



ASSOCIATION DES BOULANGERS CRÉATEURS

59 rue Anita Conti 56000 VANNES - Tél. : 02.97.46.46.60 / contact@boulangerie56.com

SIRET : 439 371 733 000 23 / TVA Inta. : 59 439 371 733 / APE : 913 E

Enregistré sous le N° de déclaration d'existence 53 56 07900 56 auprès du Préfet de la région Bretagne



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : ACTIONS DE FORMATION

Mise à jour : 30/01/2026

Gestion

Date et Durée	Jeudi 21 mai 2026 – 7h00			
Formateur	Manuel DANILO			
Public concerné	Professionnels dirigeants de la boulangerie-pâtisserie artisanale (chef d’entreprise, conjoint)			
Prérequis	Artisans de la boulangerie-pâtisserie à son compte et conjoint			
Accessibilité	Pour toute question liée à des situations de handicap, nous vous invitons à nous contacter afin que nous prenions les dispositions nécessaires.			
Objectifs	✓ Maitriser les notions comptables, sociales, fiscales et numériques essentielles pour piloter une boulangerie-pâtisserie artisanale en 2026			
Programme de formation et développement des compétences professionnelles	<div><div><ul style="list-style-type: none">▪ Accroître les principes de gestion de base d’une boulangerie / savoir maitriser et améliorer sa rentabilité▪ Développer ses connaissances en gestion sociale d’une boulangerie▪ Appréhender la facturation électronique, savoir sécuriser ses pratiques de facturation et optimiser sa gestion des ventes</div><div><table><tr><td><ul style="list-style-type: none">❖ Comment lire ses comptes annuels❖ Principes de base pour maîtriser et améliorer sa rentabilité❖ Gestion de sa TVA / Gestion de ses encaissements</td><td><ul style="list-style-type: none">❖ Affiche obligatoire ; Embauches : Durée légale du travail ; Absence du salarié ; Prévoyance ; Convention ; ...❖ Réforme de la facture électronique ; Mentions obligatoire factures ; Délais de paiement ; Gestion des ventes en magasin</td></tr></table></div></div>		<ul style="list-style-type: none">❖ Comment lire ses comptes annuels❖ Principes de base pour maîtriser et améliorer sa rentabilité❖ Gestion de sa TVA / Gestion de ses encaissements	<ul style="list-style-type: none">❖ Affiche obligatoire ; Embauches : Durée légale du travail ; Absence du salarié ; Prévoyance ; Convention ; ...❖ Réforme de la facture électronique ; Mentions obligatoire factures ; Délais de paiement ; Gestion des ventes en magasin
<ul style="list-style-type: none">❖ Comment lire ses comptes annuels❖ Principes de base pour maîtriser et améliorer sa rentabilité❖ Gestion de sa TVA / Gestion de ses encaissements	<ul style="list-style-type: none">❖ Affiche obligatoire ; Embauches : Durée légale du travail ; Absence du salarié ; Prévoyance ; Convention ; ...❖ Réforme de la facture électronique ; Mentions obligatoire factures ; Délais de paiement ; Gestion des ventes en magasin			
Méthodes et moyens mobilisés	<ul style="list-style-type: none">• Remise d’un support récapitulatif électronique• Pédagogie participative alternant démonstrations avec explications orales du formateur, prises de note par le stagiaire puis mise en pratique avec des situations concrètes.• Cas pratiques en lien avec les besoins et activités des participants• Échange et analyse avec es cas concrets			
Modalités d’évaluation	<ul style="list-style-type: none">• Tour de table, en début de stage, pour auto-évaluation• Évaluation au cours de la réalisation des travaux et en fin de formation• Questionnaire satisfaction (stagiaires / formateur)• Évaluation à froid (par trimestre / chef d’entreprise) <p>Certificat de réalisation de formation remis à l’issue du stage</p>			