BOULANGERIE, PÂTISSERIE ET CHOCOLATERIE

Formations pour les patrons et leurs salariés · Année scolaire 2025-2026

ALIMENTO

Que peut faire Alimento pour vous ?

Alimento est le fonds de formation et de carrière du secteur de la boulangerie et de l'industrie alimentaire. Nous répondons à vos questions concernant votre organisation du travail, votre recherche de collaborateurs et vos besoins en formation.

Vous avez déjà payé. Alors, profitez-en maintenant !

Vous payez en effet une cotisation à Alimento via le salaire brut de vos salariés (commissions paritaires 118 et 220). Chaque travailleur bénéficie gratuitement de l'accès à toutes nos formations. Idem pour chaque patron qui accompagne ses ouvriers et/ou employés.

Alimento est à votre écoute. Vous avez une question ? Un problème ? Contactez-nous et nous trouverons une solution ensemble.

Des formations spécifiques pour vous et vos ouvriers

Pour chaque patron et travailleur de la C.P. 118 et 220, de nombreuses formations sont disponibles sur **www.alimento.be/formations** ! Elles sont **en général gratuites** pour chaque boulanger, pâtissier, chocolatier et glacier Belge travaillant dans une entreprise employant 5 à 100 salariés.

Les intérimaires et les apprentis peuvent aussi suivre ces formations gratuitement.

Des conseils pour votre gestion du personnel

Votre boulangerie rencontre des problèmes dans ses délais de production ? Vos ouvriers ont souvent mal au dos ? Vous voudriez recruter plus efficacement ? Notre conseiller peut vous rendre visite gratuitement. Il vous explique les services que nous proposons. Ceux-ci sont gratuits pour les boulangeries qui comptent entre 5 et 100 travailleurs. Peu importe votre problème, nous vous aidons à trouver une solution.

Avantages pour vos travailleurs

Certains de vos travailleurs doivent **faire le point sur leur carrière** ? Un de vos ouvriers ou employés a placé **son enfant** à la crèche ? Tant de situations possibles pour lesquelles Alimento offre son soutien (accompagnement de carrière, intervention dans les frais de garderie, ...). Découvrez ces avantages destinés à vos travailleurs dans les pages qui suivent.

Avantages pour les travailleurs

Budget de formation personnel

Un travailleur peut, indépendamment de son employeur, suivre une formation pour :

- développer ses compétences ;
- donner un coup de pouce à sa carrière.

Pour cela, il peut faire appel à ce budget et suivre une formation du catalogue Alimento. Nous remboursons les frais d'inscription, avec un maximum de 2.500€ (TVAC).

Attention : le salarié paie d'abord ses frais d'inscription. Alimento le remboursera une fois la formation terminée.

Formations après licenciement

Les travailleurs licenciés ont droit à un budget de formation de 2.500 € (TVAC) pour augmenter leurs chances de retrouver un emploi. Les conditions sont en grande partie les mêmes que pour le budget de formation personnel.

Accompagnement de carrière gratuit

Un de vos travailleurs se pose des questions sur sa carrière ? Un coach de carrière agréé par Alimento peut l'accompagner et lui venir en aide.

- **Comment ça marche ?** Le salarié est libre de demander un accompagnement de carrière. Il peut rechercher lui-même un coach de sa région et prendre rendez-vous.

Plus d'infos sur
www.alimento.be/
budgetpersonnel

Plus d'infos sur
www.alimento.be/
jesuislicencie

Plus d'infos sur
www.alimento.be/
accompagnementdecarriere

"L'accompagnement de carrière fonctionne principalement de manière préventive. Il s'agit d'un outil très puissant pour empêcher un travailleur de décrocher s'il ne s'épanouit pas. L'origine de ce mal-être réside souvent dans les relations professionnelles ou dans l'organisation du travail. Le coach de carrière aide dans ce cas à cibler le problème et à le résoudre."

Martine Brusselaers, coach de carrière
Respect for Talent

Avantages pour les travailleurs

Avantages financiers

- **Maladie de longue durée**
  Les travailleurs malades pendant une longue période ont droit à une indemnisation supplémentaire du fonds social.

- **Chômage temporaire**
  Les ouvriers qui sont au chômage temporaire ont droit à une indemnisation supplémentaire du fonds social.

- **Pension, prépension et crédit-temps**
  Les travailleurs âgés peuvent recevoir un Régime de Chômage avec Complément d'entreprise (RCC). Pour certains, un accompagnement de fin de carrière est aussi possible.

- **Remboursement des frais de garderie**
  Les familles avec des enfants de 0 à 12 ans peuvent obtenir une aide financière pour leur frais de garderie. Ainsi, un travailleur peut obtenir jusqu'à 1000€ par an de remboursement (montant au 01/01/2025). Si les deux parents travaillent dans le secteur alimentaire, ils ont tous deux droits à ce montant.

Retrouvez tous les avantages financiers sur www.alimento.be/avantagespourboulangers

Le Fonds de carrière vous aide à avancer.

Vous avez besoin d'une formation ou souhaitez continuer à apprendre ?
Avec le Fonds de carrière, vous pouvez suivre des formations via votre employeur ou de votre propre initiative et obtenir un remboursement des frais.

alimento.be/mesformations

ALIMENTO

Qui peut suivre des formations ?
Quelle(s) formation(s) ?
Combien peuvent-elles coûter ?
Comment demander un remboursement ?
Scannez le QR code pour le découvrir !

Aides pour les patrons

Budgets de formation supplémentaires

Dans les situations décrites ci-dessous, le travailleur a besoin d'être formé :

- Il est nouveau et vient d'être embauché ;
- Ses tâches changent de façon importante ou sa fonction évolue ;
- Il reprend le boulot après une longue période d'absence pour cause de maladie.

Dans tous ces cas, le salarié a besoin d'être formé. L'employeur peut, sous certaines conditions, recevoir une aide financière supplémentaire d'Alimento. Il pourra alors payer les formations de ses ouvriers et employés pendant un moment clé de leur carrière (nouveau travailleur, changement de poste ou retour au travail).

Retrouvez cet avantage sur www.alimento.be/budgetsformation

Des conseils sur mesure

Votre boulangerie n'arrive pas à suivre le rythme de la croissance ? Votre personnel souffre de maux de dos récurrents ? L'absentéisme est-il en hausse ? Quel que soit le problème, il existe toujours une solution.

En collaboration avec ses partenaires, Alimento propose un certain nombre de scans qui permettent d'identifier différents obstacles. Ils vous permettent d'identifier directement le cœur du problème : un expert établit un diagnostic et élabore immédiatement une solution sur mesure. Nos scans sont simples, rapides et, surtout, efficaces.

Politique RH

La façon dont une entreprise traite son personnel détermine la productivité et le bien-être de ses travailleurs. Vous souhaitez que vos salariés soient motivés et satisfaits ? Investissez donc dans une politique RH professionnelle et sur mesure pour votre boulangerie.

- HR-Scan
- Service conseil "Former et apprendre"

Organisation du travail

L'organisation du travail a un impact sur les résultats, mais aussi sur le bien-être et l'implication des collaborateurs.

- Scan Organisation
- Scan PME

Bien-être au travail

Des travailleurs impliqués, motivés et en forme valent de l'or. Ne laissez pas la charge de travail, le stress ou les conflits menacer leur bien-être. Les risques pour la santé nécessitent aussi une attention toute particulière.

- ErgoScan
- Scan Bien-être
- Scan Santé
- Trajet de reprise du travail

Découvrez tous nos services conseil sur www.alimento.be/conseil

La garderie ? Nous finançons !

Recevez jusqu'à 1000 € par an pour chaque enfant jusqu'à l'âge de 12 ans !

Le Fonds de carrière vous aide à avancer.

La garde des enfants peut souvent coûter cher. Avec le Fonds de carrière, nous voulons aider financièrement les jeunes parents. Recevez une indemnité pour les frais de garde d'enfants grâce au Fonds de carrière.

alimento.be/gardedenfants

ALIMENTO

Qui a droit à une indemnité ?
Pour quels enfants ?
Quel est le montant de l'indemnité ?
Comment en faire la demande ?
Scannez le QR code pour le découvrir !

S'inscrire à une formation

Conditions générales

Alimento organise ses propres formations, travaille avec des partenaires et propose des formations sur mesure. Les modalités varient donc en fonction du type de formation.

Comment s'inscrire et payer ?

- **Les formations Alimento :** l'inscription est possible uniquement via www.alimento.be/formations. Alimento vous enverra une facture. L'annulation est possible jusqu'à une semaine avant la formation, sans frais d'annulation. Ensuite, l'employeur peut demander une attestation.
- **Les formations via nos partenaires :** pour l'inscription, le paiement, l'annulation, l'évaluation et les attestations, vous pouvez contacter le partenaire. Vous devez toujours payer directement le partenaire. Alimento peut rembourser une partie des frais de formation, mais jamais plus que le montant hors TVA de la facture.
- **Les formations sur mesure :** elles ont toujours lieu en concertation avec votre entreprise, Alimento et le formateur.

Intervention financière dans les coûts

Pour la plupart des formations, l'intervention d'Alimento dans les coûts s'élève à 150€ par jour et par participant, avec un maximum de 450€ par jour et par groupe (à partir de 3 personnes).

Pour certaines formations, nous appliquons une aide financière différente mais vous retrouverez toujours les montants exacts sur www.alimento.be/conditions

Calendrier des formations

BOULANGERIE

La galette des rois

Cette formation couvre les techniques de fabrication de la pâte feuilletée, de la frangipane et des variantes créatives, tout en explorant les tendances actuelles pour diversifier l'offre.

Date : 20 octobre 2025
Formateur : Epicuris
Lieu : Spy (ateliers éphémères d'Epicuris)

Immersion pains aux levains

Démonstration - Frank Fortier : Champion du Monde de boulangerie 2024

Date : le 4 ou le 6 novembre 2025, de 9h00 à 17h00
Formateur : Frank Fortier
Lieu : Uccle (à l'EFP) le 4 novembre – Spy (ateliers éphémères d'Epicuris) le 6 novembre

Blés anciens

Date : les 23 et 24 février 2026, de 8h30 à 16h00
Formateur : Foricher
Lieu : Frameries (ateliers éphémères d'Epicuris)

Viennoiseries créatives et modernes sucrées

Démonstration - Brian Boclet : International Baking consultant

Date : 3 mars 2026, de 9h00 à 17h00
Formateur : Brian Boclet
Lieu : Ateliers éphémères d'Epicuris (nouveau lieu à définir en 2026)

Snacking salé

Créez des produits rapides, savoureux et originaux en mettant l'accent sur la qualité des ingrédients, l'assemblage et la présentation pour répondre aux attentes des consommateurs.

Date : 9 mars 2026
Formateur : Epicuris
Lieu : Frameries (ateliers éphémères d'Epicuris)

Brioches d'Europe

Voyagez au coeur des traditions boulangères européennes en maitrisant les pâtes levées, les techniques de poussée ainsi que les particularités régionales de chaque spécialité.

Date : les 16 et 17 mars 2026
Formateur : Epicuris
Lieu : Frameries (ateliers éphémères d'Epicuris)

Idées recettes printemps-été

Date : 23 mars 2026, de 13h00 à 16h30
Formateur : Foricher
Lieu : Frameries (ateliers éphémères d'Epicuris)

Pains aromatiques

Maitrisez l'intégration d'herbes, d'épices, fruits et autres ingrédients dans la pâte pour diversifier les saveurs et proposer des produits originaux.

Date : 7 avril 2026
Formateur : Epicuris
Lieu : Frameries (ateliers éphémères d'Epicuris)

Créations d'été

Date : 14 avril 2026, de 9h00 à 16h00
Formateur : Debic
Lieu : Frameries (ateliers éphémères d'Epicuris)

Pain et bière de Val Dieu : une alliance de caractère

Apprenez à réaliser des pains à partir des farines produites par les Moulins de Val Dieu en harmonie avec les saveurs uniques de leurs bières d'Abbaye.

Date : 4 mai 2026
Formateur : Val Dieu et Epicuris
Lieu : Frameries (ateliers éphémères d'Epicuris)

Snacking

Date : les 15 et 16 juin 2026, de 8h30 à 16h00
Formateur : Foricher
Lieu : Frameries (ateliers éphémères d'Epicuris)

BOULANGERIE - FORMATIONS SUR MESURE

Snacking : sandwiches et tartines

Quiches, tourtes, tartes salées

Tartes

Différentes sortes de pains

Les farines

La boulangerie

Les croustillants

Gamme santé

PÂTISSERIE

Petits gâteaux

Démonstration - Florence Lesage :
Championne du Monde des Arts Sucrés 2022

Date : 30 septembre 2025 ou le 2 octobre 2025, de 9h00 à 17h00
Formateur : Florence Lesage
Lieu : Spy (ateliers éphémères d'Epicuris) le 30 septembre – Uccle (à l'EFP) le 2 octobre

Délices de fin d'année

Date : 13 octobre 2025, de 13h00 à 16h30
Formateur : Komplet
Lieu : Spy (ateliers éphémères d'Epicuris)

Tendances de fin d'année

Date : les 27 et 28 octobre 2025, de 8h30 à 16h00
Formateur : Foricher
Lieu : Spy (ateliers éphémères d'Epicuris)

Bûches

Perfectionnez votre savoir-faire dans la création et décoration de bûches de Noël

Date : 10 novembre 2025
Formateur : Epicuris
Lieu : Spy (ateliers éphémères d'Epicuris)

Pâtisserie signature aux parfums d'hiver

Démonstration - Pierre-Henri Roullard :
Meilleur Ouvrier de France 2023

Date : 25 novembre 2025, de 9h00 à 17h00
Formateur : Pierre-Henri Roullard
Lieu : Spy (ateliers éphémères d'Epicuris)

Gamme de Noël

Maitrisez une gamme sucrée spécifique aux fêtes de fin d'année.
Date : 1 décembre 2025
Formateur : Epicuris
Lieu : Spy (ateliers éphémères d'Epicuris)

Flans

Maitrisez l'art du flan, de la version classique
à des créations plus originales.

Date : 8 décembre 2025
Formateur : Epicuris
Lieu : Spy (ateliers éphémères d'Epicuris)

Gâteau d'anniversaire à thème

Réalisez des gâteaux d'anniversaire originaux et personnalisés en maitrisant les techniques de conception, de décoration et de montage pour répondre aux demandes spécifiques des clients.

Date : 16 février 2026
Formateur : Epicuris
Lieu : Frameries (ateliers éphémères d'Epicuris)

Boîte à biscuits

Développez une offre de biscuits présentés dans des boites élégantes. Préparez des biscuits variés, leur emballage et la création de boites personnalisées.

Date : 30 mars 2026
Formateur : Epicuris
Lieu : Frameries (ateliers éphémères d'Epicuris)

Macarons en entremets

Maitrisez les techniques spécifiques de fabrication de coques de macarons, à élaborer des garnitures adaptées et à assembler des entremets esthétiques.

Date : 27 avril 2026
Formateur : Epicuris
Lieu : Frameries (ateliers éphémères d'Epicuris)

Tartes gourmandes

Perfectionnez la création de tartes, abordez les bases de la pâte, préparez des garnitures classiques et innovantes ainsi que les techniques de finition pour des tartes savoureuses et esthétiques.

Date : 11 mai 2026
Formateur : Epicuris
Lieu : Frameries (ateliers éphémères d'Epicuris)

Gâteaux de voyages

Réalisez des gâteaux de voyages, facilement transportables et consommables.

Date : 26 mai 2026
Formateur : Epicuris
Lieu : Frameries (ateliers éphémères d'Epicuris)

PÂTISSERIE - FORMATIONS SUR MESURE

Les fruits en pâtisserie : utilisation de fruits frais, la fraise, la framboise

Les entremets

Bouchées apéritives

Pâtisserie de saison

Petits fours sucrés-salés

Gâteaux légers d'été

Mini desserts/mignardises

Pochage et finition des pâtisseries

Les quatre heures à emporter

GLACERIE

Glace et sorbet

Maitrisez les recettes classiques, explorez des créations innovantes et comprenez les enjeux techniques liés à la production de ces desserts glacés.

Date : 20 avril 2026
Formateur : Epicuris
Lieu : Frameries (ateliers éphémères d'Epicuris)

CHOCOLATERIE

Les bonbons en chocolat

Découvrez des techniques de tempérage, de moulage, de décoration afin de créer des bonbons en chocolat à la fois esthétiques et savoureux.

Date : 10 septembre 2025
Formateur : Epicuris
Lieu : Spy (ateliers éphémères d'Epicuris)

Les pralines

Agrandissez votre gamme de pralines en proposant de nouvelles compositions : caramel, ganache, praliné, manon, etc.

Date : 17 novembre 2025
Formateur : Epicuris
Lieu : Spy (ateliers éphémères d'Epicuris)

Entremets au chocolat

Perfectionnez la création d'entremets au chocolat, en passant par la découverte de différentes techniques de réalisation des couches (mousse, ganache, génoise) et en explorant les associations de saveurs gourmandes.

Date : 2 février 2026
Formateur : Epicuris
Lieu : Frameries (ateliers éphémères d'Epicuris)

Montage en chocolat de Pâques

Perfectionnez votre savoir-faire en montage en chocolat sur le thème de Pâques. Du tempérage aux techniques d'assemblage, en passant par le travail des détails des décorations.

Date : 10 mars 2026
Formateur : Epicuris
Lieu : Frameries (ateliers éphémères d'Epicuris)

Les créations chocolatées de Bertrand Balay

Démonstration - Bertrand Balay : Meilleur Ouvrier de France chocolat 2022

Date : 19 mai 2026, de 9h00 à 17h00
Formateur : Bertrand Balay
Lieu : Frameries (ateliers éphémères d'Epicuris)

CHOCOLATERIE - FORMATIONS SUR MESURE

Saint-Nicolas : gourmandises ou chocolat

Gourmandises tout chocolat

Brioches d'Europe

CONFISERIE

Confiserie

Perfectionnez les gestes essentiels de la cuisson du sucre, ainsi que les techniques de fabrication de bonbons classiques et contemporains.

Date : les 8 et 9 juin 2026
Formateur : Epicuris
Lieu : Frameries (ateliers éphémères d'Epicuris)

CONFISERIE - FORMATIONS SUR MESURE

Le travail du sucre

Les agrumes

Retrouvez toutes nos formations sur www.alimento.be/formationsboulangerie

MATÉRIEL DIDACTIQUE

Via sa **chaîne YouTube**, Alimento vous propose de nombreuses vidéos didactiques pouvant être utilisées dans les cours techniques. Celles-ci sont réparties en différentes playlists : **viennoiserie, boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, sucre, et farinose**.

Plus d'infos sur www.alimento.be/materieldidactique

Formateurs externes

Art of Chocolate

Animés par leur amour pour le chocolat Belge, Art of Chocolate partage sa philosophie "de la fève au consommateur" avec d'autres professionnels du monde entier. Que pouvez-vous attendre lors de leurs formations ?

- Mieux comprendre l'origine et l'histoire du produit.
- Découvrir des chocolats raffinés et de qualité supérieure.
- Créer une expérience client ultime.
- Se confronter au savoir-faire traditionnel du chocolat Belge.

www.artofchocolate.be

ART OF CHOCOLATE
BELGIAN MASTERCLASSES

Chocolate Academy

Inspiration, formation et conseils pour développer son entreprise artisanale. Le centre du chocolat par excellence pour les artisans et les chefs du monde entier. Suivez des cours professionnels en ligne et hors ligne. Améliorez vos compétences avec des chefs professionnels renommés.

www.chocolate-academy.com

CHOCOLATE ACADEMY

Darcis

La masterclass Darcis consiste en une formation professionnelle de 1 à 3 jours (selon le sujet) au cours de laquelle un chef enseigne aux participants ses techniques de pointe.
Ces formations s'adressent aux professionnels du secteur du sucre, du chocolat ou de la boulangerie et sont idéales pour améliorer vos compétences.

www.darcis.com

L'École Bourgeois Frères

Leur équipe de formateurs et formatrices vous propose différentes solutions pour réviser les bases de la boulangerie, vous perfectionner ou découvrir de nouvelles méthodes.
Au travers de leurs formations d'une durée de 1 à 10 jours, apprenez des techniques à forte valeur ajoutée.

www.ecolebourgeoisfreres.com

Valrhona

L'École Valrhona propose d'excellents programmes de formation, allant de l'initiation au perfectionnement des gestes et techniques. Chocolat, pâtisserie, boulangerie, glaces, desserts... Vous y retrouverez divers thèmes.

www.valrhona.com

Ambassadeurs du Pain

L'association des Ambassadeurs du Pain œuvre pour la transmission et l'innovation dans le métier de boulanger. Elle organise le prestigieux concours "Mondial du Pain" et développe des formations autour de la méthode Respectus Panis®. Son atelier de 270 m² est un véritable laboratoire de création et de partage entre professionnels passionnés.

www.ambassadeursdupain.com

INBP

Véritable référence en France en matière de formation, l'INBP propose un large éventail de stages et de parcours qualifiants pour les professionnels de la boulangerie-pâtisserie. Son approche pédagogique allie tradition et innovation, avec des formations adaptées à tous les niveaux, du débutant au maître artisan.

www.inbp.com

Richemont

Située à Luzerne, la Richemont Craft School est une institution prestigieuse dédiée à la formation artisanale en boulangerie, pâtisserie et confiserie. Elle accueille des professionnels du monde entier pour des stages de perfectionnement, alliant rigueur technique et savoir-faire traditionnel.

www.richemont.swiss

Bellouet

Bellouet Conseil est un centre de formation spécialisé en pâtisserie, chocolaterie, glacerie et boulangerie haut de gamme. Il propose des stages intensifs animés par des experts reconnus, dans un cadre propice à l'excellence et à la créativité.

www.ecolebellouetconseil.com

Il est possible de participer à une formation organisée chez l'un de nos partenaires mentionnés et de bénéficier de l'aide financière d'Alimento.

Il vous est également possible de demander à ces mêmes partenaires d'organiser une de leurs formations dans votre boulangerie. Pour tout renseignement, contactez Jean-François Collet.

Le Fonds de carrière vous aide à avancer.

Tout le monde se pose parfois des questions sur son travail ou son avenir. Parlez-en avec un coach et réfléchissez à des solutions concrètes. Le Fonds de carrière prend en charge les coûts de cet accompagnement de carrière.

alimento.be/accompagnementdecarriere

ALIMENTO

Qui peut suivre des formations ?
Quelle(s) formation(s) ?
Combien peuvent-elles coûter ?
Comment demander un remboursement ?
Scannez le QR code pour le découvrir !

Que pouvons-nous faire pour vous ?

Alimento propose également des formations sur mesure.

- Vous cherchez une formation qui ne se trouve pas dans notre brochure ?
- Voulez-vous organiser un parcours de formation pour tout un groupe de travailleurs ?

Dans ce cas, n'hésitez pas à nous contacter.

Consultez toutes nos formations sur

www.alimento.be/formationsboulangerie

Vous souhaitez suivre nos actualités et nos bons conseils ? Abonnez-vous à notre page facebook :

www.facebook.com/alimentopourboulangers

Contactez votre conseiller !

Coach sectoriel en boulangerie

Jean-François Collet

- jean-francois.collet@alimento.be
- 0489 88 62 96

Inscriptions

Céline Chojnowski

- celine.chojnowski@alimento.be
- 02 528 89 31

E.R. : Henk Dejonckheere, Alimento | IFP asbl - Rue de Birmingham 225, 1070 Anderlecht - N.E. 0442.973.363 - RPM Bruxelles - www.alimento.be