inbp

Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur

FORMATIONS EN ENTREPRISE

PARTOUT EN FRANCE

2021

FORMATION · INGÉNIERIE · CONSEIL · SERVICE

Rouen · France · International

DEPUIS 1974 · *Plus qu'une école, un institut !*

inbp.com
Site officiel INBP

FORMATIONS EN ENTREPRISE

Construisons ensemble votre plan de formation à partir de ces thématiques.

N Nouveauté 2021

PARTOUT EN FRANCE

Un formateur chez vous !

Financement et programme : nous consulter

Ces thématiques sont dispensées directement dans votre entreprise, à votre demande.

Elles peuvent être aussi programmées par votre groupement professionnel départemental ou autres acteurs du secteur.

BOULANGERIE

PAINS TRADITIONNELS ET SPÉCIAUX

- Déclinaison autour de la tradition
- Pains de qualité 100% maison
- Tendance bio
- Pains spéciaux
- Pains moelleux

VIENNOISERIES

- Code des usages de la viennoiserie artisanale française : techniques de fabrication
- Viennoiseries gourmandes
- Brioches familiales
- Corbeille de mini-viennoiseries

SNACKING ET PÂTISSERIES BOULANGÈRES

- N Snacking du boulanger
- Grignotage pour ventes additionnelles
- Pâtisseries boulangères

DIAGNOSTIC

- Points de contrôle en boulangerie
- Points de contrôle en pâtisserie

PÂTISSERIE

LES INCONTOURNABLES

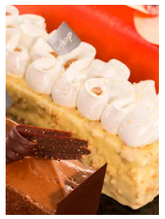
- Les grands classiques de vos boutiques
- Entremets en cadre
- Tartes actuelles
- Mignardises

PÂTISSERIES LONGUE CONSERVATION

- Entremets et petits gâteaux longue conservation
- Gâteaux de voyage gourmands
- Petits fours secs, moelleux et macarons
- Mini-moelleux en sachet - ***Innovation INBP***

CHOCOLATS ET CONFISERIES

- Pâques : montages simples et craquants
- Pâques : montages en chocolat
  Thème Pâques explorateur
- Pâques : pièce de vitrine en chocolat
  Thème Pâques explorateur
- Bonbons chocolat
- Confiseries maison



SPÉCIAL FÊTES

- N Bûches de Noël 2021
- Bûches glacées
- Galettes des rois fondantes
- Pièces montées en toutes occasions

SNACKING / TRAITEUR

- Les essentiels du snacking
- N Les plus grands succès de nos recettes snacking
- N Snacking printemps-été 2021
- N Snacking automne-hiver 2021
- Desserts de snacking
- Plats cuisinés
- Tourtes et pâtés
- Croques et tartines

BOUTIQUE / VENTE

- Présentation et emballage des produits
- Boutique au top toute la journée
- N Inspiration : une boutique dynamique toute l'année
- Savoir vendre ses produits en boulangerie-pâtisserie
- Les 5 sens au service de la vente
- Les mots, force de vente

SPÉCIAL FÊTES

- N Vitrine de Pâques 2021
- N Vitrine de Noël 2021

RÉGLEMENTATION

- Étiquetage et affichage en magasin :
  Les obligations d'information du consommateur
- Document unique de sécurité (DUS)
  Les obligations réglementaires en matière de santé et sécurité
- Hygiène :
  Application de la réglementation et du Guide de bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie
- Hygiène, étiquetage, sécurité :
  Synthèse des exigences réglementaires en boulangerie-pâtisserie

MANAGEMENT

- Comment fixer vos prix de vente en boulangerie-pâtisserie
- N Connaître, savoir analyser les performances et déterminer le seuil de rentabilité de sa boulangerie-pâtisserie
- Manager de proximité
- Intégration d'un nouveau collaborateur à la vente
  (Livret d'accueil)
- Santé au travail :
  de la gestion du stress à la performance
  Formation conçue et animée par Danièle Crouzet

Boulanger de France

N Nouveauté 2021

Optimisation : gagner en efficacité au fournil

Au quotidien, nous vous conseillons et vous accompagnons.

SERVICE RELATION CLIENT Du lundi au vendredi, de 8h à 12h30 et de 13h30 à 17h

02 35 58 17 81 / servicerelationclient@inbp.com

Pauline Gressent (responsable), Julie Garnier, Christelle Delamare, Quentin Pouchin