

PLANNING DES FORMATIONS 2023

* nombre minimum de 5 participants pour ouvrir le stage

À BRIARE

- **LE STAGE BANETTE* - 2 jours**

TECHNIQUES DE PANIFICATION* - Destiné aux responsables de production et leur personnel

TECHNIQUES DE VENTE* - Destiné aux responsables des ventes et leur personnel

- 17 et 18 janvier
- 25 et 26 avril
- 04 et 05 juillet
- 10 et 11 octobre
- 07 et 08 février
- 23 et 24 mai
- 29 et 30 août
- 14 et 15 novembre
- 07 et 08 mars
- 13 et 14 juin
- 12 et 13 septembre

- **LE STAGE MANAGEMENT - PERSONNEL ET OUTILS* - 2 jours / Possibilité en Région**

- 11 et 12 avril
- 16 et 17 octobre

- **LE STAGE RECRUTEMENT ET REPRISE DE SALARIÉS* - 1 jour / Possibilité en Région**

- 13 avril
- 18 octobre

ET EN PLUS, STAGES SUR DEMANDE

EN RÉGION

- **MANAGEMENT DU PERSONNEL ET LES OUTILS DU MANAGEMENT***
 - **MANAGEMENT PERSONNEL ET OUTILS*** - 2 jours
 - **SPÉCIAL MULTI-FONDS*** - 1 jour (en complément du stage management - 2 jours)
 - **RECRUTEMENT ET REPRISE DE SALARIÉS*** - 1 jour
- **ANALYSE FINANCIÈRE APPLIQUÉE À LA BOULANGERIE*** - 2 jours
- **VIENNOISERIE MAISON*** - 1 jour / Fournil
- **LES FARINES NATIVES, RETOUR AUX SOURCES*** - 1 jour / Fournil
- **LES PAINS RÉGIONAUX*** - 2 jours / Fournil
- **LE SALÉ TRAITEUR, OFFRE COMPLÉMENTAIRE*** - 2 jours / Fournil

À BRIARE UNIQUEMENT

- **VIENNOISERIE ARTISANALE* - PERFECTIONNEMENT** - 3 jours

* nombre minimum de 6 participants pour ouvrir le stage

Pour plus d'information, nous vous invitons à nous contacter
au Tél : 02 38 37 02 00 ou par courriel : banette@banette.fr

Qualiopi
processus certifié

■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION