



FORMATIONS
2ND SEMESTRE 2024



© istock - piveitit

**JE BOOSTE MES
COMPÉTENCES**
MÉTIERS DE L'ALIMENTAIRE

CMA FORMATION

Depuis de nombreuses années, la Chambre de métiers et de l'artisanat de Bretagne vous aide à booster votre potentiel et celui de vos salariés en élaborant des plans de développement de compétences sur mesure.

Nous vous informons également sur les différents dispositifs et modalités de formation.

La CMA Bretagne est certifiée QUALIOPI depuis 2021 ! Cette certification est une garantie pour les entreprises de bénéficier de contenus et processus de qualité et de pouvoir profiter d'une prise en charge par les financeurs.

CHOISIR DE SE FORMER AVEC LA CMA, C'EST LA CERTITUDE :

- d'être accompagné par des formateurs qualifiés,
- de suivre des formations adaptées aux entreprises de l'artisanat,
- de bénéficier d'une pédagogie active et participative.

La plupart de nos formations peuvent être organisées en « intra » et adaptées à vos attentes et objectifs. N'hésitez pas à nous consulter !

Nouveautés 2024 !

- Pizza perfectionnement
- Pains sans gluten
- Les bases de la vente en fromagerie
- Snacking boulanger
- Boulangerie : booster ses ventes et réduire ses emballages

Retrouvez l'ensemble de nos formations sur :

www.cma-bretagne.fr

2 / 12

Modalités d'accès à la formation :



Pour qui ?

Les chefs d'entreprise, demandeurs d'emploi, conjoints collaborateurs, salariés, créateurs et repreneurs d'entreprise.



Tarifs

Consultez le détail de nos programmes, nos conditions générales de vente et nos tarifs sur notre site web : www.cma-bretagne.fr



Comment financer ma formation ?

Des aides sont possibles, nos conseillers.es formations sont à votre écoute !



Comment s'inscrire ?

Directement en ligne, sur notre site ou auprès de vos contacts départementaux.



Accessible aux personnes en situation de handicap.

Côtes-d'Armor

formationcontinue22@cma-bretagne.fr

Finistère

formationcontinue29@cma-bretagne.fr

Ille-et-Vilaine

formationcontinue35@cma-bretagne.fr

Morbihan

formationcontinue56@cma-bretagne.fr

☎ 30 06

VOIR NOS FORMATIONS



3 / 12

HYGIÈNE ET ÉTIQUETAGE

Hygiène en restauration commerciale.....	P.5
Mettre en place son plan de maîtrise sanitaire...	P.5
Comment étiqueter ses produits ?.....	P.5

TRAITEUR

Techniques de conservation des plats cuisinés..	P.6
Plats festifs de fin d'année.....	P.6
Les bases des crêpes et galettes.....	P.6

FROMAGERIE

Les bases de la vente en fromagerie.....	P.6
--	-----

BOULANGERIE

Vendeur en boulangerie : booster ses ventes et réduire ses emballages.....	P.6
Pizza perfectionnement : les empâtements indirects.....	P.7
Pains sans gluten.....	P.7
Snacking boulanger.....	P.7

PÂTISSERIE

Les bûches de fin d'année.....	P.7
--------------------------------	-----

TOUS CORPS DE MÉTIERS DE L'ALIMENTAIRE

Réduire le gaspillage alimentaire et les coûts associés.....	P.7
--	-----

GÉRER SON ENTREPRISE AU QUOTIDIEN	P.8
-----------------------------------	-----

BULLETIN D'INSCRIPTION	P.11
------------------------	------



La certification Qualiopi a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :
ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE



HYGIÈNE ET ÉTIQUETAGE

HYGIÈNE EN RESTAURATION COMMERCIALE (RÉGLEMENTAIRE).....

Disposez d'une attestation de formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale (Décret n°2011-731 du 24 juin 2011) à présenter en cas de contrôle sanitaire.

	16 et 17 sept.....	Morlaix	
	23 et 24 sept.....	Rennes	
	7 et 8 oct.....	Vannes	
	14 et 15 oct.....	Quimper	
	4 et 5 nov.....	Ploufragan	
	18 et 19 nov.....	Brest	
	2 et 3 déc.....	Rennes	
	9 et 10 déc.....	Vannes	
	16 et 17 déc.....	Quimper	

METTRE EN PLACE SON PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS).....

Bénéficiez d'une aide pour constituer votre dossier de Plan de Maîtrise Sanitaire, obligatoire dans toute entreprise.

	30 sept.....	Ploufragan	
	25 nov.....	Lorient	

COMMENT ÉTIQUETER SES PRODUITS ALIMENTAIRES ?.....

Rédigez des étiquettes réglementaires pour bien informer vos consommateurs (GBPH).

	18 nov.....	Pontivy	
---	-------------	---------	---

TRAITEUR

TECHNIQUES DE CONSERVATION DES PLATS CUISINÉS.....

Expérimentez différentes techniques pour conserver les plats cuisinés, et optimisez ainsi votre production tout en réduisant vos pertes.



2, 9 et 10 sept.



Rennes

PLATS FESTIFS DE FIN D'ANNÉE.....

Surprenez votre clientèle avec de nouveaux plats traiteurs pour les fêtes de fin d'année.



7 et 8 oct.



Ploufragan

LES BASES DES CRÊPES ET GAULETTES.....

Apprenez les techniques de fabrication des crêpes et des galettes.



14 et 15 oct.



Ploufragan

FROMAGERIE

LES BASES DE LA VENTE EN FROMAGERIE.....

Montez en compétences sur la connaissance, la coupe et l'emballage de vos produits pour mieux les vendre.



23 et 24 sept.



Ploufragan

BOULANGERIE

VENDEUR EN BOULANGERIE : BOOSTER SES VENTES ET RÉDUIRE SES EMBALLAGES.....

Renforcez vos techniques de vente, développez les ventes additionnelles et expérimentez la technique du paquet monté.



23 et 24 sept.



Vannes

PIZZA PERFECTIONNEMENT : LES EMPÂTEMENTS INDIRECTS.....

Poolish, biga : expérimentez les techniques de fermentation lente pour développer les arômes de votre pâte, augmenter sa conservation et la rendre plus digeste.



28, 29 et 30 oct.



Vannes

PAINS SANS GLUTEN.....

Développez une gamme de pains sans gluten aux textures savoureuses, de la recette "classique" aux associations originales.



28 et 29 oct.



Ploufragan

SNACKING BOULANGER.....

Développez votre offre de plats et desserts à emporter, avec des recettes originales et gourmandes.



18 et 19 nov.



Ploufragan

PÂTISSERIE

LES BÛCHES DE FIN D'ANNÉE.....

Proposez à vos clients des desserts originaux à l'image d'un grand chef.



7 et 8 oct.



Ploufragan

TOUS MÉTIERS DE L'ALIMENTAIRE

RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET LES COÛTS ASSOCIÉS.....

Luttez contre le gaspillage alimentaire à toutes les étapes du process artisanal : de l'approvisionnement à la distribution.



1^{er} oct.



Vannes

ÊTRE VISIBLE SUR INTERNET

CRÉER ET ADMINISTRER UN SITE INTERNET AVEC WORDPRESS.....

Soyez visible avec un site internet professionnel.



16, 23, 30 sept, 7 et 14 oct.....	Rennes	
16, 23, 30 sept, 7 et 14 oct.....	Ploufragan	
19, 26 sept, 3, 10 et 17 oct.....	Quimper	
26 sept, 3, 10, 17 et 24 oct.....	Janzé	
6, 13, 20, 27 nov et 4 déc.....	Rennes	
7, 14, 21, 28 nov et 5 déc.....	Brest	

DÉVELOPPER UNE STRATÉGIE DE COMMUNICATION VIA LES RÉSEAUX SOCIAUX POUR LES TPE PME.....

Développez votre présence en ligne et améliorez votre visibilité grâce aux réseaux sociaux.



27 sept, 4, 11, et 18 oct.....	Lorient	
1 ^{er} , 8, 15 et 22 oct.....	Quimper	
4, 11, 18 et 25 oct.....	Rennes	
5, 12, 19 et 26 nov.....	Brest	
15, 22, 29 nov. et 6 déc.....	Vannes	
18, 25 nov, 2 et 9 déc.....	Ploufragan	

COMMUNIQUER EFFICACEMENT SUR FACEBOOK ET INSTAGRAM.....

Optimisez l'utilisation et la performance de vos réseaux sociaux grâce à des méthodes et des outils adaptés.



30 sept.....	Rennes	
13 nov.....	Lorient	
25 nov.....	Rennes	
3 déc.....	Ploufragan	
10 déc.....	Brest	

CRÉER SES SUPPORTS DE COMMUNICATION AVEC CANVA.....

Utilisez un outil de création graphique en ligne pour créer vos supports de communication (cartes, flyers, fonds de pages pour les réseaux, etc.).



11 oct.....	Ploufragan	
13 nov.....	Brest	
3 déc.....	Lorient	

EFFICACITÉ COMMERCIALE

DÉCROCHER UN MARCHÉ PUBLIC.....

Respectez les procédures pour répondre efficacement à un marché public.



10, 11, 17 et 18 oct.....	Distanciel	
	(après-midi)	

AMÉLIORER L'ATTRACTIVITÉ DE SON POINT DE VENTE.....

Aménagez votre point de vente, votre stand, votre atelier, votre étal en utilisant les règles et techniques du merchandising.



28 oct. et 4 nov.....	Rennes	
-----------------------	--------	--

DÉVELOPPER SES TECHNIQUES DE VENTE.....

Adoptez une attitude commerciale positive pour mieux vendre.



14 oct.....	Pontivy	
18 nov.....	Ploufragan	
19 nov.....	Quimper	
2 déc.....	Rennes	
9 déc.....	Brest	
17 déc.....	Vannes	

MES OUTILS POUR AMÉLIORER LA RENTABILITÉ DE MON ENTREPRISE.....

Développez vos outils pour analyser votre activité, et améliorer votre rentabilité.

-  16, 17, 23 et 24 sept.....Rennes 
- 4, 18, 25 nov. et 2 déc.....Quimper
- 12, 13, 19 et 20 nov.....Lorient

CALCULER SES MARGES ET SON PRIX DE VENTE....

Matières premières, charges de structure, temps, salaires... Calculez l'ensemble de vos coûts pour fixer vos prix au plus juste.

-  30 sept et 7 oct.....Quimper 

MANAGER SON ÉQUIPE

ARTISAN MANAGER - MANAGER SES ÉQUIPES AU QUOTIDIEN.....

Renforcez vos compétences managériales.

-  10 et 11 oct.....Rennes 
- 17 et 18 oct.....Vannes
- 4 et 5 nov.....Brest

GÉRER EFFICACEMENT SON ENTREPRISE

ASSURER LA COMPTABILITÉ GÉNÉRALE D'UNE ENTREPRISE ARTISANALE - TPE-PME (ADEA BLOC 2)

14 journées à raison d'un jour par semaine.

-  Démarrage en septembre à Ploufragan et Rennes. 

ASSURER L'ORGANISATION ADMINISTRATIVE AVEC LES OUTILS BUREAUTIQUES / NUMÉRIQUES (ADEA BLOC 4)

10 journées à raison d'un jour par semaine.

-  Démarrage en septembre à Brest. 

BULLETIN D'INSCRIPTION

➤ À envoyer à votre CMA par mail ou par voie postale

Pour les travailleurs NON SALARIÉS : joindre une attestation URSSAF de versement de la contribution à la formation professionnelle + extrait d'inscription au RNE (Registre National des Entreprises) de moins d'un an pour pouvoir bénéficier d'une prise en charge (à télécharger sur le site dédié. <https://data.inpi.fr>)

INFORMATIONS SUR VOTRE ENTREPRISE :

Raison sociale : Adresse postale :

Mail entreprise : SIRET :

Date de création de l'entreprise : / / Nombre des salariés :

NOM ET PRÉNOM DU CHEF D'ENTREPRISE : Régime micro-entreprise

Code postal : Ville :

Téléphone : Code NAFA / APE : OPCO :

INFORMATIONS SUR LES PERSONNES À INSCRIRE EN FORMATION:

STAGIAIRE(S) CONCERNÉ.E(S)			
Nom et prénom	Date et lieu de naissance	Mail Stagiaire	Statut*

*Statut : Chef d'entreprise non salarié / Conjoint collaborateur ou associé / Salarié / Apprenti / Demandeur d'emploi / Autres (précisez)

FORMATION(S) CONCERNÉE(S)		
Intitulé	Dates	Lieu

Les besoins du stagiaire en quelques mots... (acquérir de nouvelles connaissances, développer des compétences, faciliter le retour à l'emploi, apprendre un nouveau métier, s'adapter à des évolutions réglementaires ...)

Pour les personnes en situation de handicap, avez-vous des besoins spécifiques ?

Le signataire certifie : (cocher la case)

- Avoir pris connaissance des Conditions Générales de Vente (CGV) et les accepte
- Avoir pris connaissance du programme détaillé et du règlement intérieur
- Avoir les prérequis exigés le cas échéant

Je soussigné(e) :

- Accepte d'être photographié(e) ou filmé(e) dans le cadre de mes activités liées à la CMA Bretagne : Oui Non
- Autorise la CMA Bretagne à exploiter les visuels réalisés dans le cadre des supports qu'elle peut être amenée à réaliser et à diffuser

Cachet, date et signature
de l'entreprise ou du stagiaire :

Informatique et libertés : Les informations recueillies sur le bulletin d'inscription font l'objet d'un traitement informatisé par la CMA de Région Bretagne dans le but de traiter votre inscription en formation. Elles sont conservées pendant une durée conforme à la réglementation en vigueur. Plus d'informations sur notre site www.cma-bretagne.fr. Conformément à la loi « Informatique et Liberté » et au Règlement Général sur la Protection des Données, vous pouvez exercer vos droits d'accès, de rectification, d'effacement et de limitation du traitement de vos données personnelles, en nous contactant à l'adresse contact.dpo@cma-bretagne.fr. En cas de réponse insatisfaisante, vous pouvez introduire une réclamation auprès de la CNIL, 3 place de Fontenay - TSA 80715 - 75334 PARIS CEDEX 07.

Le programme détaillé de la formation, les CGV, le règlement intérieur, le livret d'accueil et la grille tarifaire sont consultables sur www.cma-bretagne.fr.



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

BRETAGNE



www.cma-bretagne.fr



RÉFÉRENTE FILIÈRE :

Pauline DELORME (22)



pauline.delorme@cma-bretagne.fr

Scannez le bulletin
d'inscription !

