



**Chambres de Métiers  
et de l'Artisanat**

Allier

A retourner complété par mail

CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE L'ALLIER

22 rue Pape-Carpantier – BP 1703 – 03017 MOULINS Cedex

Mail : [marie-luce.aufaure@cma-allier.fr](mailto:marie-luce.aufaure@cma-allier.fr)

ou remplir en ligne sur notre site internet [www.cma-allier.fr](http://www.cma-allier.fr)

TELEPHONE :

MAIL :

SIREN :

NOM ENTREPRISE :

ADRESSE :

CODE POSTAL ET VILLE :

### LES BESOINS EN FORMATION PROFESSIONNELLE DES ARTISANS DE LA BOULANGERIE ET DE LA BOULANGERIE-PATISSERIE DE L'ALLIER

1/ Vous-même, suivez-vous déjà des formations ?

- techniques  oui  non  
- non techniques  oui  non

Et vos salariés ?

- techniques  oui  non  
- non techniques  oui  non

Si oui, avec quel(s) organisme(s) ? \_\_\_\_\_

Si oui, sur quels thèmes ? \_\_\_\_\_

2/ Quels thèmes et quelles formations vous intéresseraient ?

Merci de cocher ➤

Merci de cocher ➤

COCHEZ LES THEMES TECHNIQUES SUSCEPTIBLES DE VOUS INTERESSER	X	COCHEZ LES FORMATIONS SUSCEPTIBLES DE VOUS INTERESSER	X
<b>PAIN</b>		Pain de tradition française, pains aromatiques et nutritionnels : les nouvelles tendances	
		Pain de qualité 100% maison	
		Mille et un pains de mie	
		Pains spéciaux & déclinaisons en pains de restauration	
<b>VIENNOISERIES</b>		Code des usages de la viennoiserie artisanale française : techniques de fabrication	
		La viennoiserie maison : couleurs et saveurs autour du goûter	
		Gâteaux de voyage : muffins, brownies, donuts, pains d'épices...	
<b>SNACKING – SANDWICHERIE – TRAITEUR BOULANGER</b>		Les pains pour snacking du monde (bagels, pittas, viennois, burgers, wraps ...)	
		Desserts de snacking (riz au lait, panna cotta multivitaminée, crème aux œufs...)	
		Entremets et tartes : nouvelle collection printemps-été	
		Tourtes et pâtés	
<b>PATISSERIE</b>		La pâtisserie de boutique : entremets, tartes, macarons & cakes	
		Bûches de Noël	

.../...

Merci de cocher ☞

Merci de cocher ☞

COCHEZ LES THEMES TECHNIQUES SUSCEPTIBLES DE VOUS INTERESSER	X	COCHEZ LES FORMATIONS SUSCEPTIBLES DE VOUS INTERESSER	X
<b>FABRICATIONS SPECIAL EVENEMENTIEL</b>		Wedding cake (montage et décoration)	
		Pièces montées en toute occasion	
<b>CHOCOLATS ET CONFISERIES</b>		Bonbons et bonbecs	
		Autour du chocolat	
<b>PRODUITS SANTE</b>		Les pains biologiques	
		Gamme de produits sans gluten et sans lactose	
		Diminution du sel dans le pain	
<b>HYGIENE, SECURITE, SANTE AU TRAVAIL</b>		Hygiène, étiquetage et sécurité	
		Document unique de sécurité (DUS)	
		Hygiène au laboratoire et au magasin « guide de bonnes pratiques »	
		Sauveteur Secouriste du Travail (SST initial)	
		Sauveteur Secouriste du Travail (SST recyclage)	
COCHEZ LES THEMES GENERALISTES SUSCEPTIBLES DE VOUS INTERESSER	X	COCHEZ LES FORMATIONS SUSCEPTIBLES DE VOUS INTERESSER	X
<b>COMPTABILITE - GESTION FINANCIERE</b>		Organisation comptable en interne	
		Suivre son activité avec un tableau de bord	
		Analyser la rentabilité de l'entreprise	
		La tenue de la caisse et ses obligations	
<b>POLITIQUE COMMERCIALE / COMMUNICATION</b>		Elaborer votre plan d'action commerciale	
		Concevoir un plan de communication	
		Création de vitrines évolutives	
		Vitrines de Noël	
<b>MANAGEMENT – GESTION D'EQUIPE</b>		Gérer une équipe au quotidien	
		Gérer et planifier son temps	
<b>INFORMATIQUE</b>		L'informatique de A à Z (débutant)	
		Perfectionnement informatique de A à Z	
		Créer vos documents commerciaux avec Publisher	
		Utilisation des logiciels de comptabilité EBP ou CIEL	
<b>INTERNET</b>		Créer son site internet	
		Créer et optimiser sa page Facebook	
<b>FORMATIONS QUALIFIANTES (RECONNUES DE NIVEAU BAC)</b>		ADEA (Assistant de Dirigeant d'Entreprise Artisanale)	
		EEA (Encadrant d'Entreprise Artisanale)	
<b>AUTRES FORMATIONS, A PRECISER :</b>			