

2026

VANDENBULCKE

Depuis 1900



DISTRIBUTEUR



Catalogue Formations

EDITO

Bienvenue dans cette toute première édition de notre formation dédiée aux métiers de la pâtisserie, boulangerie et restauration.

Cette année marque une étape importante avec l'ouverture de notre nouvel atelier entièrement équipé, spécialement conçu pour offrir un cadre professionnel et moderne aux apprentissages et aux pratiques de ces métiers passionnants. Ce lieu a été pensé pour favoriser l'excellence, la créativité et le perfectionnement des savoir-faire artisanaux.

Notre objectif est clair : permettre à chacun de se former, progresser et maîtriser les techniques fondamentales comme les plus pointues, dans l'ensemble des métiers de bouche.

- Au fil de l'année, des stages thématiques viendront enrichir cette formation, abordant des sujets variés et stimulants tels que : Travail du chocolat/Création de desserts à l'assiette/Bûches de Noël/Galettes des rois/Fabrication de glaces et sorbets artisanaux.

Ces formations sont une occasion unique de développer votre expertise, d'explorer les saisonnalités culinaires, et de vivre pleinement votre passion dans un environnement propice à l'échange, à l'innovation et à l'exigence professionnelle.

Nous vous souhaitons une année riche en découvertes, en saveurs et en réussites.

NOTRE ATELIER

Un atelier technique entièrement équipé a été spécialement aménagé pour les démonstrations et l'apprentissage en pâtisserie, boulangerie et restauration.

Cet espace moderne comprend des tables individuelles de travail, deux îlots centraux, ainsi que tous les équipements nécessaires à la fabrication : meubles froids, congélateur, four ventilé professionnel, four à sole, batteur, mélangeur et petit matériel individuel.

Chaque poste est pensé pour offrir autonomie, confort et conditions réelles de production. Les stagiaires y découvriront un environnement fidèle aux pratiques du métier, propice au développement de leurs compétences.

Cet atelier est un lieu de transmission, d'expérimentation et de perfectionnement, où les techniques traditionnelles côtoient les exigences professionnelles actuelles.



NOS FORMATEURS

Tout au long de l'année, notre atelier accueillera des chefs de renom, venus partager leur expertise et leur passion des métiers de bouche : Meilleurs Ouvriers de France (MOF) ou membres de l'IMOF, reconnus pour leur excellence et leur savoir-faire d'exception.

D'autres sont des spécialistes expérimentés dans des domaines précis : glacerie, entremets, chocolaterie, viennoiserie ou cuisine gastronomique.

Leur diversité d'origines et de parcours apportera une richesse unique aux formations proposées.

Chaque intervention sera l'occasion de découvrir des techniques professionnelles avancées, des tendances actuelles et des approches culinaires variées.

Ces rencontres permettront aux stagiaires de se perfectionner au contact de références du métier, dans un cadre d'échange et de transmission. C'est une opportunité précieuse d'apprendre des meilleurs, de s'inspirer, et de cultiver l'exigence du geste juste.



NOS PARTENAIRES

LES VERGERS
BOIRON.



IREKS



PONTHIER
une histoire de fruit

Dawn
FOOD PRODUCTS, INC.

Elle & Vire
PROFESSIONNEL

BARRY CALLEBAUT

POUR VOUS INSCRIRE

L'inscription aux formations proposées se fait directement en ligne sur notre site vandenbulcke.fr, dans l'onglet Formation. Vous y retrouverez le détail des programmes, les contenus abordés ainsi que les prochaines sessions disponibles.

Accès direct à
notre site :

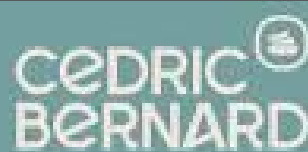


Les inscriptions ouvrent 4 semaines avant la date de chaque événement. Nous vous invitons donc à consulter régulièrement le site afin de ne pas manquer l'ouverture des réservations et de garantir votre place.

LES STAGES

Mercredi 14 janvier 2026 14H-17H

Jeudi 15 janvier 2026 14H-17H



St VALENTIN proposé par Cédric Bernard

Toujours autant inspiré, Cédric Bernard vous proposera une sélection de recettes : Entremets St Valentin / Plat salé typé St Valentin / Millefeuilles



Mercredi 4 Mars 2026 14H-17H

Jeudi 5 Mars 2026 14H-17H



TROMPE L' OEIL proposé par CSM

Laissez-vous surprendre par l'illusion gourmande ! Cette formation vous initie à l'art du trompe-l'œil pâtissier : des créations bluffantes qui mêlent technique et créativité. Avec CSM Ingredients, transformez vos desserts en véritables œuvres d'art visuelles et gustatives.



LES STAGES

Jeudi 12 Mars 2026 14H-17H



Les GAMMES US proposé par DAWN

Plongez dans l'univers des Cookies, Muffins et autres spécialités américaines ! Ouvert à tous, ce stage vous apprendra à créer des pâtisseries irrésistibles accompagné par un des experts de ce segment : Dawn. Découvrez comment obtenir la texture parfaite pour vos créations sucrées.



Mercredi 15 Avril 2026 14H-17H

Jeudi 16 Avril 2026 14H-17H



FETES DES MERES/PERES proposé par Cédric Bernard

Toujours autant inspiré, Cédric Bernard vous proposera une sélection de recettes pour célébrer Fêtes des Mères et Pères !



LES STAGES

Vendredi 5 Juin 2026 14H-17H

CÉDRIC[®]
BERNARD

OFFRES SNACKING proposé par Cédric Bernard

Toujours autant inspiré, Cédric Bernard vous proposera une sélection de recettes SNACKING pour développer vos ventes !



Jeudi 11 Juin 2026 14H-17H

Dawn[®]
Creating happiness™

LES GATEAUX DU VOYAGE proposé par DAWN

Les cakes du voyage sont de retour! Ce stage vous enseigne à sublimer ces délices avec des techniques innovantes et des saveurs audacieuses, transformant ces gâteaux en œuvres d'art tout en respectant leur tradition. Rejoignez nous pour découvrir comment ces cakes vont captiver les amateurs de pâtisserie moderne.



LES STAGES

Mercredi 24 Juin 2026 14H-17H

Jeudi 25 Juin 2026 14H-17H



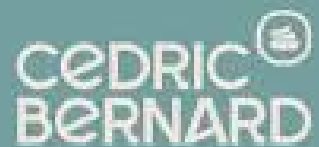
TARTES REVISITEES proposé par CSM

Explorez l'art de la tarte autrement !

Lors de cette formation exclusive, découvrez des recettes créatives et modernes qui réinventent les classiques. Avec CSM Ingrédients, sublimentez vos créations pâtisseries grâce à des solutions innovantes et gourmandes.



Jeudi 10 Septembre 2026 14H-17H



OFFRES SNACKING proposé par Cédric Bernard

Toujours autant inspiré, Cédric Bernard vous proposera une sélection de recettes SNACKING pour développer vos ventes !



LES STAGES

Jeudi 1 Octobre 2026 14H-17H



CREER VOTRE PAIN SIGNATURE à BASE DE LEVAIN proposé par Lesaffre

Créez votre levain signature, reflet unique de votre savoir-faire !

Un accompagnement sur mesure pour développer un levain différenciant, adapté à vos recettes et à votre identité.

Une expertise proposée par Lesaffre, au service de votre performance et de votre créativité.



Mercredi 7 Octobre 2026 14H-17H



Jeudi 8 Octobre 2026 14H-17H

BÛCHES DE NOEL 2026 proposé par DAWN/BOIRON

Participer à un stage de bûches de Noël est une excellente opportunité pour sublimer vos compétences .

Vous explorerez un univers de saveurs et de textures à travers la création de délicieuses bûches. Repartez avec des créations uniques qui impressionneront vos clients durant les fêtes.



LES STAGES

Mercredi 28 Octobre 2026 14H-17H

Jeudi 29 Octobre 2026 14H-17H



BUCHES DE NOEL 2026 proposé par CSM

Cette formation vous initie à la réalisation de bûches de Noël traditionnelles et modernes. Vous apprendrez à maîtriser les biscuits roulés, crèmes, inserts et glaçages.

Des techniques de montage et de décoration professionnelle seront enseignées. Une attention particulière sera portée à la créativité et aux tendances actuelles. Repartez avec vos créations et un livret de recettes détaillées.



Jeudi 19 Novembre 2026 14H-17H



P'TIT CAKE proposé par DAWN

Formation dédiée aux petits cakes, axée sur les techniques de préparation, de cuisson et de finition.

Apprentissage des recettes, des textures et des astuces pour une production régulière et de qualité.

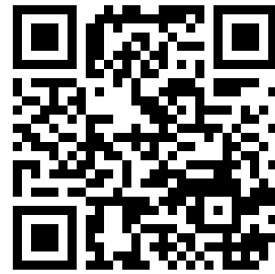
Objectif : maîtriser des cakes gourmands, attractifs et adaptés à une offre professionnelle..



Formations



Pour vous inscrire :



VANDENBULCKE SAS

1 rue Camille Muffat

59134 Herlies

Email : commercialvdb@vandenbulcke.fr

Téléphone : 03.20.26.70.75