

PLANNING DES FORMATIONS 2018

CAMPUS
BANETTE

• LE STAGE BANETTE - 2 JOURS

TECHNIQUES DE PANIFICATION – *Destiné aux responsables de production et employés*

TECHNIQUES DE VENTE – *Destiné aux responsables des ventes et employés*

- 16 & 17 janvier
- 12 & 13 février
- 13 & 14 mars
- 9 & 10 avril
- 15 & 16 mai
- 11 & 12 juin
- 25 & 26 juin
- 27 & 28 août
- 6 & 7 septembre
- 25 & 26 septembre
- 15 & 16 octobre
- 5 & 6 novembre
- 20 & 21 novembre

• LE STAGE SALÉ-TRAITEUR, OFFRE COMPLÉMENTAIRE - 2 JOURS

Pour développer et valoriser votre gamme snacking

- 25 & 26 janvier
- 22 & 23 mars
- 10 & 11 mai
- 12 & 13 juillet
- 4 & 5 octobre
- 29 & 30 novembre

• LE STAGE MANAGEMENT - 2 JOURS

- 16 & 17 janvier
- 15 & 16 mars
- 15 & 16 mai
- 3 & 4 juillet
- 25 & 26 septembre
- 20 & 21 novembre

• LE STAGE LES OUTILS POUR DÉVELOPPER SON CHIFFRE D'AFFAIRES - 1 JOURNÉE - **NOUVEAU**

- 18 juin
- 17 septembre

• LE STAGE RECRUTEMENT DE SALARIÉS - 1 JOURNÉE - **NOUVEAU**

- 15 janvier
- 14 mai
- 19 novembre

• LE STAGE DIGITAL - 1 JOURNÉE - **NOUVEAU**

NIVEAU 1		NIVEAU 2
• 18 janvier	• 17 octobre	• 18 octobre

ET EN PLUS, STAGES SUR DEMANDE :

• MANAGEMENT DU PERSONNEL ET LES OUTILS DU MANAGEMENT - EN RÉGION

◦ *Stage dédié aux entrepreneurs et responsables du personnel*

• ANALYSE FINANCIÈRE APPLIQUÉE À LA BOULANGERIE- EN RÉGION

◦ *Stage dédié aux entrepreneurs et responsables du personnel*

• TECHNIQUES DE FABRICATION – PERFECTIONNEMENT - 1 SEMAINE

◦ *Stage destiné aux ouvriers boulangers*

• VIENNOISERIE ARTISANALE – 3 JOURS

◦ *Stage destiné aux responsables de production et employés*