

CATALOGUE DE FORMATIONS

BOULANGERS, PATISSIERS
& CHOCOLATIERS

2025



IJN France

**LE PAIN GONFLE EN
PRENANT LA FORME
DE LA PAUME DU
BOULANGER. LE PORTER
À SA BOUCHE, C'EST
COMME SERRER LA
MAIN DE QUI L'A PÉTRI.**

E. De Luca

ECRIVAIN ITALIEN



9 rue Saint Jean d'Angely, 06300 Nice

04 89 81 06 25

06 12 23 34 88

contact@ijn-formation.fr

www.ijn-formation.fr

Chez IJN France, nous considérons nos apprenants comme de véritables partenaires dans leur évolution professionnelle, bien au-delà d'un simple statut de stagiaire.

En tant qu'organisme de formation à taille humaine, nous plaçons l'humain et l'excellence au cœur de notre démarche.

Notre mission reste inchangée : accompagner la montée en compétences et le perfectionnement de nos clients professionnels en adéquation avec les évolutions du marché et des réglementations.

Nous proposons une gamme complète de formations, couvrant les aspects réglementaires, techniques, innovants ainsi que la gestion et la comptabilité, la transition écologique, la communication...

Certifié Qualiopi, nous garantissons des formations de qualité, reconnues et éligibles aux financements des OPCO et FAF.

Nous savons que les démarches administratives peuvent être complexes : c'est pourquoi nous accompagnons nos clients dans toutes les étapes de financement pour faciliter leur accès à la formation.

Chez IJN France, la réussite de nos clients est notre plus grande satisfaction. Chaque formation suivie, chaque compétence acquise est une étape vers l'excellence.

Rejoignez-nous dans cette dynamique d'apprentissage et de progression.

IJN France est bien plus qu'un organisme de formation, c'est un véritable partenaire pour votre avenir professionnel.

L'équipe IJN France



La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'actions suivantes :

ACTIONS DE FORMATION



SOMMA

REGLEMENTATION & SECURITE

Hygiène alimentaire	8
Etiquetage, Allergènes et Traçabilité	9
Evaluation des Risques Professionnels	10

TECHNIQUE

Snacking	14
Traiteur anti-gaspillage	15
Maîtrise de la pizza	16
L'art du chocolat	17
Pâtisseries traditionnelles	18
Pâtisseries tendances	19
Formations saisonnières	20

MANAGEMENT

Gestion des conflits	24
Gestion du stress et du bien-être au travail	25
Augmenter la cohésion d'équipe	26

AIRE

MARKETING & VENTE

Présentation et décoration de vitrine	30
Communication sur les réseaux sociaux	31
Techniques de vente efficaces	32
Accueil de la clientèle	33

GESTION D'ENTREPRISE

Comptabilité	36
Gestion des stocks	37
Transition écologique	38

INFORMATIQUE

Créations graphiques sur Photoshop	42
Création de logos professionnels sur Illustrator	43
Maîtriser Word, Excel et Powerpoint	44

LANGUES & PERSONNEL

Anglais spécifique de la boulangerie-pâtisserie	48
Autres langues	49

REGLEMENTATION & SECURITE





Hygiène alimentaire



BONNES PRATIQUES PROFESSIONNELLES

REGLEMENTATION & SECURITE



7 heures

DUREE



1 personne en ligne

3 personnes en présentiel

A PARTIR DE



En ligne

En présentiel

MODE



Aucun prérequis n'est
nécessaire

PREREQUIS

Les critères de financement ne sont pas les mêmes selon les OPCO et les FAF, c'est pourquoi nous vous invitons à nous contacter afin que nous puissions vous fournir plus d'informations et un devis détaillé



Financement possible
via OPCO ou FAF

PRIX



A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Maîtriser les principes clés de la réglementation, incluant les responsabilités, les obligations de résultats et de moyens, ainsi que l'implémentation du Plan de Maîtrise Sanitaire pour identifier et prévenir les risques par une organisation efficace
- Mettre en œuvre efficacement les principes d'hygiène de la GBPH, y compris les procédures et autocontrôles requis
- Contrôler les dangers, notamment microbiologiques liés aux aliments et à l'environnement afin de limiter les risques de contamination et les TIACs
- Maîtriser la gestion des risques liés aux changements de températures, à la contamination croisée et à la conservation des denrées

Traçabilité & Allergènes



MAÎTRISER LES RISQUES ET LES DANGERS

REGLEMENTATION & SECURITE



7 heures

DUREE



1 personne en ligne

3 personnes en présentiel

A PARTIR DE



En ligne

En présentiel

MODE



Aucun prérequis n'est nécessaire

PREREQUIS



Financement possible via OPCO ou FAF

PRIX

Les critères de financement ne sont pas les mêmes selon les OPCO et les FAF, c'est pourquoi nous vous invitons à nous contacter afin que nous puissions vous fournir plus d'informations et un devis détaillé



A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Appliquer les réglementations nationales et européennes en matière d'étiquetage alimentaire
- Rédiger un cahier des allergènes à disposition des clients en mettant l'accent sur la clarté, la précision et la conformité réglementaire
- Mettre en œuvre un système de traçabilité efficace de la réception des matières premières à la vente des produits finis ainsi qu'en prenant en compte la gestion des données et la réponse aux incidents
- Intégrer les principes de développement durable et de responsabilité sociale dans les pratiques d'étiquetage et de traçabilité de l'entreprise

Prévention des risques pro.



EVALUATION, PRÉVENTION & DOCUMENT UNIQUE

REGLEMENTATION & SECURITE



7 heures

DUREE



1 personne en ligne

3 personnes en présentiel

A PARTIR DE



En ligne

En présentiel

MODE



Aucun prérequis n'est nécessaire

PREREQUIS



Financement possible via OPCO ou FAF

PRIX

Les critères de financement ne sont pas les mêmes selon les OPCO et les FAF, c'est pourquoi nous vous invitons à nous contacter afin que nous puissions vous fournir plus d'informations et un devis détaillé



A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Identifier les obligations légales en matière de prévention des risques professionnels par l'apprentissage et la reconnaissance des clés qui régissent la prévention des risques dans le secteur alimentaire
- Distinguer les différents risques liés au milieu de la restauration commerciale, de la boulangerie, boucherie, poissonnerie ou tout autre métier de bouche
- Évaluer et organiser la prévention des risques en entreprise par l'identification des situations à risque et la mise en œuvre de stratégies de prévention efficaces au sein de leur entreprise
- Élaborer et rédiger un Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels de manière exhaustive



TECHNIQUE CULINAIRE





Snacking

RECETTES TRADITIONNELLES ET INNOVANTES

TECHNIQUE CULINAIRE



14 heures

DUREE



2 personnes

A PARTIR DE



En présentiel

MODE



Aucun prérequis n'est nécessaire

PREREQUIS



Financement possible via OPCO ou FAF

PRIX

Les critères de financement ne sont pas les mêmes selon les OPCO et les FAF, c'est pourquoi nous vous invitons à nous contacter afin que nous puissions vous fournir plus d'informations et un devis détaillé



A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Elaborer et créer des produits de snacking innovants et savoureux à base tels que burgers, wraps, tacos, sandwiches, bowls... le tout répondant aux tendances et aux demandes actuelles des consommateurs
- Maîtriser des méthodes de cuisson rapides et efficaces adaptées au snacking afin de garantir la qualité des produits tout en optimisant le temps de service
- Renforcer la connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire spécifiques à la préparation rapide et au service de produits de snacking, assurant ainsi la sécurité et la satisfaction des clients
- Acquérir des compétences en présentation et en marketing pour attirer et fidéliser la clientèle grâce à des emballages attractifs, des promotions ciblées et une mise en avant efficace des options de snacking en vitrine et en ligne

Traiteur anti-gaspi

LIMITER LES PERTES ET LE GASPILLAGE

TECHNIQUE CULINAIRE



DUREE

14 à 21 heures



A PARTIR DE

2 personnes



MODE

En présentiel



PREREQUIS

Aucun prérequis n'est
nécessaire

Les critères de financement ne sont pas les mêmes selon les OPCO et les FAF, c'est pourquoi nous vous invitons à nous contacter afin que nous puissions vous fournir plus d'informations et un devis détaillé



PRIX

Financement possible
via OPCO ou FAF



A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Assurer une gestion des stocks et des achats responsables grâce à différentes techniques comme le FIFO ou la saisonnalité
- Maîtriser la conservation et la valorisation des « sous-produits » de la boulangerie-pâtisserie-chocolaterie en transformant les déchets en produits consommables
- Proposer des recettes traiteur innovantes à partir de « sous-produits » ou de produits approchant de leur date limite de consommation
- Engager et éduquer les clients sur la consommation responsable
- Trouver une rentabilité sur les produits invendus grâce à l'utilisation des réseaux sociaux et des applications spécialisées

Maîtrise de la pizza



LE PRODUIT STAR DU SNACKING

TECHNIQUE CULINAIRE



14 heures

DUREE



2 personnes

A PARTIR DE



En présentiel

MODE



Aucun prérequis n'est nécessaire

PREREQUIS



Financement possible via OPCO ou FAF

PRIX

Les critères de financement ne sont pas les mêmes selon les OPCO et les FAF, c'est pourquoi nous vous invitons à nous contacter afin que nous puissions vous fournir plus d'informations et un devis détaillé



A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Maîtriser la préparation des pâtes classiques, fines, épaisses et sans gluten, et maîtriser les techniques de fermentation et de maturation pour optimiser les saveurs et textures
- Choisir les ingrédients compatibles et les combinaisons gagnantes pour créer des pizzas équilibrées et savoureuses, en respectant les traditions et les innovations culinaires
- Comprendre l'utilisation correcte de différents fours (à bois, électrique, à gaz) et les réglages de température idéaux pour une cuisson parfaite
- Connaître les techniques de découpe, de présentation et les astuces pour servir la pizza de manière attrayante, ainsi que les considérations sur la conservation et le réchauffage optimal des pizzas

L'art du chocolat



LA NOBLESSE DU CHOCOLAT

TECHNIQUE CULINAIRE



14 à 21 heures

DUREE



2 personnes

A PARTIR DE



En présentiel

MODE



Aucun prérequis n'est
nécessaire

PREREQUIS

Les critères de financement ne sont pas les mêmes selon les OPCO et les FAF, c'est pourquoi nous vous invitons à nous contacter afin que nous puissions vous fournir plus d'informations et un devis détaillé



Financement possible
via OPCO ou FAF

PRIX



A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Différencier les types de chocolat (noir, lait, blanc) et leurs propriétés, et maîtriser les techniques de tempérage pour assurer la brillance et la stabilité du chocolat
- Préparer des fourrages fins tels que les ganaches, les pralinés et les pâtes de fruits, en jouant sur les textures et les saveurs pour des résultats gourmands et harmonieux
- Maîtriser les techniques de moulage pour créer des bonbons de chocolat en utilisant des moules, des techniques de coulage et d'assemblage
- Maîtriser les techniques de finition, de décoration et de présentation des produits chocolatés, ainsi que les méthodes de conservation optimales pour garantir la fraîcheur et la qualité

Pâtisseries traditionnelles



LE PATRIMOINE CULINAIRE FRANÇAIS

TECHNIQUE CULINAIRE



DUREE

14 à 21 heures



A PARTIR DE

2 personnes



MODE

En présentiel



PREREQUIS

Aucun prérequis n'est
nécessaire

Les critères de financement ne sont pas les mêmes selon les OPCO et les FAF, c'est pourquoi nous vous invitons à nous contacter afin que nous puissions vous fournir plus d'informations et un devis détaillé



PRIX

Financement possible
via OPCO ou FAF



A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Maîtriser les techniques fondamentales pour réaliser des pâtes de base comme la pâte sablée, la pâte brisée, et la pâte à choux...
- Maîtriser les techniques de préparation et de cuisson de pâtisseries emblématiques telles que la tarte au citron, le flan pâtissier, la tarte aux pommes, la religieuse, le Paris-Brest...
- Utiliser ses compétences en matière de finition esthétique, en utilisant des glaçages, des garnitures et des techniques de décoration pour améliorer l'aspect visuel et la vente des pâtisseries
- Comprendre les méthodes de conservation appropriées pour les différents types de pâtisseries afin de maximiser la durée de vie et la qualité du produit fini, tout en respectant les normes d'hygiène

Pâtisseries tendances



LES PÂTISSERIES STAR DU MOMENT

TECHNIQUE CULINAIRE



DUREE

14 à 21 heures



A PARTIR DE

2 personnes



MODE

En présentiel



PREREQUIS

Aucun prérequis n'est
nécessaire

Les critères de financement ne sont pas les mêmes selon les OPCO et les FAF, c'est pourquoi nous vous invitons à nous contacter afin que nous puissions vous fournir plus d'informations et un devis détaillé



PRIX

Financement possible
via OPCO ou FAF



A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Elaborer les recettes et les techniques spécifiques pour créer des pâtisseries actuelles telles que le New York Roll, le Crookie, le Brookie... le tout en explorant également des tendances émergentes comme les cakes hybrides et les pâtisseries à thème
- Utiliser des super-aliments, des ingrédients alternatifs tels que les farines sans gluten ou les sucres réduits, et d'arômes exotiques pour répondre aux demandes changeantes des consommateurs en matière de santé et de saveur
- Utiliser des techniques de marketing et de mise en marché adaptées aux nouvelles tendances, y compris l'utilisation des réseaux sociaux et des plateformes en ligne pour atteindre un public plus large et attirer des clients à la recherche de nouveautés culinaires

Formations saisonnnières



PROPOSER DES PRODUITS ADAPTÉS

TECHNIQUE CULINAIRE



DUREE

14 à 21 heures



A PARTIR DE

2 personnes



MODE

En présentiel



PREREQUIS

Aucun prérequis n'est
nécessaire

Les critères de financement ne sont pas les mêmes selon les OPCO et les FAF, c'est pourquoi nous vous invitons à nous contacter afin que nous puissions vous fournir plus d'informations et un devis détaillé



PRIX

Financement possible
via OPCO ou FAF



A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Anticiper les besoins des clients pour les grandes occasions telles que Pâques, Noël, et le Nouvel An en développant des chocolats de Pâques, des bûches de Noël, et des galettes des rois, du snaking fraîcheur pour l'été...
- Créer des produits qui répondent aux traditions et aux attentes des consommateurs pendant les périodes festives, y compris les techniques de moulage pour les chocolats et les méthodes de cuisson pour les pâtisseries festives
- Mettre en place des stratégies de promotion et de vente qui ciblent efficacement les acheteurs pendant les périodes de haute saison, en utilisant des techniques de marketing visuel, des offres spéciales, et des événements pour attirer et fidéliser la clientèle



MANAGEMENT





Gestion des conflits



UNE AMBIANCE POSITIVE AU TRAVAIL

MANAGEMENT



14 heures

DUREE



3 personnes

A PARTIR DE



En présentiel

MODE



Aucun prérequis n'est nécessaire

PREREQUIS



Financement possible via OPCO ou FAF

PRIX

Les critères de financement ne sont pas les mêmes selon les OPCO et les FAF, c'est pourquoi nous vous invitons à nous contacter afin que nous puissions vous fournir plus d'informations et un devis détaillé



A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Identifier les éléments déclencheurs de conflits au sein d'une équipe et comprendre les dynamiques sous-jacentes qui peuvent mener à des désaccords ou des tensions
- Apprendre et différencier diverses techniques de médiation et de négociation pour gérer efficacement et résoudre les conflits
- Utiliser des compétences de communication telles que l'écoute active, la reformulation et l'expression non violente pour faciliter la compréhension mutuelle et désamorcer les situations conflictuelles
- Développer des stratégies pour maintenir un climat positif dans l'équipe, encourager le respect mutuel et renforcer la cohésion d'équipe après la résolution des conflits

Gestion du stress



UNE AMBIANCE POSITIVE AU TRAVAIL

MANAGEMENT



14 heures

DUREE



3 personnes

A PARTIR DE



En présentiel

MODE



Aucun prérequis n'est nécessaire

PREREQUIS



Financement possible via OPCO ou FAF

PRIX

Les critères de financement ne sont pas les mêmes selon les OPCO et les FAF, c'est pourquoi nous vous invitons à nous contacter afin que nous puissions vous fournir plus d'informations et un devis détaillé



A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Identifier les déclencheurs de stress dans l'environnement de travail et dans la vie personnelle pour mieux anticiper et gérer les situations stressantes
- Apprendre et pratiquer des méthodes éprouvées comme la méditation, la respiration profonde, et la relaxation progressive des muscles pour diminuer les niveaux de stress
- Utiliser des outils et des techniques de gestion du temps pour organiser leur charge de travail, réduire la surcharge et les délais pressants, contribuant ainsi à diminuer le stress
- Créer et mettre en œuvre un plan personnalisé qui intègre les activités de détente, le sport, et le temps passé avec la famille et les amis pour soutenir un bien-être général et réduire le stress quotidien

Cohésion d'équipe



UNE AMBIANCE POSITIVE AU TRAVAIL

MANAGEMENT



14 heures

DUREE



3 personnes

A PARTIR DE



En présentiel

MODE



Aucun prérequis n'est
nécessaire

PREREQUIS

Les critères de financement ne sont pas les mêmes selon les OPCO et les FAF, c'est pourquoi nous vous invitons à nous contacter afin que nous puissions vous fournir plus d'informations et un devis détaillé



Financement possible
via OPCO ou FAF

PRIX



A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Identifier les éléments clés qui contribuent à une bonne cohésion, comme la confiance mutuelle, le respect et le partage d'objectifs communs
- Apprendre et appliquer des techniques efficaces pour renforcer les liens entre les membres de l'équipe, à travers des activités de team building et des exercices collaboratifs
- Développer des compétences en communication interpersonnelle pour favoriser une meilleure compréhension et une collaboration efficace au sein de l'équipe
- Utiliser des méthodes de gestion des conflits qui préservent et renforcent la cohésion d'équipe, permettant de transformer les différences en opportunités pour l'amélioration de l'équipe



Pain
aux noix
3,30€
400g



MARKETING & VENTE





Présentation de vitrine



MISE EN AVANT DE VOTRE SAVOIR FAIRE

MARKETING ET VENTE



DUREE

7 à 14 heures



A PARTIR DE

2 personnes



MODE

En présentiel



PREREQUIS

Aucun prérequis n'est
nécessaire

Les critères de financement ne sont pas les mêmes selon les OPCO et les FAF, c'est pourquoi nous vous invitons à nous contacter afin que nous puissions vous fournir plus d'informations et un devis détaillé



PRIX

Financement possible
via OPCO ou FAF



A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Apprendre les principes de base du design visuel et de la mise en scène pour créer des présentations de vitrines qui encouragent l'entrée en magasin et l'achat
- Savoir choisir les produits qui vont ensemble et les disposer de manière à mettre en valeur leurs caractéristiques et leur qualité
- Comprendre les techniques d'éclairage pour accentuer les textures et les couleurs des produits exposés et ajuster l'éclairage selon les moments de la journée
- Connaître les dernières tendances en matière de présentation de vitrine et savoir comment les intégrer dans leurs propres designs pour rester compétitif et pertinent dans un environnement commercial en constante évolution

Réseaux sociaux

TECHNIQUES DE COMMUNICATION MARKETING



7 à 14 heures

DUREE



1 personne

A PARTIR DE



En ligne

MODE



Aucun prérequis n'est
nécessaire

PREREQUIS

Les critères de financement ne sont pas les mêmes selon les OPCO et les FAF, c'est pourquoi nous vous invitons à nous contacter afin que nous puissions vous fournir plus d'informations et un devis détaillé



Financement possible
via OPCO ou FAF

PRIX



A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Comprendre les différentes plateformes de réseaux sociaux (Facebook, Instagram, Twitter, LinkedIn, etc.) et de leurs spécificités pour adapter la communication en fonction du public cible
- Planifier et organiser le contenu de manière stratégique pour maximiser l'engagement des abonnés et avoir une présence régulière sur les réseaux
- Maîtriser les outils de publicité payante sur les réseaux sociaux pour atteindre des objectifs marketing tels que l'augmentation de la visibilité, la génération de leads, ou la conversion des ventes
- Utiliser les outils d'analyse disponibles pour évaluer la performance des posts et des campagnes, interpréter les données et ajuster les stratégies pour optimiser les résultats futurs

Techniques de vente



TECHNIQUES DE VENTE EFFICACES

MARKETING ET VENTE



7 à 14 heures

DUREE



2 personnes

A PARTIR DE



En présentiel

MODE



Aucun prérequis n'est nécessaire

PREREQUIS

Les critères de financement ne sont pas les mêmes selon les OPCO et les FAF, c'est pourquoi nous vous invitons à nous contacter afin que nous puissions vous fournir plus d'informations et un devis détaillé



Financement possible via OPCO ou FAF

PRIX



A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Valoriser les produits de boulangerie et pâtisserie, à connaître les différents types de pains, viennoiseries, et gâteaux, et à expliquer leurs spécificités pour conseiller efficacement les clients
- Identifier les opportunités de vente additionnelle, telles que proposer des boissons chaudes, des confitures ou des crèmes pour accompagner les produits de boulangerie, et encourager les clients à opter pour des spécialités ou des articles plus élaborés et plus coûteux
- Maîtriser des compétences en communication pour engager le dialogue avec les clients, utiliser des arguments de vente convaincants, et établir une relation de confiance qui encourage la fidélité des clients et augmente les ventes

Accueil de la clientèle



GESTION DE LA CLIENTELE

MARKETING ET VENTE



7 à 14 heures

DUREE



2 personnes

A PARTIR DE



En présentiel

MODE



Aucun prérequis n'est nécessaire

PREREQUIS



Financement possible via OPCO ou FAF

PRIX

Les critères de financement ne sont pas les mêmes selon les OPCO et les FAF, c'est pourquoi nous vous invitons à nous contacter afin que nous puissions vous fournir plus d'informations et un devis détaillé



A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

■ Maîtriser les meilleures pratiques pour saluer les clients, établir un contact visuel positif, utiliser un ton de voix approprié, et gérer efficacement les appels téléphoniques pour laisser une impression professionnelle et chaleureuse

Développer des compétences pour écouter activement, identifier rapidement

■ les besoins des clients et y répondre de manière efficace et précise

Maîtriser les méthodes pour gérer les situations conflictuelles, résoudre les

■ problèmes de manière constructive et maintenir une relation positive avec les clients même dans des situations stressantes

■ Se familiariser avec les systèmes de gestion de la relation client (CRM), les logiciels de prise de rendez-vous et autres technologies qui facilitent une interaction efficace et personnalisée avec les clients

GESTION D'ENTREPRISE





Comptabilité d'entreprise



MIEUX GERER POUR PROSPERER

GESTION D'ENTREPRISE



DUREE

7 à 14 heures



A PARTIR DE

1 personne en ligne

3 personnes en présentiel



MODE

En ligne

En présentiel



PREREQUIS

Aucun prérequis n'est
nécessaire



PRIX

Financement possible
via OPCO ou FAF

Les critères de financement ne sont pas les mêmes selon les OPCO et les FAF, c'est pourquoi nous vous invitons à nous contacter afin que nous puissions vous fournir plus d'informations et un devis détaillé



A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Maîtriser les bases de la comptabilité générale et savoir enregistrer les transactions commerciales et financières dans les livres comptables
- Préparer les bilans, les comptes de résultat, et les états de flux de trésorerie, et développer des compétences pour analyser ces documents afin d'évaluer la santé financière de l'entreprise
- Comprendre les procédures de paie, les contributions sociales, et les impôts d'entreprise, et apprendre à préparer et à déposer les déclarations fiscales requises
- Utiliser les logiciels comptables les plus utilisés, apprendre à les configurer et à les utiliser pour la saisie des données, la préparation des rapports financiers et la réalisation d'analyses comptables efficaces

Gestion des stocks



MIEUX GERER POUR PROSPERER

GESTION D'ENTREPRISE



7 à 14 heures

DUREE



A PARTIR DE

1 personne en ligne
3 personnes en présentiel



En ligne
En présentiel

MODE



PREREQUIS

Aucun prérequis n'est
nécessaire



PRIX

Financement possible
via OPCO ou FAF

Les critères de financement ne sont pas les mêmes selon les OPCO et les FAF, c'est pourquoi nous vous invitons à nous contacter afin que nous puissions vous fournir plus d'informations et un devis détaillé



A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Avoir une compréhension fondamentale de l'importance d'une gestion efficace des stocks pour minimiser les coûts et maximiser la disponibilité des produits
- Utiliser des systèmes de suivi des stocks, tels que les systèmes informatisés ou manuels, pour maintenir des niveaux de stock optimaux et éviter les surplus ou les pénuries
- Maîtriser les méthodes de rotation FIFO et LIFO, et comprendre comment leur application influence la qualité des produits
- Apprendre à anticiper les besoins en stock en analysant les tendances de vente passées et les événements saisonniers, et planifier les achats pour répondre efficacement à la demande client tout en contrôlant les coûts

Transition écologique

MIEUX GERER POUR PROSPERER

GESTION D'ENTREPRISE



21 heures

DUREE



1 personne en ligne

3 personnes en présentiel

A PARTIR DE



En ligne

En présentiel

MODE



Aucun prérequis n'est
nécessaire

PREREQUIS



Financement possible
via OPCO ou FAF

PRIX

Les critères de financement ne sont pas les mêmes selon les OPCO et les FAF, c'est pourquoi nous vous invitons à nous contacter afin que nous puissions vous fournir plus d'informations et un devis détaillé



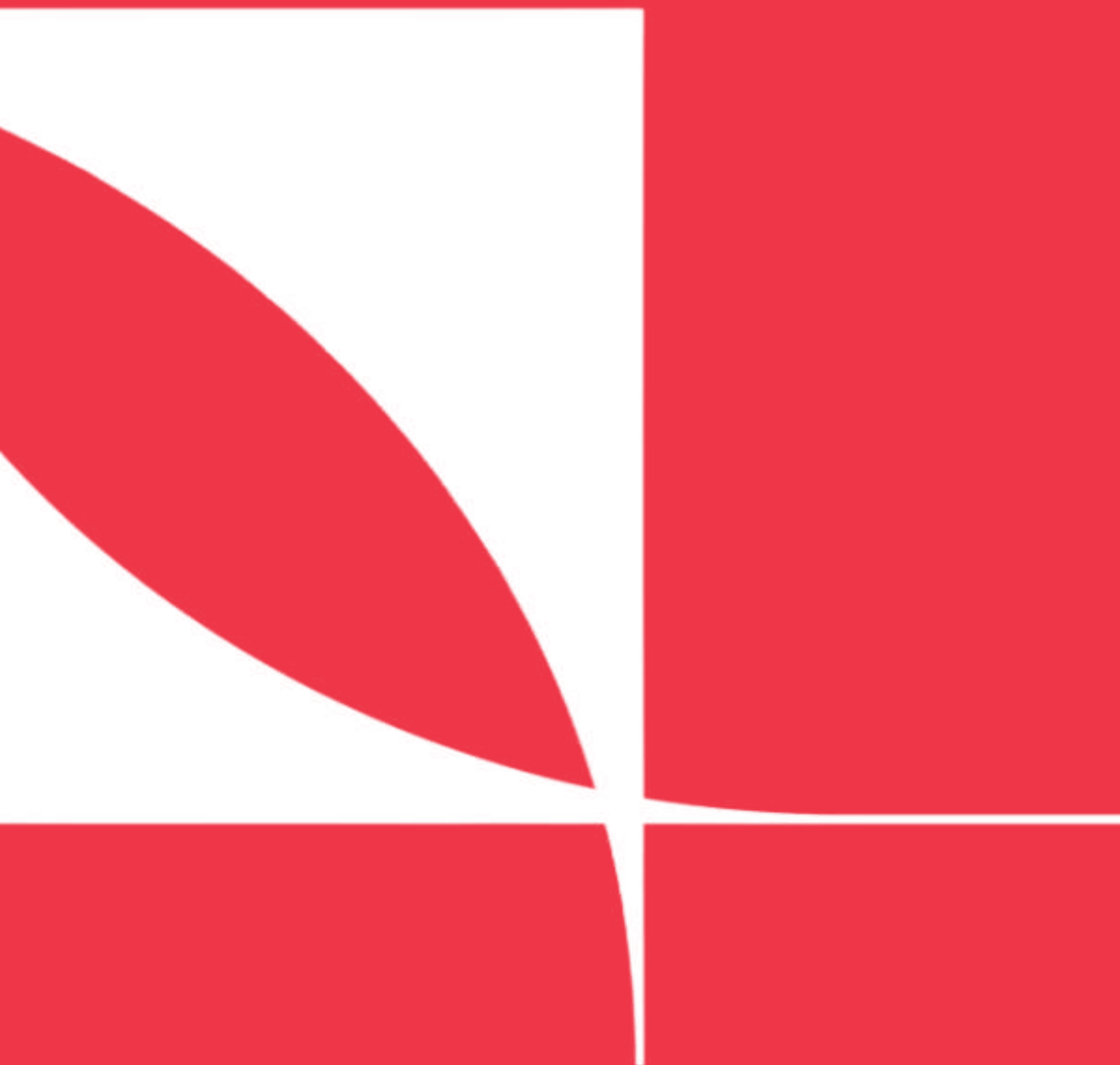
A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Comprendre les enjeux de la transition écologique et apprendre à réduire le gaspillage, limiter les emballages plastiques et optimiser le tri des déchets selon les réglementations en vigueur
- Mettre en place des alternatives durables pour les matières premières ainsi que des méthodes d'économies d'énergie, de gestion de l'eau etc.
- Communiquer pour éduquer et encourager les clients à adopter des comportements plus responsables (emballages réutilisables, offres anti-gaspillage...)
- Connaître les réglementations applicables et identifier les dispositifs d'aide (subventions, labels, certifications) permettant de financer la transition vers une activité plus durable



INFORMATIQUE





Créations sur Photoshop



PRENDRE EN MAIN VOTRE COMMUNICATION

MARKETING ET VENTE



7 à 14 heures

DUREE



1 personne

A PARTIR DE



En ligne

MODE



Aucun prérequis n'est nécessaire

PREREQUIS



Financement possible via OPCO ou FAF

PRIX

Les critères de financement ne sont pas les mêmes selon les OPCO et les FAF, c'est pourquoi nous vous invitons à nous contacter afin que nous puissions vous fournir plus d'informations et un devis détaillé



A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Comprendre les outils et menus essentiels de Photoshop, y compris la navigation dans l'interface pour améliorer l'efficacité de travail
- Maîtriser les techniques de retouche photo pour corriger les imperfections, ajuster la luminosité, le contraste, la saturation et la balance des couleurs pour améliorer visuellement les images
- Développer des compétences pour superposer des images, utiliser des masques de calque, et intégrer du texte et des formes pour créer des compositions graphiques attrayantes et professionnelles
- Maîtriser les formats de fichier et les réglages d'exportation appropriés pour le web, l'impression, et d'autres médias, en assurant la qualité et la compatibilité des images finales

Logos sur Illustrator



PRENDRE EN MAIN VOTRE COMMUNICATION

MARKETING ET VENTE



7 à 14 heures

DUREE



1 personne

A PARTIR DE



En ligne

MODE



Aucun prérequis n'est nécessaire

PREREQUIS



Financement possible via OPCO ou FAF

PRIX

Les critères de financement ne sont pas les mêmes selon les OPCO et les FAF, c'est pourquoi nous vous invitons à nous contacter afin que nous puissions vous fournir plus d'informations et un devis détaillé



A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Comprendre les outils et menus essentiels d'Illustrator, y compris la navigation dans l'interface pour améliorer l'efficacité de travail
- Utiliser efficacement les outils de dessin, les palettes, et les fonctionnalités de base pour initier des projets de création graphique
- Développer des compétences en conception graphique pour créer des logos distinctifs et adaptatifs qui représentent efficacement une marque ou une entreprise
- Maîtriser les techniques d'exportation et de préparation des fichiers pour l'impression et le numérique, en assurant la compatibilité et la haute qualité des logos sur tous les supports

Word, Excel & Powerpoint



GERER TOUS LES PANS DE VOTRE GESTION

MARKETING ET VENTE



DUREE

7 à 14 heures



A PARTIR DE

1 personne



MODE

En ligne



PREREQUIS

Aucun prérequis n'est
nécessaire

Les critères de financement ne sont pas les mêmes selon les OPCO et les FAF, c'est pourquoi nous vous invitons à nous contacter afin que nous puissions vous fournir plus d'informations et un devis détaillé



PRIX

Financement possible
via OPCO ou FAF



A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Utiliser Word pour rédiger des documents structurés, Excel pour manipuler des données et générer des tableaux, et PowerPoint pour créer des présentations engageantes
- Insérer des graphiques et des tableaux Excel dans Word et PowerPoint, et utiliser des images, des vidéos et des animations dans PowerPoint pour améliorer la visibilité des présentations
- Maîtriser les fonctions avancées d'Excel telles que les formules, les tableaux croisés dynamiques et les graphiques, et savoir comment intégrer et présenter ces analyses dans Word et PowerPoint
- **NB : il est possible de suivre une formation portant uniquement sur Word, uniquement sur Excel ou uniquement sur PowerPoint**



LANGUES & PERSONNEL





Anglais spécifique à l'activité



COMMUNIQUER AVEC SA CLIENTELE INTERNATIONALE

MARKETING ET VENTE



DUREE

7 à 14 heures



A PARTIR DE

1 personne



MODE

En ligne



PREREQUIS

Aucun prérequis n'est
nécessaire

Les critères de financement ne sont pas les mêmes selon les OPCO et les FAF, c'est pourquoi nous vous invitons à nous contacter afin que nous puissions vous fournir plus d'informations et un devis détaillé



PRIX

Financement possible
via OPCO ou FAF



A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Maîtriser les termes techniques liés aux différents types de pains, pâtisseries, chocolats, aux techniques de fabrication, et aux ingrédients, afin de pouvoir communiquer efficacement avec des clients anglophones
- Pratiquer des dialogues typiques de la boulangerie-pâtisserie-chocolaterie, tels que prendre une commande, expliquer les caractéristiques des produits, et conseiller les clients sur les meilleures façons de déguster et conserver leurs achats
- Écrire des descriptions claires et attrayantes des produits pour des menus, des sites web ou des catalogues en anglais, mettant en avant les qualités et particularités des pains, viennoiseries, gâteaux et chocolats

Autres langues



COMMUNIQUER AVEC SA CLIENTELE INTERNATIONALE

MARKETING ET VENTE



7 à 14 heures

DUREE



1 personne

A PARTIR DE



En ligne

MODE



Aucun prérequis n'est nécessaire

PREREQUIS



Financement possible via OPCO ou FAF

PRIX

Les critères de financement ne sont pas les mêmes selon les OPCO et les FAF, c'est pourquoi nous vous invitons à nous contacter afin que nous puissions vous fournir plus d'informations et un devis détaillé



A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Maîtriser les termes techniques liés aux différents types de pains, pâtisseries, chocolats, aux techniques de fabrication, et aux ingrédients, afin de pouvoir communiquer efficacement avec des clients internationaux
- Pratiquer des dialogues typiques de la boulangerie-pâtisserie-chocolaterie, tels que prendre une commande, expliquer les caractéristiques des produits, et conseiller les clients sur les meilleures façons de déguster et conserver leurs achats
- Écrire des descriptions claires et attrayantes des produits pour des menus, des sites web ou des catalogues dans une autre langue, mettant en avant les qualités et particularités des produits



IJN France

9 rue Saint Jean d'Angely, 06300 Nice

04 89 81 06 25

06 12 23 34 88

contact@ijn-formation.fr

www.ijn-formation.fr

SIRET : 980 462 022 00016

NDA : 93061076606

