



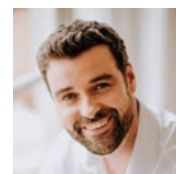
Catalogue Webinaires Formations 2024



LES ENTREPRENEURS
DE BOULANGERIE

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 2023 de son catalogue des formations et des webinaires destinés aux professionnels du secteur.

Ce catalogue propose **7 webinaires et 8 formations** animés par des experts dédiés.

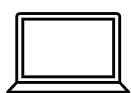
Toute l'équipe de la FEB est à votre disposition pour plus d'information.

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 3 parties pour répondre à l'ensemble de vos besoins.



7 WEBINAIRES GRATUITS

22 février : La gestion des congés payés de vos salariés

28 février : Réemploi des emballages

16 avril : Comment optimiser sa marque employeur sur LinkedIn ?

23 avril : Sensibilisation au gaspillage alimentaire en BVP

17 mai : Comment définir sa stratégie d'adaptation aux changements climatiques ?

13 juin : La BDESE : comment simplifier sa gestion ?

24 septembre : Comment réagir concrètement à une alerte harcèlement ?



6 FORMATIONS TECHNIQUES

12 mars : La farine en BVP

8 avril : Le pétrissage de la pâte

7 mai : Techniques de cuisson en Boulangerie Pâtisserie

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

29 octobre : Les pâtes pâtisseries et poudre à lever en BVP

21 novembre : Les matières sucrantes en BVP



2 FORMATIONS COMMUNICATION ET RSE

30 avril : Intégrer la vidéo dans sa stratégie de contenu : Focus réseaux sociaux

4 avril : CSRD & Double Matérialité

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
- Réduction de 50% à partir du deuxième participant de la même entreprise.
- 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 22 FEVRIER

11H00 - 12h30



La gestion des congés payés de vos salariés

Objectif : Ce webinaire sera l'occasion de revenir sur les règles impératives des congés payés pour la bonne gestion du personnel : l'ordre des départs, la fixation des jours de congés payés, etc.

Mais surtout, nous reviendrons sur l'impact des dernières jurisprudences en la matière pour vos entreprises.



MERCREDI 28 FEVRIER

15h00 - 16h00



Réemploi des emballages

Objectif : Ce webinaire a pour objectif de présenter les opportunités et les défis du réemploi dans le secteur de la BVP. Nous explorerons les différentes marges de manœuvre disponibles pour les entreprises du secteur afin d'implémenter des pratiques du réemploi.



MARDI 16 AVRIL

14h30 - 15h30



Comment optimiser sa marque employeur sur LinkedIn

Objectif : Ce webinaire vise à fournir des stratégies, des conseils et des astuces pratiques pour renforcer et optimiser la présence de votre marque employeur sur LinkedIn.

L'objectif est de vous aider à attirer les meilleurs talents et à développer une image de marque solide et attrayante sur cette plateforme professionnelle incontournable.

WEBINAIRES



MARDI 23 AVRIL

11H00 - 12h00



Sensibilisation au gaspillage alimentaire en BVP

Au cœur des préoccupations contemporaines, le gaspillage alimentaire soulève des enjeux économiques, environnementaux et sociaux, mettant en lumière la nécessité de repenser la gestion des excédents tout au long de la chaîne alimentaire.

Objectif : Ce webinaire, organisé en partenariat avec Too Good To Go, a pour objectif de présenter les grands enjeux et données clé du sujet, d'aborder le cadre réglementaire mis en place en France pour réduire ce gaspillage et enfin de partager les bonnes pratiques et solutions concrètes à la disposition des acteurs du secteur de la BVP pour réduire leur perte liée aux invendus.



VENDREDI 17 MAI

14h00 - 15h00

TR/CE

Comment définir sa stratégie d'adaptation aux changements climatiques ?

Objectif : Ce webinaire vise à équiper les participants avec les outils et les connaissances nécessaires pour élaborer une stratégie d'adaptation efficace. L'accent sera mis sur la compréhension des impacts potentiels du changement climatique sur le secteur de la BVP, l'identification des risques et des opportunités, et le développement de plans d'action adaptatifs.



JEUDI 13 JUIN

11h00 - 12h30



La BDESE : comment simplifier sa gestion ?

Objectif : L'information des élus du personnel est l'élément clef permettant, entre autres, de faire courir les délais de consultation du CSE. Or, c'est le versement des documents dans la Base de Données Économiques, Sociale et Environnementale (BDESE) qui vaut information.

Il est donc primordial d'en assurer une gestion conforme aux exigences légales pour éviter tout contentieux.

Sa gestion étant complexe, il est opportun de réfléchir aux possibilités de simplification offertes par les textes, permettant ainsi à chacun, représentants du personnel comme Direction, de l'optimiser.

Ce sera l'occasion de revenir également sur les éléments qui sont attendus derrière le terme « environnemental ».

Un exemple de BDESE simplifié sera présenté pendant ce webinaire.

***A destination des entreprises d'au moins 50 salariés**

WEBINAIRES



MARDI 24 SEPTEMBRE

11h00 - 12h30



Comment réagir concrètement à une alerte harcèlement ?

Les conséquences d'une situation de harcèlement (moral et sexuel, incluant les agissements sexistes) sont désastreuses, que ce soit pour la victime, mais aussi pour l'entreprise en général. Savoir réagir quand de telles alertes surviennent est donc primordial.

Objectif : Dans ce webinaire, après un bref rappel de ce qu'est le harcèlement, nous partirons d'un cas concret pour dérouler ensemble toutes les étapes à respecter dans le cadre d'une enquête harcèlement.

FORMATIONS TECHNIQUES



MARDI 12 MARS

9h00 - 17h00

La farine en BVP

Réalisée par



Objectif : Cette formation vous permettra de perfectionner vos connaissances sur la filière blé – farine, d'intégrer les éléments nécessaires à l'interprétation des analyses et de comprendre l'influence des différents paramètres (blé, mouture, traitements...) sur la production biscuitière et BVP.

Cible : Responsables R&D, qualité, achats en BVP industrielle, responsables de production, chef d'équipe



LUNDI 8 AVRIL

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.

La maîtrise des paramètres de cette première étape est donc essentielle. Cette formation présentera les critères ayant une action sur le pétrissage notamment ceux qui influencent la création du réseau glutineux et les interactions possibles entre les paramètres.

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



MARDI 7 MAI

9h30 - 17h30

Les techniques de cuisson en BVP

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



Objectif : La formation Techniques de Cuisson repose sur plusieurs pôles :

- Théorique : comprendre tous les phénomènes qui se déroulent dans le produit au cours de la cuisson : développement, stabilisation et coloration.
- Matériel : analyser tous les types de four qui existent sur le marché avec leurs réglages et leurs fonctionnements qu'ils soient adaptés à l'artisanat ou à la production industrielle et à toutes les cuissons : boulangerie et pâtisserie.
- Pratique : Analyser les résultats qualitatifs obtenus sur la cuisson de baguette en fonction de différents paramétrage de la cuisson.
- Terrain Professionnel : échanger avec l'ensemble des participants sur leurs différentes expériences de la cuisson au sein de leurs entreprises.

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

FORMATIONS TECHNIQUES



MARDI 4 JUIN

9h30 à 17h30

*Formation réalisée par Jacques HAVARD,
formateur et expert de la Meunerie et de
la Panification Industrielle.*

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

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...

Cette formation vous permettra de comprendre l'influence des corps gras dans les procédés de fabrication, de maîtriser le choix de la qualité et d'intégrer les éléments nécessaires à l'interprétation des analyses.

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



MARDI 29 OCTOBRE

9h30 - 17h30

*Formation réalisée par
Jacques HAVARD, formateur
et expert de la Meunerie et de
la Panification Industrielle.*

Les pâtes pâtissières et poudres à lever en BVP

Objectif : Cette formation vous permettra de maîtriser le rôle des matières premières utilisées dans les pâtes, de classer les différentes pâtes pâtissières, d'expliquer les paramètres des procédés de fabrication et de pouvoir décrire les éléments nécessaires à la maîtrise des problèmes ou dysfonctionnements rencontrés au quotidien.

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



JEUDI 21 NOVEMBRE

9h30 - 17h30

*Formation réalisée par
Jacques HAVARD, formateur
et expert de la Meunerie et de
la Panification Industrielle.*

Les matières sucrantes en BVP

Objectif : Cette formation vous permettra de perfectionner vos connaissances sur l'origine des matières sucrantes utilisées, connaître leurs fonctionnalités précises et comprendre leurs influences sur le déroulement des opérations.

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

FORMATIONS COMMUNICATION & RSE



MARDI 30 AVRIL

9h à 12h30



Intégrer la vidéo dans sa stratégie de contenu : Focus réseaux sociaux

Objectif : Cette formation vise à fournir aux participants les compétences et les connaissances nécessaires pour intégrer efficacement la vidéo dans leur stratégie de contenu sur les réseaux sociaux. L'accent sera mis sur la manière de créer des vidéos engageantes et adaptées à chaque plateforme.

Storytelling visuel, ciblage d'audience et techniques de production de vidéo ; cette formation est idéale pour toute personne souhaitant utiliser la vidéo pour améliorer leur présence en ligne et engager efficacement leur audience.

Cible : Responsable communication, chargé de communication, Community Manager



JEUDI 4 AVRIL

9h00 à 17h00



CSRD & Double Matérialité
(A confirmer début 2024)

Objectif : Cette formation va vous permettre d'appréhender les enjeux et le contexte de la CSRD et en connaître les modalités d'application, se familiariser avec le concept de double matérialité et s'appropriier les pistes méthodologiques pour mener une analyse de double matérialité.

Cible : Dirigeants, responsable RSE, responsable qualité

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
et de la formation professionnelle

wpiques@febpf.fr

01 53 20 70 37



Aurélie Girard de Vasson

Responsable communication et RSE

agirard@febpf.fr

01 53 20 70 31



Yasmine EL OUJANI

Responsable contenus et influence

yeloujani@febpf.fr

01 53 20 70 31



Sylvie Lemaitre

Chargée des relations adhérents

slemaitre@febpf.fr

01 53 20 70 38

CALENDRIER DES FORMATIONS

JANVIER	FÉVRIER	MARS	AVRIL
	Vendredi 22 Webinaire sociale : La gestion des congés payés de vos salariés Mercredi 28 Webinaire RSE : Réemploi des emballages	Mardi 12 Formation technique : La farine en BVP Mercredi 13 Webinaire RSE : Sensibilisation au gaspillage alimentaire en BVP	Jeudi 4 Formation RSE : CSRD & Double Matérialité Lundi 8 Formation technique : Le pétrissage de la pâte Mardi 16 Webinaire communication : Comment optimiser sa marque employeur sur LinkedIn Mardi 23 Webinaire RSE : Sensibilisation au gaspillage alimentaire en BVP Mardi 30 Formation communication : Intégrer la vidéo dans sa stratégie de contenu : Focus réseaux sociaux
MAI	JUIN	JUILLET	AOUT
Mardi 7 Formation technique : Les techniques de cuisson en BVP Vendredi 17 Webinaire RSE : Comment définir sa stratégie d'adaptation aux changements climatiques ?	Mardi 4 Formation technique : Maîtriser l'influence des matières grasses et de ovoproduits en BVP Jeudi 13 Formation sociale : La BDESE : comment simplifier sa gestion ?		
SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE
Mardi 24 Webinaire social : Comment réagir concrètement à une alerte harcèlement ?	Mardi 29 Formation technique : Les pâtes pâtisseries et poudre à lever en BVP	Jeudi 21 Formation technique : Les matières sucrantes en BVP	

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