



# *Baguette Academy*

INTERACTIVE BAKERY TRAINING



*Sélections*

---

# CATALOGUE DE FORMATION

---

2023





# Sélection FEB 2023



**Opérateurs de production, nouveau salarié**

**7h**

Ce programme de formation en ligne est destiné à renforcer les connaissances métiers des opérateurs de production ou de tout nouveau salarié intégrant votre entreprise, **sans déstabiliser les plannings de production.**

**Parcours** **Les fondamentaux de la BVP :  
Les Ingrédients ou Les Techniques professionnelles**

**Durée** 7h – Accès 100% en ligne pendant 1 mois 24/24h et 7/7j

**Format** Réunion de lancement avec votre équipe en visio  
(Possibilité de venir sur site, sur devis)  
Parcours 100% en ligne – Accès individuel  
Reporting et suivi hebdomadaire des apprenants

**Les plus** Flexibilité et Autonomie pour l'apprenant  
Respect du rythme d'apprentissage  
Suivi personnalisé  
Programme sur mesure pour votre entreprise  
Une réunion de lancement qui favorise l'engagement

**Prix** 255 € HT/Apprenant – Tarif Adhèrent FEB  
280 € HT/Apprenant – Tarif 2023

**Option** Formation sur site en présentiel avec un consultant, sur devis

*Vous choisissez dans notre catalogue les contenus de votre choix ou nous élaborons pour vous le programme recommandé.*

*Possibilité de compléter la formation en ligne par du présentiel sur votre site avec un consultant formateur*

*Possibilité de prise en charge OPCO*





# Sélection FEB 2023



**Vendeur, Vendeuse en magasin**

**7h**

Ce programme de formation **100% en ligne** est destiné au personnel de vente en magasin (terminal de cuisson, boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, restauration boulangère) pour améliorer le panier moyen, l'accueil et le conseil des clients sur la composition des Pains:

**Formation ludique, rapide et efficace qui ne déstabilise par le planning d'équipe.**

<b>Parcours</b>	<b>Les techniques de ventes en magasin Et savoir Expliquer les matières premières à ses clients</b>
<b>Durée</b>	7h – Accès 100% en ligne pendant 1 mois 24/24h et 7/7j
<b>Format</b>	Parcours 100% en ligne – Accès individuel Reporting et suivi hebdomadaire des apprenants Support et animation des apprenants par WhatsApp
<b>Les plus</b>	Lecture sur téléphone/tablette Flexibilité et Autonomie pour l'apprenant Respect du rythme d'apprentissage Suivi personnalisé Piqures de rappel après formation
<b>Prix</b>	<b>255 € HT/Apprenant – Tarif Adhèrent FEB</b> 280 € HT/Apprenant – Tarif 2023
<b>Option</b>	« <i>Théâtre Gourmand</i> », Formation sur site en présentiel sur 1 ou 2j avec une formatrice qui réalisera des mises en pratiques et jeux de rôle,

*Possibilité de prise en charge OPCO*



*Baguette Academy*

 [contact@baguetteacademy.com](mailto:contact@baguetteacademy.com)

 +33 (0)4.28.29.02.24



# Sélection FEB 2023



**Vendeur, Vendeuse en magasin**

**18h**

Ce programme de formation **Hybride** combine des cours en ligne sur la Vente et de la pratique/jeux de rôles en boutique avec une formatrice en format « *Théâtre Gourmand* ». Il est destiné au personnel de vente en magasin (terminal de cuisson, boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, restauration boulangère) pour améliorer le panier moyen, l'accueil et le conseil; **Formation ludique, rapide et efficace complétée par de la pratique dans votre entreprise avec vos produits.**

**Parcours**    **MIX Les techniques de ventes**

**Durée**    18h – Accès 100% en ligne pendant 21jours 24/24h 7/7j  
et formation 14h sur site « *Théâtre gourmand* »

**Format**    Parcours en ligne sur les fondamentaux de la vente avec des  
Accès individuels suivis d'une journée de formation en  
magasin basée sur des jeux de rôles/mises en pratique  
Reporting et suivi hebdomadaire des apprenants  
Support et animation des apprenants par WhatsApp

**Les plus**    Lecture sur téléphone/tablette  
Flexibilité et Autonomie pour l'apprenant  
Respect du rythme d'apprentissage  
Pratique en magasin avec votre gamme de produit  
Suivi personnalisé  
Piqures de rappel après formation  
Livret des mots clefs de la vente

**Prix**    3210 € HT pour 5 Apprenants – Tarif Adhèrent FEB  
3400 € HT pour 5 Apprenants – Tarif 2023  
(Frais de déplacement formatrice non inclus)

**Option**    Deuxième jour de « *Théâtre Gourmand* » - 18h au total

*Possibilité de prise en charge OPCO*





## Sélection FEB 2023

Responsable d'équipe de Vente

18h

Ce programme de formation **hybride** combine des cours en ligne sur la Vente et de la pratique/jeux de rôles en boutique avec une formatrice en format « *Théâtre Gourmand* » renforcé. Il est destiné au responsable d'équipe de Vente en magasin (terminal de cuisson, boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, restauration boulangère) pour améliorer le panier moyen, l'accueil et le conseil dans leur magasin, la transmission auprès des collaborateurs.

**Formation ludique et opérationnelle qui permettra au manager d'appliquer la formation auprès de l'équipe de son magasin .**

**Parcours** **MIX Les techniques de ventes**

**Durée** 18h – Accès 100% en ligne pendant 21jours 24/24h 7/7j et formation **14h** sur site « *Théâtre gourmand* »

**Format** Parcours en ligne sur les fondamentaux de la vente avec des Accès individuels suivis d'une journée de formation en magasin basée sur des jeux de rôles/mises en pratique Reporting et suivi hebdomadaire des apprenants Support et animation des apprenants par WhatsApp

**Les plus** Lecture sur téléphone/tablette  
Flexibilité et Autonomie pour l'apprenant  
Respect du rythme d'apprentissage  
Pratique en magasin avec votre gamme de produit  
Prépare les managers à appliquer formation avec leur équipe  
Suivi personnalisé  
Piqures de rappel après formation  
Livret des mots clefs de la vente

**Prix** **3210 € HT pour 5 Apprenants – Tarif Adhèrent FEB**  
3400 € HT pour 5 Apprenants – Tarif 2023  
(Frais de déplacement formatrice non inclus)

Possibilité de prise en charge OPCO



Baguette Academy

# Au choix dans notre catalogue BVP...

( Les préférés des adhérents FEB ! )

## Les matières premières

- Le Blé
- La farine de blé
- Les autres céréales et farines
- L'eau
- Le sel
- La levure
- Le lait
- Les produits issus du lait
- Beurre
- Margarine
- Les matières grasses
- Les œufs et ovoproduits
- Les produits sucrants
- Le cacao et le chocolat
- Les fruits
- Les produits alimentaires intermédiaires
- Les additifs
- Les gélatines
- Les arômes
- Les spiritueux
- Les produits correcteurs et la réglementation en vigueur

## La culture professionnelle

- Les secteurs d'activités et les acteurs des filières
- Les produits commercialisés
- L'approche sensorielle
- Le vocabulaire professionnel
- Les locaux et annexes
- Les équipements : matériels et outillages
- Les documents de travail
- La qualité
- Alimentations tendance, régimes alternatifs et ingrédients de substitution

## Les techniques professionnelles

- Les procédés de fabrication communs à la boulangerie et à la pâtisserie
- Les entremets
- Les tartes

- Feuilletage, viennoiseries et pâte à choux
- Les pâtes
- Fabrication d'un baguette
- Fabrication d'une brioche
- Fabrication d'un croissant
- Fabrication d'un pai au chocolat
- Les crèmes
- Les cuissons du sucre
- Les produits d'accompagnement
- Les éléments de décor
- La conservation des produits
- La commercialisation
- La production biologique
- Le pétrissage
- Qualités et défauts des pâtes
- Qualités et défauts des pains
- Les procédés de fabrication en boulangerie
- Les étapes de fermentation
- Les méthodes de fermentation
- Les techniques de fermentation différée
- Les cuissons et après cuissons
- Le croissant pré poussé (Lesaffre)
- Pointage retardé
- Pointage bac
- Cru surgelé
- Pousse avec blocage
- Pré-poussé bloqué
- Précuit surgelé
- Pousse lente
- Créer des mélanges sans gluten

## La Vente en magasin

- Les rôles du vendeur
- La communication
- L'accueil du client
- La vente additionnelle
- La magie du mot précis
- Les arguments de vente
- Vendre un Pain au Levain
- Expliquer les matières 1ères du Pain

