les moments forts de l'exécution du contrat.

En lien avec la santé du salarié, ses performances, ses fautes ou le suivi de dispositifs spécifiques, de nature légale ou conventionnelle, revenir sur les entretiens en droit du travail est l'occasion de parcourir les thématiques quotidiennes des RH.

Ce webinaire permettra à ses participants d'acquérir les bons réflexes et les bonnes pratiques afin de sécuriser ses processus et assurer la conformité juridique des échanges avec les salariés.



MARDI 11 MARS

09h30 - 10h30



Transformer vos contenus en snack content Social Media

Objectif : On vous a déjà dit que, pour réussir sur les réseaux sociaux, il fallait publier quotidiennement avec des formats variés et un contenu attrayant ? Dans cette course effrénée à la création de contenu, découvrez comment transformer vos rapports annuels, plaquettes de communication et journaux internes en "snack content" percutants. Captez l'attention, augmentez l'engagement et simplifiez la création en série de vos contenus pour gagner du temps dans votre programmation éditoriale.

WEBINAIRES



MARDI 06 MAI

14H00 - 15h00



Explorez les tendances qui façonnent l'avenir de la boulangerie industrielle en Europe !

Objectif : Découvrez comment les habitudes de consommation et l'essor du bake-off (surgelé) influencent l'évolution des marchés des produits frais. Demande, production industrielle, approvisionnement : plongez dans une analyse des dynamiques actuelles et des acteurs clés. Rejoignez-nous pour ce webinar exclusif offrant un aperçu précis de vos marchés clés.



LUNDI 26 MAI

10h00 - 11h30



Atelier écoconception des emballages ménagers

Objectif : Le post emballage est une charge non négligeable dans l'empreinte carbone de la filière, intéressons-nous à sa réduction !

Nous vous proposons d'aborder les dernières actualités et réglementations autour de la réduction de l'impact des emballages, d'expliquer la notion et les atouts de l'écoconception et de ces 4 piliers que sont la réduction, le réemploi, le recyclage et la réincorporation, autour d'exemples concrets et d'outils d'aide à la mise en place.

Que vous soyez novice sur le sujet ou que vous ayez déjà mis en place des actions de réduction d'impact, rejoignez-nous pour partager et échanger.



MARDI 03 JUIN

11h30 - 12h30



TikTok, un vrai levier business et marque employeur

Objectif : Avec plus de 1,2 milliard d'utilisateurs actifs par mois et 60 % de ses utilisateurs ayant moins de 30 ans, TikTok est une plateforme de choix pour développer sa marque employeur et attirer la génération Z, mais pas que ! Ce webinaire vous guidera pour saisir le potentiel de TikTok et en faire un levier puissant, à la fois pour votre image de marque et celle de votre marque employeur.

WEBINAIRES



JEUDI 25 SEPTEMBRE

11h30 - 12h30



La stratégie LinkedIn se limite-t-elle à l'animation de sa page entreprise ?

Objectif : Avec plus d'un milliard de membres dans le monde, dont 31 millions en France, LinkedIn s'est imposé comme un acteur incontournable de la sphère professionnelle. De nombreuses entreprises, lorsqu'elles envisagent leur présence sur cette plateforme, commencent par créer une page entreprise pour diffuser des actualités et des contenus de marque. Bien que cette approche constitue un bon point de départ, elle ne représente qu'une fraction du potentiel de LinkedIn. Ce webinaire vous invite à explorer tout le potentiel de LinkedIn pour maximiser votre impact !



MARDI 21 OCTOBRE

11h00 - 12h00



L'IA et le droit social : un bouleversement pour les RH ?

Objectif : L'intelligence artificielle générative est au cœur de l'actualité. Les investissements publics et privés dans l'IA atteignent des sommets inégalés. Son impact sur la société, sur les relations humaines et sur l'emploi interroge quotidiennement. L'IA a et aura nécessairement des impacts au niveau RH.

Entre le déploiement des systèmes d'IA au sein des entreprises, notamment à des fins d'amélioration de la productivité, de recrutement et de formation, et l'entrée en vigueur de l'IA Act au niveau européen, le droit du travail est déjà impacté par cette révolution ainsi que les différentes parties prenantes.

Ce webinaire propose de faire un tour d'horizon de l'impact de l'IA sur les relations individuelles et collectives de travail.



MARDI 18 NOVEMBRE

09h30 - 10h30



L'importance de travailler sa e-réputation employeur (focus Indeed & Glassdoor)

Objectif : Saviez-vous que 86 % des candidats lisent des avis sur les employeurs, et que 65 % affirment que leur perception s'est améliorée après avoir vu une entreprise y répondre ? Ce webinaire explore comment optimiser votre image sur les plateformes d'e-réputation employeur, Indeed et Glassdoor, où les avis de collaborateurs influencent directement la décision des candidats.

FORMATIONS TECHNIQUES



Mercredi 26 février

9h30 - 17h30

Le pétrissage de la pâte

Cette formation pratique se déroule dans les laboratoires de l'EBP de Paris.



Objectif : Le pétrissage est la première opération des procédés de panification : elle est à l'origine de la pâte. Cette première étape détermine le bon déroulement de la suite des opérations et le résultat du produit fini.

Pour la compréhension de l'influence des matières premières, notamment la farine, une approche complète du pétrissage avec tous ses paramètres (matériel et réglages) est réalisée.

En complément, sont abordés les influences du pétrissage sur les étapes suivantes de la production.

Par un TP basique, le groupe concrétise pleinement l'importance du choix des paramètres pour la bonne conduite du pétrissage.

Cible : Dirigeants, responsables techniques, responsables en boulangerie ou toute personne manipulant les produits



Mercredi 02 avril

9h30 à 17h30

Maîtriser l'influence des matières grasses et de ovoproduits en BVP

Cette formation pratique se déroule dans les laboratoires de l'EBP de Paris.



Objectif : Perfectionner vos connaissances sur l'ensemble des corps gras, selon leurs origines, végétale, animale ou mixte, et selon leurs consistances, fluide à température ambiante ou concrète. Le choix du corps gras est fondamental en fonction de son utilisation : cuisson, pâtisserie, de ses qualités diététiques, de son coût matière...

Une approche complète et détaillée des matières grasses (beurre, origine végétale) et des ovoproduits utilisés est réalisée pour en assurer une bonne compréhension.

En complément sont abordés les influences du choix de ces matières premières et de leurs modes d'utilisation dans la conduite de la production.

Par un TP basique, le groupe découvre l'importance de leur mode d'incorporation et d'utilisation dans la conduite de la fabrication.

Cible : Dirigeants, responsables techniques, responsables en Boulangerie ou toute personne manipulant les produits

FORMATIONS TECHNIQUES



Mardi 24 juin

9h30 - 17h30

Les matières sucrantes en BVP

Cette formation pratique se déroule dans les laboratoires de l'EBP de Paris.



Objectif : Une approche complète et détaillée du sucre (saccharose) est réalisée pour comprendre les différentes propriétés basées sur les différents modes d'utilisation dans les produits.

En complément, d'autres matières sucrantes sont abordées (sucre inverti, sirop de glucose, dextrose, fructose) pour bien analyser l'influence du choix.

Cible : Dirigeants, responsables techniques, responsables en boulangerie ou toute personne manipulant les produits



Jeudi 16 octobre

9h30 - 17h30

Les techniques de cuisson en BVP

Cette formation pratique se déroule dans les laboratoires de l'EBP de Paris.



Objectif : Par une étude complète de la cuisson, l'analyse de son importance cruciale est analysée.

Dans un premier temps, toutes les transformations subies par le produit cru sont étudiées avec leurs influences sur le résultat de la cuisson.

Une étude du matériel utilisé et des réglages effectués permet de bien comprendre leurs influences sur le déroulement de la cuisson.

Un TP applicatif sur les baguettes permettra de concrétiser l'influence des différents choix de paramètre sur la cuisson.

Cible : Dirigeants, directeurs RH, responsables RH, responsables en boulangerie ou toute personne manipulant les produits

FORMATIONS SOCIALES



Jeudi 24 avril & Jeudi 11 septembre
9h30 - 17h30



Nouvelle convention collective : les essentiels

Objectif : Le 1er décembre 2025, la nouvelle convention collective des activités industrielles de boulangerie et pâtisserie et des professionnels de l'œuf s'appliquera.

Pour vous permettre d'anticiper et de comprendre les principales modifications et vérifier si vos pratiques sont conformes, la FEB vous propose une formation pratique et pragmatique à l'attention des entreprises et de tous les opérationnels concernés.

Cette formation explore en profondeur 4 thématiques essentielles : le contrat de travail, le temps de travail, la maladie/maternité et la rémunération.

Chacune de ces thématiques sera l'occasion d'échanges interactifs entre participants, pour partager et comparer les pratiques.

Deux semaines avant la formation, les participants sont invités à transmettre leurs questions relatives à ces thématiques.

Places limitées à 12 participants en présentiel.

Cible : Dirigeants, directeurs RH responsables RH, etc.

MARDI 10 JUIN



9h30 - 17h30

Workshop : intégrer avec pragmatisme la gestion de l'alerte harcèlement en entreprise



Objectif : Jamais l'actualité sociale et juridique n'a autant été marquée par un thème que par celui du harcèlement. Tendance résultant d'un changement de stratégie depuis les ordonnances Macron ou véritable mouvement de fond post #metoo, ce sujet extrêmement sensible reste encore mal appréhendé dans l'entreprise.

Trop souvent géré dans l'urgence d'une alerte interne, cette formation pratique, par petits groupes afin de permettre des échanges pratiques et efficaces, permettra aux participants de disposer de l'ensemble des bons réflexes à avoir dans le cadre de la gestion d'une alerte harcèlement, moral et/ou sexuel.

Cette formation sera l'occasion de revenir, avec un avocat praticien expérimenté, sur toutes les dernières tendances observées dans la jurisprudence mais aussi de repartir avec une documentation utile permettant de disposer des bases pour gérer utilement et de manière sécurisée l'alerte harcèlement.

Places limitées à 12 participants en présentiel.

Cible : Dirigeants, directeurs RH responsables RH, etc.

FORMATIONS COMMUNICATION & RSE



JEUDI 27 MARS

10h à 16h00



Réussir l'ancrage territorial de son entreprise

Objectif : Matinée en plénière sur le rappel de l'organisation politique territoriale, grands principes et approches à privilégier. Après-midi en ateliers avec 2 formateurs, autour des territoires concernés. Participation potentielle d'un(e) ancien(ne) élu(e) en témoin.

Cible : Dirigeants, directeur de site de production, communication et affaires publiques

L'ÉQUIPE DE LA FEB À VOTRE DISPOSITION

**Si vous souhaitez nous faire part de suggestions sur les webinaires ou formations,
nous sommes à votre écoute :**



Wilson Piques

Responsable des relations sociales
& de la formation professionnelle

wpiques@febpf.fr

06 74 90 99 67



Aurélie Girard de Vasson

Responsable communication et RSE

agirard@febpf.fr

06 89 21 48 33



Yasmine EL OUJANI

Responsable contenus et influence

yeloujani@febpf.fr

07 66 02 96 25



Sylvie Lemaitre

Responsable des relations adhérents & du
suivi des formations

slemaitre@febpf.fr

06 74 70 78 87

01 53 20 70 38

CALENDRIER DES FORMATIONS

JANVIER	FÉVRIER	MARS	AVRIL
	26 février : Le pétrissage de la pâte	6 mars : Tarifs emballages & papiers 2025 6 mars : Entretiens en droit du travail : optimisez et sécurisez vos procédures RH 11 mars : Transformer vos contenus en snack content Social Media 27 mars : Réussir l'ancrage territorial de son entreprise	2 avril : Maîtriser l'influence des matières grasses et de ovoproduits en BVP 24 avril : Nouvelle convention collective - les essentiels
MAI	JUIN	JUILLET	AOUT
6 mai : Explorez les tendances qui façonnent l'avenir de la boulangerie industrielle en Europe ! 26 mai : Atelier écoconception des emballages ménagers	3 juin : TikTok, un vrai levier business et marque employeur 10 juin : Workshop - intégrer avec pragmatisme la gestion de l'alerte harcèlement en entreprise 24 juin : Les matières sucrantes en BVP		
SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE
11 septembre : Nouvelle convention collective - les essentiels 25 septembre : La stratégie LinkedIn se limite-t-elle à l'animation de sa page entreprise ?	21 octobre : L'IA et le droit social : un bouleversement pour les RH ?	18 novembre : L'importance de travailler sa e-réputation employeur (focus Indeed & Glassdoor)	

Bulletin d'inscription

A retourner par mail à slemaitre@febpf.fr

Inscription possible sur <https://www.entreprisesboulangerie.org/inscription-a-une-formation/>

N'hésitez pas à nous indiquer si vous êtes une personne en situation de handicap. Nous prendrons également contact avec notre intervenant pour prévoir une formation spécifique au type d'handicap concerné.

Nom de la formation :

.....

.....

Date de la formation :



 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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

N° d'activité FEBP SERVICES : 11754277975

Certification qualité : SGS n°00632

N° de SIRET : 784 717 902 00059

Informations concernant le stagiaire

Prénom / NOM :

Fonction :

Tél. : E-mail :

Société :

Adresse de la société :

.....

SIREN/ SIRET :

Signature

Cachet de la société

Conditions générales de participation aux formations

Les inscriptions aux formations organisées par FEBP SERVICES sont soumises aux présentes conditions générales de participation. Une inscription implique l'adhésion pleine et entière du responsable de l'inscription et du participant à ces conditions.

INSCRIPTION : Toute inscription à une formation peut être faite par écrit à l'aide du bulletin d'inscription dûment complété ou sur notre site internet (<https://www.entreprisesboulangerie.org/>). En cas de prise en charge du paiement d'une formation par un organisme payeur extérieur, le responsable de l'inscription doit communiquer, à FEBP SERVICES les coordonnées complètes de celui-ci et à cet organisme tous les éléments nécessaires pour en assurer le paiement, avant la date de formation.

TARIFS : Les prix des formations sont indiqués sur chaque programme en € HT et TTC (TVA de 20% applicable) et comprennent les frais de restauration par jour et par participant. Toute formation commencée est due en totalité.

PAIEMENT : Nos factures sont payables comptant et sans escompte, au plus tard à la date d'échéance figurant sur celles-ci, par virement ou chèque à l'ordre de FEBP SERVICES.

En cas de prise en charge du paiement d'une facture par un organisme payeur extérieur, le responsable de l'inscription doit communiquer à cet organisme tous les éléments qui lui sont indispensables pour assurer ce paiement et à FEBP SERVICES le numéro de dossier.

Si celui-ci n'était pas effectué, FEBP SERVICES serait fondé à réclamer le montant de ce paiement à l'entreprise qui a réalisé l'inscription, solidairement débitrice à son égard.

CONVENTION DE FORMATION, CONVOCATION, FICHE D'EVALUATION ET SUIVI ADMINISTRATIF :

Après enregistrement de l'inscription à une formation, deux exemplaires de la convention de formation signés par FEBP SERVICES sont adressés par mail au responsable de l'inscription aux fins de signature. Le responsable de l'inscription doit retourner par courrier ou mail un exemplaire signé FEBP SERVICES dans les plus brefs délais.

En distanciel : Ce sont les modalités de connexion et de suivi de la formation qui seront adressées par mail.

A la fin de la formation, une fiche d'évaluation est remplie par le participant et remise à l'animateur de la formation.

Dans le cas d'une formation à distance, un certificat de réalisation rempli par FEBP SERVICES sera joint à la facture, conformément à la réglementation.

DELAI DE RETRACTATION : Le client peut demander l'annulation ou le report de sa participation à une formation, sans frais, si la demande est formulée par écrit au moins 5 jours ouvrés avant la date de formation. L'annulation ou le report est effectif après confirmation par FEBP SERVICES.

En cas d'annulation de participation par le client après le 5ème jour ouvré précédant la date de début de formation, FEBP SERVICES facturera à l'entreprise le prix de la formation.

Toute formation commencée est due en totalité.

Toutefois, lorsqu'un stagiaire ne peut réellement pas assister à une formation à laquelle il est inscrit, il peut être remplacé par un collaborateur de la même entreprise. Le nom et les coordonnées de ce nouveau stagiaire doivent être transmis au plus vite à FEBP Services.

FEBP SERVICES se réserve le droit d'annuler ou de reporter les formations dont l'effectif serait insuffisant ou en cas de circonstances indépendantes de sa volonté. Dans ce cas, FEBP SERVICES s'engage à prévenir immédiatement chaque stagiaire, par écrit, et à proposer une inscription prioritaire sur la prochaine session de la formation concernée.



34 quai de la Loire 75019 Paris

Tél. 01 53 20 70 38

E-mail : contact@febpf.fr

www.entreprisesboulangerie.org

Personne en charge des dossiers de formation dans votre entreprise :

Prénom / NOM :

Fonction :

Tél. : E-mail :

Société :

Adresse de la société :

☐ Règlement par l'entreprise

☐ Règlement par l'OPCO

Coordonnées de l'OPCO