

FOR'
ACADÉMIE
ESPACE FORMATION

MINOTERIE FOREST

Depuis 1921

Le catalogue formations 2024



 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

La certification Qualité a été délivrée au
titre de la catégorie : **Actions de Formation**



Le mot de For'Académie

L 'année 2023 se termine et....quelle année !

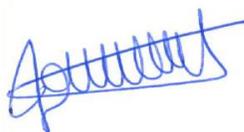
Pour For'Académie, 2023 a été une année de challenge car la demande n'a jamais été aussi soutenue et le résultat est au rendez-vous ! Nous avons pu aider de nombreux clients à se développer, à innover, à se renouveler grâce à une offre toujours plus large et à une équipe pédagogique dynamique et engagée à nos côtés.

Notre souhait pour 2024 ?

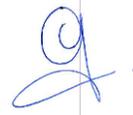
Poursuivre notre action en proposant toujours plus de services et de formations pour soutenir nos clients dans le contexte économique très perturbé que nous vivons tous actuellement.

Nous croyons à la nécessité de se former pour faire la différence par la qualité et la singularité !

Karine FOREST
Directrice Générale



Colette GALLAND
Responsable For'Académie



**En 2024,
déployez vos
compétences et
celles de vos équipes
avec For'Académie !**

L'année 2023 en quelques chiffres ...

INTRA
531 stagiaires en 2023

INTER
101 stagiaires
En 2023

Soit plus de 630 stagiaires formés par For'Académie cette année !

Pour un taux moyen de satisfaction de 9,6 %

Pour connaître les taux de satisfaction par thème, par formateur ou autres indicateurs clés,
Vous pouvez contacter le service formation au 03.85.50.10.45 ou par mail : for.academie@minoterie-forest.com .



Les thèmes de formation 2024



LES PRODUITS

- Boulangerie
- Snacking salé
- Traiteur
- Snacking sucré
- Viennoiserie
- Recyclage en boulangerie
- Pâtisserie
- Chocolaterie
- Sucre artistique
- Etc.



LA VIE EN BOUTIQUE

- Vente
- Ventes additionnelles
- Management d'équipe
- Gestion et optimisation des coûts
- Hygiène, étiquetage et réglementation
- Etc.



Nouveau

NOUVEAUTÉS 2024

- Santé, tendances conso (sans gluten, etc.)
- Recyclage des invendus
- Intégrer une démarche RSE
- Préparation aux concours
- Le développement durable
- La stratégie de communication digitale

Thèmes privilégiés par les artisans boulangers

Tous les thèmes sont disponibles en Intra. Pour les Inter et le @learning, nous contacter.

Retrouvez tous nos programmes et contenus détaillés sur notre catalogue en ligne Digiforma accessible par le lien <https://minoterieforest.catalogueformpro.com/>

Petit aperçu de nos formations...

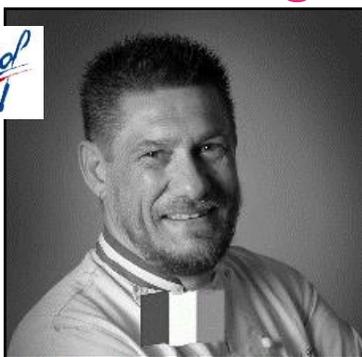


L'équipe pédagogique

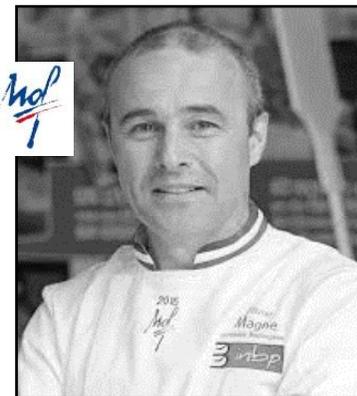
Nos formateurs en produits de boulangerie



Sébastien LAGRUE
Viennoiserie tendance
Boulangerie



Joël DEFIVES
Snacking
Boulangerie
Viennoiserie
Recyclage des invendus
Gâteaux de voyage



Olivier MAGNE
Boulangerie
Viennoiserie d'exception



Cyrille VAN DER STUYFT
Perfectionnement en Boulangerie
Viennoiserie



Laurent VERLYNDE
Boulangerie
Viennoiserie
Recyclage en boulangerie



L'équipe pédagogique

Nos formateurs en produits pâtisiers



Pierre Edouard BANRY
Pâtisserie
Chocolaterie
Sucre artistique



Pascal MOLINES
Pâtisserie
Chocolaterie



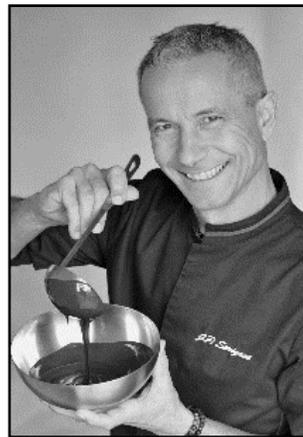
Sébastien REUL
Pâtisserie
Chocolaterie
Snacking



Adrian DERMINE
Pâtisserie
Viennoiserie
Chocolaterie



Franck MICHEL
Pâtisserie



Jean-Pascal SERIGNAT
Bonbons de chocolat
Chocolats et confiseries de fête



Cédric BERNARD
Pâtisserie
Chocolaterie
Glacerie



L'équipe pédagogique

Nos formateurs en produits snacking / traiteur



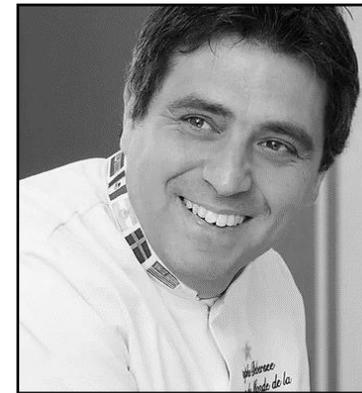
Peyo Nobre
Snacking
Traiteur
Boulangerie
Viennoiserie



Pascal TANGUY
Snacking
Traiteur



Frédéric HURET
Snacking
Traiteur
Plats cuisinés



Christophe Debersee
Snacking
Boulangerie
Viennoiserie
Tarterie sucrée

L'équipe pédagogique

Nos formateurs en Vente, Management, Gestion, Hygiène Alimentaire



Maryvonne MEURIOT
Vente
Ventes additionnelles
Management d'équipe
Décoration de boutique



**METS CONSEILS : Géraldine
Porcher et son équipe**
Vente
Animation
Management
Hygiène



Isabelle MIQUET
Expertise en hygiène
Sécurité alimentaire
Sécurité des aliments



Marie-Odile PICARD
Analyse financière
Conseil en gestion

Lieux de formation

Nos Partenaires

- * Lycée hôtelier de Chamalières (63)
- * Délices & Création – DGF - Chanteloup-les-Vignes (78)
- * Syndicats de la boulangerie (75)
- * Ecole Ferrandi (21)
- * Ecole de Formation – JC Vitte – Sorgues (84)
- * Et bien d'autres encore...



Faire une demande de formation

Les étapes :

1- Je contacte mon conseiller-vendeur

Pour faire le point sur mes besoins/attentes : thème, période, formateur, délai, etc.

2 - Je remplis la « Fiche Demande de Formation »

Cette fiche, disponible auprès de mon conseiller-vendeur ou de For'Académie (for.academie@minoterie-forest.com) recense toutes les informations nécessaires au traitement et suivi de ma demande.

3 - J'attends que l'équipe For'Académie traite mon dossier (si besoin, me contacte) et c'est parti !

C'est simple !

MINOTERIE FOREST FICHE DEMANDE DE FORMATION Mai du 22.11.2022

Conseiller-vendeur : Date :

Code client : Nom de la boulangerie :

Nom, Prénom de l'interlocuteur à contacter :

Téléphone fixe : Portable :

Mails(s) :

Nouveau client formation
 A déjà fait de la formation

1. Demande de formation

Thématique choisie :

Intra Collective Distanciel

Nombre de jours d'intervention (intra uniquement) : 1j 2j 3j Plus de 3j

Période souhaitée : Janv Fev Mar Avr Mai Juin Juil Aout Sept Oct Nov Déc

Journée souhaitée : Lun Mar Mer Jeu Ven Sam (pas de prise en charge le dimanche ou jour férié)

Formateur(ice) souhaité(e) :

1.

2.

2. Demande de formation

Thématique choisie :

Intra Collective Distanciel

Nombre de jours d'intervention (intra uniquement) : 1j 2j 3j Plus de 3j

Période souhaitée : Janv Fev Mar Avr Mai Juin Juil Aout Sept Oct Nov Déc

Journée souhaitée : Lun Mar Mer Jeu Ven Sam (pas de prise en charge le dimanche ou jour férié)

Formateur(ice) souhaité(e) :

3.

4.

Le coût des formations

- **En Intra** (dans mon entreprise avec un formateur externe)

Tarif : calculé selon le formateur choisi, le thème et la durée du stage puis communiqué au client/stagiaire pour validation.

- **En inter** (collective)

Tarif : 350 €/stagiaire (déjeuner compris)

- **En distanciel** (@learning) *New*

Tarif : selon la nature de la formation

* (Prestations exonérées de TVA)



La prise en charge

For'Académie est Certifiée Qualiopi



REPUBLICQUE FRANÇAISE

La certification Qualité a été délivrée au titre de la catégorie : **Actions de Formation**

Grâce à cette certification, votre formation peut être prise en charge, en partie ou en globalité, par le (ou les) fonds de formations (OPCO)* dont dépend votre société.



Besoin d'aide ? Consultez votre conseiller vendeur ou l'équipe For'Académie !



MINOTERIE FOREST
Depuis 1921

Envie de vous former avec nous ?

Voici comment nous contacter :

Par email : for.academie@minoterie-forest.com

Par téléphone : [03.85.50.10.45](tel:03.85.50.10.45)

Catalogue en ligne accessible par le lien :

<https://minoterieforest.catalogueformpro.com/>

Retour de nos formations













MINOTERIE FOREST
Depuis 1921









MINOTERIE FOREST
Depuis 1921