

---

**moulin Calvet**

---

[p]artisan de votre réussite

9,5/10

NOTE DE  
SATISFACTION  
FORMATIONS  
2024



# PLANNING FORMATIONS 2025

au MOULIN CALVET 12390 RIGNAC

---

## RESPECTUS PANIS

AVEC AMANDIO PIMENTA

Le mardi 18 ou mercredi 19 Mars

1 JOUR - 6 participants par journée

---

## L'IA EN BOULANGERIE nouveauté

AVEC LIONEL BROILLIARD

Le lundi 7 Avril

1 JOUR - 10 participants

---

## LA VENTE EN BOULANGERIE

AVEC CHERIHEN CORDUANT nouveauté

Le lundi 23 Juin

1 JOUR - 8 participants

---

## FONDAMENTAUX DU MANAGEMENT

AVEC CHERIHEN CORDUANT nouveauté

Le mardi 24 Juin

1 JOUR - 8 participants

---

## SNACKING

AVEC PEYO NOBRE

Le lundi 13, mardi 14, mercredi 15 ou jeudi 16 Octobre

1 JOUR - 8 participants par journée

# Respectus Panis

Le Mardi 18 ou Mercredi 19 Mars

1 JOURNÉE

ANIMÉE PAR **AMANDIO PIMENTA**

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE 1994

MEMBRE FONDATEUR DES AMBASSADEURS DU PAIN



L'objectif de cette méthode est de présenter les pratiques d'hier avec les connaissances techniques et scientifiques d'aujourd'hui.

## QUELQUES DÉTAILS SUR LE PROGRAMME

Réalisation de différents produits en appliquant la méthode Respectus Panis : Tradition Label Rouge, Complet, Meule T80...

## FORMATION AU MOULIN CALVET 12390 RIGNAC

6 participants par journée

Horaires : 8h30 - 17h repas pris en commun

Coût : 350€ HT - 420€ TTC Prise en charge possible de la formation.

# L'IA en Boulangerie Artisanale

Le Lundi 7 Avril

1 JOUR

ANIMÉE PAR **LIONEL BROILLIARD**

CONSULTANT EN BOULANGERIE



## QUELQUES DÉTAILS SUR LE PROGRAMME

Définition de l'IA et de ses composantes, présentation des différentes applications possibles, présentation de la méthode pour réaliser un prompt efficace, application sur cas réels

AMENER UN PC PORTABLE OU UNE TABLETTE

## FORMATION AU MOULIN CALVET 12390 RIGNAC

10 participants

Horaires : 8h30 - 17h repas pris en commun

Coût : 350€ HT - 420€ TTC Prise en charge possible de la formation.

# La Vente en Boulangerie

Le Lundi 23 Juin

1 JOURNÉE

ANIMÉE PAR CHERIHEN CORDUANT

18 ANS D'EXPÉRIENCE EN BOULANGERIE, EXPERTE  
EN MANAGEMENT DES ORGANISATIONS ET D'ÉQUIPE



## QUELQUES DÉTAILS SUR LE PROGRAMME

Réflexion autour du métier de vendeur/se en boulangerie, le rôle du vendeur (accueil client, posture, qualité, communication), les techniques de vente, l'art du questionnement, écoute active et conseil...

**FORMATION AU MOULIN CALVET 12390 RIGNAC**

8 participants par journée

Horaires : 8h30 - 17h repas pris en commun

Coût : 190€ HT - 228€ TTC Prise en charge possible de la formation.

# Fondamentaux du Maganement

Le Mardi 24 Juin

1 JOURNÉE

ANIMÉE PAR CHERIHEN CORDUANT

18 ANS D'EXPÉRIENCE EN BOULANGERIE, EXPERTE  
EN MANAGEMENT DES ORGANISATIONS ET D'ÉQUIPE



## QUELQUES DÉTAILS SUR LE PROGRAMME

Plusieurs thèmes abordés pour comprendre et exercer le métier de manager : le feedback, la motivation, la communication, outils pour bien manager

**FORMATION AU MOULIN CALVET 12390 RIGNAC**

8 participants par journée

Horaires : 8h30 - 17h repas pris en commun

Coût : 190€ HT - 228€ TTC Prise en charge possible de la formation.

# Snacking

Le Lundi 13, Mardi 14, Mercredi 15 ou Jeudi 16 Octobre

1 JOURNÉE

ANIMÉE PAR **PEYO NOBRE**  
CONSULTANT EN BOULANGERIE SPÉCIALISÉ  
DANS LE SNACKING



QUELQUES DÉTAILS SUR LE PROGRAMME  
Réalisation de différents produits de snacking

FORMATION AU MOULIN CALVET 12390 RIGNAC

8 participants par journée

Horaires : 8h30 - 15h repas pris en commun

Coût : 350€ HT - 420€ TTC Prise en charge possible de la formation.

## Comment s'inscrire ?

Rapprochez vous de votre chargé d'affaires  
ou contactez Eddy au 05 65 64 14 96



Numéro de déclaration d'activité 76120108612

Moulin Calvet est désormais organisme de formations, certifié QUALIOPi  
pour les actions de formations.

Nous pouvons réaliser les demandes de financement pour vous en retour  
de quelques informations complémentaires.

**moulin Calvet**

[p]artisan de votre réussite