

*\*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*

- 15 et 16 janvier
- 05 et 06 février
- 12 et 13 mars
- 15 et 16 avril
- 28 et 29 mai
- 18 et 19 juin
- 02 et 03 juillet
- 28 et 29 août
- 17 et 18 septembre
- 07 et 08 octobre
- 19 et 20 novembre

- **LE STAGE MANAGEMENT - PERSONNEL ET OUTILS - 2 jours** [minimum 6 participants]

- 09 et 10 avril
- 15 et 16 octobre

- **LE STAGE RECRUTEMENT ET REPRISE DE SALARIÉS - 1 jour** [minimum 6 participants]

- 11 avril
- 17 octobre

- **LE STAGE VIENNOISERIE\*** - 1 jour : 21 février

- **LE STAGE LIVRET RECETTES\*** - 1 jour : 29 mars et 01 octobre

- **LE STAGE SALÉ TRAITEUR AVEC LA PARTICIPATION DE LOSTE\*** - 1 jour : 15 mai

- **LE STAGE PAINS RÉGIONAUX ET LES FARINES NATIVES\*** - 1 jour : 05 juin

### ET EN PLUS, STAGES SUR DEMANDE

**EN RÉGION :** *\*nombre minimum de 6 participants pour ouvrir le stage*

- **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

- **LA VIENNOISERIE\*** - 1 jour / Fournil

- **LE SALÉ TRAITEUR\*** - 1 jour / Fournil

- **LES PAINS RÉGIONAUX ET LES FARINES NATIVES\*** - 2 jours / Fournil

- **LA VENTE\*** - 2 jours

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