

# Catalogue 2022

## EDITO

**Bonne et Heureuse Année à toutes et à tous !**

Je suis très heureux de vous présenter ces vœux au nom de l'ensemble du personnel et associés de l'EpisAcademy qui contribuent au bon fonctionnement de cet outil de formation et de perfectionnement pour nos métiers et nos entreprises.

Tout d'abord nous vous souhaitons la santé et le bien être pour vous, vos familles et vos proches.

C'est bien évidemment le souci d'avancer ensemble afin de maintenir nos acquis mais aussi de se perfectionner qui est l'idée majeure de l'EpisAcademy.

2022 devra nous encourager à poursuivre ce perfectionnement pour la diversité, la qualité, la maîtrise et l'originalité de nos compétences ainsi que celles de nos personnels au service de nos entreprises artisanales.

Ainsi n'oublions jamais que :

- **Se former et maintenir ses acquis est une opportunité.**
- **L'EpisAcademy est une solution d'excellence et de proximité.**
- **Le financement et la prise en charge de vos formations est un droit et une chance.**

Des lors, il est de notre responsabilité de vous sensibiliser sur ce droit à la prise en charge de vos formations.

Nous cotisons tous sans exception et de ce fait nous sommes tous légitimes et en droit de bénéficier de ces prises en charge. Il est bien ridicule de cotiser à fond perdu, non ?

De ce fait il est donc très important de vous éclairer et de vous accompagner afin de vous engager le plus rapidement possible en vous inscrivant à un ou plusieurs stages afin de bénéficier de ces prises en charges.

En effet, toute demande de formation validée rapidement, dans l'idéal avant la fin du premier semestre vous garantit une prise en charge. Passé ce cap et suivant les budgets encore disponibles une inscription tardive peut ne plus être éligible malgré vos droits de cotisants.

Prenez l'initiative et programmez rapidement vos formations de l'année 2022 ! Un mot à retenir **ANTICIPEZ !**

Encore une fois de nombreux Meilleurs Ouvriers de France et Formateurs d'expérience viendront vous proposer des stages et formations de haut niveau tout au long de cette année 2022.

Parmi les nouveaux visages cette année : Mathieu ATTZENHOFFER Meilleur Ouvrier de France 2019 en boulangerie viendra vous faire découvrir ses créations issues notamment du dernier concours MOF Boulanger et son univers professionnel personnel.

Joël DEFIVES, Ludovic RICHARD, Jérôme SCHWALBACH, Joël SCHWALBACH et moi-même, tous MOF Boulanger, seront toujours à votre disposition pour nos spécialités de boulangerie et de viennoiserie.

Pascal TANGUY MOF Charcutier-Traiteur pour la partie dite « Salée et de restauration »

Enfin, nos intervenants Pâtisseries, Pierre-Edouard BANRY Chef Pâtissier « globe-trotter » et Christian BOISTELLE.

Sans oublier nos stages vente et décoration.

L'EpisAcademy se veut aussi proche de vous et c'est pourquoi je tiens à vous sensibiliser et à insister pour nous contacter sur vos besoins et attentes.

Des formations sur mesure dans vos entreprises, adaptées à vos équipements et à vos organisations sont possibles ! Ces formations peuvent également être prise en charge. Sollicitez-nous !

Si des thématiques spécifiques au sein même de notre laboratoire de formation sont attendues ou souhaitées, de nouveaux intervenants peuvent nous rejoindre, sollicitez-nous !

La Fédération des Boulangers de la Moselle peut également vous accompagner sur les démarches administratives souvent fastidieuses pour les artisans très occupés par leur entreprise.

L'EpisAcademy est à votre service, n'hésitez plus, contactez-nous !

**Nicolas Streiff**  
**Meilleur Ouvrier de France Boulanger**  
**Co-fondateur associé de l'EpisAcademy**

1



## LES ENTREMETS ET PETITS GATEAUX Par Pierre Edouard BANRY

Venez découvrir des nouvelles variétés d'entremets et petits gâteaux. Montages rationnels, belle décoration, des créations originales fruitées et chocolatées.

🕒 2 JOURS - 800 € HT / 960€ TTC  
31 JANVIER ET 1<sup>ER</sup> FEVRIER

Tendresse  
Douceur  
Snow  
Berry



2



## PAINS & VIENNOISERIES selon Ludovic RICHARD

Lors de ces journées, découvrez une large palette de recettes innovantes et de saison, basées sur des visuels modernes, des goûts francs et des jeux de texture.

🕒 2 JOURS - 800 € HT / 960€ TTC  
8 ET 9 FEVRIER

**Pains** : baguette à la farine de Meule sur levain liquide, pain Indien, Focaccia pesto  
**Viennoiseries** : Brioche au citron vert, brioche Feuilletée Matcha & Pralines roses



3



## PLATS CUISINÉS par Pascal TANGUY

Les plats cuisinés proposés sont attrayants et réalisables par des non-cuisiniers. De façon astucieuse, vous optimiserez les coûts de vos matières premières.

🕒 2 JOURS - 800 € HT / 960€ TTC  
10 ET 11 FEVRIER

Pavé de saumon et pleurotes au citron vert, émincé de volaille à l'estragon, tranchette de bœuf aux champignons, gratin de légumes - pâtes...



4



## LES INCONTOURNABLES DE LA VENTE ET LA CONNAISSANCE DES PAINS par Estelle LEVY

Transformer vos serveuses en vendeuses, ça vous tente ?

🕒 1 JOUR - 400 € HT / 480€ TTC  
21 FEVRIER

Vendre, ce n'est pas que servir et offrir ce que le client vient chercher. Il faut créer l'envie, faire découvrir les produits, faire vivre une expérience



5



## DYNAMISER SON POINT DE VENTE par Estelle LEVY

Devenir Artisan commerçant d'aujourd'hui, tel est l'enjeu de ce stage.

🕒 1 JOUR - 400 € HT / 480€ TTC  
22 FEVRIER

Trouver les bons leviers commerciaux pour améliorer les ventes et faire vivre votre boutique toute la journée.



6



## INITIATION A LA FABRICATION DU PAIN BIO par Jérôme SCHWALBACH

🕒 2 ½ JOURNÉES - 400 € HT / 480€ TTC  
7 ET 8 MARS (2 Après-midi)

Participez activement à toutes les étapes avec un expert



7



## DECORATIONS DE PAQUES par Laurence BOISTELLE

Laisser s'exprimer votre créativité ! Venez vous entourer de l'expertise d'une fleuriste.

🕒 1 JOUR - 300 € HT / 360€ TTC  
7 MARS

Création d'une ambiance de Pâques pour votre boutique grâce à des mise en scène et créations originales.



8



## LA PATE A CHOUX DANS TOUS SES ETATS par Christian BOISTELLE

🕒 2 JOURS - 800 € HT / 960€ TTC  
14 ET 15 MARS

Du Paris Brest aux garnitures fruitées, du Saint Honoré à la petite pièce montée contemporaine.



9



## PAINS AROMATIQUES ET NUTRITIONNELS Par Nicolas STREIFF

Ces pains sont de plus en plus tendance, il est important pour le boulanger de s'y intéresser et de divertir sa gamme de produits.

🕒 2 JOURS - 800 € HT / 960€ TTC  
24 ET 25 MARS

Baguettes saisonnières aromatiques, Feuille des moissons, Pain aux drêches de brasserie, Beaucaire au lard poivré, Pain aux 5 fruits du jour ou 5 légumes.



10



## TARTES ET TARTELETTES DE SAISON Par Pierre Edouard BANRY

Toute une gamme de tartes et tartelettes que vous pourrez décliner au fil des saisons !

🕒 2 JOURS - 800 € HT / 960€ TTC  
25 ET 26 AVRIL

Tarte citron, Tarte chocolat, Tarte caramel et noisette, Financier « façon tarte », Tarte mont blanc



11



## GATEAUX DE VOYAGE ET GOUTERS BOULANGERS Par Joël DEFIVES

Une formation riche en produits de longue conservation ! En format individuel ou à partager, la liste des gâteaux de voyage reste très longue.

🕒 2 JOURS - 800 € HT / 960€ TTC  
11 ET 12 MAI

Gâteau basque, Maspain, fondant en duo, Brioche grand-mère, Babka, Cannelé, Gâteau pistache griotte, Madeleine finger, Brioche feuilletée



12



## VIENNOISERIES ET TARTES BOULANGERES A PARTAGER par Nicolas STREIFF

Feuilleté, briochée, individuelle, à partager, la viennoiserie est un incontournable de la boulangerie. Nous la déclinerons dans une très belle gamme de tartes à découvrir !

🕒 2 JOURS - 800 € HT / 960€ TTC  
16 ET 17 JUIN

Brioche glacée aux citrons, tarte Saint Michel, Ma brioche soufflée, tartes viennoises variées



13



### SNACKING PRINTEMPS/ÉTÉ par Pascal TANGUY

Le Snacking reste toujours aujourd'hui le secteur le plus propice à l'attractivité et au développement de votre entreprise.

🕒 2 JOURS - 800 € HT / 960€ TTC  
30 JUIN ET 1<sup>ER</sup> JUILLET

Burger frais au tartare aux deux saumons et Avocat, salade de poulet sauté provençal, sandwich jambon fondue de poireau sauce moutarde, wrap volaille moutarde



14



### LE PAIN BIO LEGISLATION, FABRICATION D'UNE GAMME DE PAIN AVEC LEVAIN BIO

Ce stage conçu sur deux jours, vous permettra de traiter l'ensemble de la problématique du bio : réglementation, signalétique, fabrication, rentabilité

🕒 2 JOURS - 800 € HT / 960€ TTC  
4 ET 5 JUILLET

Pain complet, pain au sarrasin, couronne d'épeautre, petit épeautre, kamut, tourte de seigle, meule T80 Brioches, croissants.



15



### SUCRE ARTISTIQUE Par Pierre Edouard BANRY

Fleurs artistiques, sucre coulé, rubans, ...  
Tout savoir pour créer et réaliser une pièce artistique.

🕒 2 JOURS - 800 € HT / 960€ TTC  
5 ET 6 SEPTEMBRE

Travail des éléments de décor  
Travail de différentes techniques : sucre tiré, sucre coulé, sucre soufflé



16



### DU PAIN SUR LA PLANCHE Par Matthieu ATZENHOFFER

Découverte d'une large gamme de pain afin de varier votre offre et les plaisirs.

🕒 2 JOURS - 800 € HT / 960€ TTC  
19 ET 20 SEPTEMBRE

Pain au levain, pains aromatiques, pain nutrition. Travail de différentes farines et préfermentations.



17



### VIENNOISERIES CLASSIQUES ET CONTEMPORAINES par Matthieu ATZENHOFFER

Réalisation d'une gamme complète de viennoiseries inspirées de l'univers créatif du chef.

🕒 2 JOURS - 800 € HT / 960€ TTC  
21 ET 22 SEPTEMBRE

Travail des différentes pâtes : pâtes levées, pâtes levées-feuilletées.  
Réalisation d'une gamme de viennoiserie aux formes variées, parfums et associations innovantes.



18



### LE SNACKING par Ludovic RICHARD

Vous réaliserez une gamme de pains Spéciaux et aromatiques et travaillerez la créativité de garnitures innovantes et ludiques pour se démarquer des autres.

🕒 2 JOURS - 800 € HT / 960€ TTC  
3 ET 4 OCTOBRE

Burger Basque, Breizh Burger, Burger Genova, Burger du Sud-Ouest, Bagel Atlantique, Viennois Kebab, Cocotte de Légumes, L'Italien, Le Napoli, L'auvergnat



19



### BUCHES ET DESSERTS DE FETES Par Pierre Edouard BANRY

Création d'une nouvelle gamme de bûches, et d'entremets festifs dans l'esprit rationalité, de goût et de décors festifs.

🕒 2 JOURS - 800 € HT / 960€ TTC  
10 ET 11 OCTOBRE

Bûches : roulée exotique, Douceur, Intense  
Entremets de fêtes : Lettre de Noël, Flocon de neige



20



### UNIVERS NOËL par Laurence BOISTELLE

Laisser s'exprimer votre créativité !  
Venez vous entourer de l'expertise d'une fleuriste.

🕒 1 JOUR - 300 € HT / 360€ TTC  
17 OCTOBRE

Création d'une ambiance de Noël pour votre boutique grâce à des mise en scène et créations originales.



21



### MON BEST OF PAINS ET VIENNOISERIES par Joël SCHWALBACH

Découvrez, à mes côtés, les produits qui font le succès de ma boutique, dans un esprit de partage d'expérience.

🕒 2 JOURS - 800 € HT / 960€ TTC  
17 ET 18 OCTOBRE

Pains aux graines, couronne lyonnaise  
Viennoiseries créatives, originales et saisonnières : Brioche pistache, Nid myrtille



22



### GALETTE DES ROIS Par Joël DEFIVES

Feuilletage classique ou bien inversé, frangipane ou crème d'amandes, recettes à succès et organisation.

🕒 2 JOURS - 800 € HT / 960€ TTC  
25 ET 26 OCTOBRE

Galette frangipane, citron, thé-orange, Galette pistache fruits rouge, poire noisette, caramel beurre salé



23



### TOURTES ET PATES CROUTES par Pascal TANGUY

Pâtes de bases, appareils parfumés, farces et garnitures tendances seront au programme.

🕒 2 JOURS - 800 € HT / 960€ TTC  
3 ET 4 NOVEMBRE

Pâté en croute, Pâté en croute festif - Pâté croute à thème, Tourtes forestière, pomme/foie gras



24



### BOULANGERIE DE NOËL ET PRODUITS FESTIFS

par Nicolas STREIFF

Laissez-vous emporter par la féerie de Noël et trouvez l'inspiration grâce aux créations et conseils de votre expert.

🕒 2 JOURS - 800 € HT / 960€ TTC  
17 ET 18 NOVEMBRE

Pain à la châtaigne, pain de Noël, pain d'épice, stollen, escargot de l'avent, tarte hivernale, brioche de Noël



Intitulé du stage ..... N° ..... Date .....

Civilité  Madame  Monsieur  
Nom : ..... Prénom : .....  
N° et rue : .....  
Code postal : ..... Ville : .....  
Pays : ..... Date de naissance : .....  
E-mail : .....  
Tél. : ..... Portable : .....Nom de la société : .....  
Nom du représentant légal : .....  
N° SIRET : .....  
N° et rue : .....  
Code postal : ..... Ville : .....  
Pays : ..... Téléphone : .....  
Fax : ..... E-mail : .....

**Situation professionnelle\*** :  Salarié en boulangerie-pâtisserie  Salarié autres secteurs  
 Gérant salarié  Conjoint salarié  
 Artisan :  Chef d'entreprise artisanale inscrit au Répertoire des Métiers  
 Régime micro-entreprise  
 Conjoint collaborateur ou associé inscrit au Répertoire des Métiers  
 Demandeur d'emploi  Vient de l'étranger pour suivre la formation

Emploi occupé :  Boulanger  Pâtissier  Vente  Traiteur  Autre (précisez).....  
Catégorie :  Ouvrier non qualifié  Ouvrier qualifié  Employé  
 Agent de maîtrise/Technicien  Ingénieur/Cadre

**Financement envisagé** :  FAFCEA  AGEFICE  OPCO (précisez) .....  Autre (précisez).....

**Convocation adressée par** :  mail (cf ci-dessus)  courrier postal (à l'adresse de la société)  
 A une autre adresse

**Mode de règlement** :  chèque  virement

**Impératif** : toute inscription ne sera prise en compte qu'à réception du règlement.

Toute annulation à la demande d'un candidat doit être formulée uniquement par écrit (courrier et mail).  
En cas d'annulation, moins de quinze jours avant le début du stage, des frais administratifs d'un montant de 150 € seront retenus.

**NB** : le maintien des stages est assuré sous réserve de l'atteinte du nombre de stagiaires minimum.

#### Droit à l'image - AVERTISSEMENT

Lors des stages, des photos et vidéos seront prises et utilisées sur des supports de communication (réseaux sociaux, presse, brochure, plaquette, etc...).

J'autorise  Je n'autorise pas

#### Protection des données - INFORMATIONS

J'autorise  Je n'autorise pas

J'atteste sur l'honneur l'exactitude des renseignements ci-dessus et avoir pris connaissance préalablement et dans leur intégralité des Conditions Générales de Vente et du Règlement Intérieur, que j'accepte.

Le ..... A

Signature et cachet de l'entreprise

Fiche à adresser à EPIS ACADEMY : 11 rue de la Poulue - 57070 METZ

Pour tout renseignements, merci de nous contacter au 03 87 76 34 90 ou [contact@episacademy-formation.fr](mailto:contact@episacademy-formation.fr)

**\*Pour les chefs d'entreprise NON SALARIÉS, merci de fournir OBLIGATOIREMENT avec le bulletin d'inscription, votre attestation de versement URSSAF - CONTRIBUTION FAF**