

Guider, partager, réaliser...

**Franck Debieu**®  
CONSULTING



# Franck Debieu



## Franck DEBIEU

Né au pied du Mont Saint-Michel, Franck DEBIEU, fondateur de L'Étoile du Berger, a un parcours atypique, forgé au fil de son tour du monde de la boulangerie en tant que consultant compagnon.

Il a accompagné de grands groupes de distribution, ainsi que de nombreuses maisons en France et à travers le monde, pour les aider à se réapproprier une identité et un produit de qualité. Pour Franck Debieu, l'histoire du lieu est très importante car il ne faut jamais se perdre. Sans changer les hommes, il insuffle aux créateurs une nouvelle dynamique, leur donne un concept en sublimant l'essentiel. Il ouvre des ventes suivant la localité du commerce en restant à l'écoute du marché. C'est cette méthode qu'il a d'ailleurs mis en place dans ses boutiques qui restent toujours en perpétuelle évolution.

Depuis 1994, afin de redonner au pain sa valeur de partage, il travaille au développement des techniques de fermentation sur levain pour créer des pains savoureux empreints de tradition. Son travail de gestion des levains l'a d'ailleurs conduit à créer une méthode de rationalisation des phases de transformation de la pâte : « LA PANOVA », amenant un courant de modernité et une réelle innovation pour les professionnels et aspirants de demain.

Avec cette nouvelle vision du métier, Franck Debieu souhaite redonner de la conscience au Boulanger pour qu'il retrouve du plaisir en se réalisant... Le chef d'entreprise se réapproprie le métier car il est au cœur de son produit. Il devient alors acteur en partageant au quotidien avec son client.

Franck Debieu s'est aujourd'hui entouré d'experts pour guider et accompagner, et discerner tous les problèmes qui sont invisibles au quotidien. Il partage ses expériences et proposent ses méthodes, parfois à contre-courant des enseignements, pour améliorer la qualité, la productivité et la rentabilité.

Comme il aime souvent le dire : « Il y a un boulanger qui sommeille en chacun de nous, il suffit de l'écouter... »

# Franck Debieu



✦ Institut au Cours de La Vie

Guider, Partager, Réaliser...

---

Avec l'institut Au Cours de la Vie,  
Franck Debieu propose une nouvelle approche  
d'accompagnement pour répondre à des problématiques  
en remettant l'homme au centre.

...C'est une parenthèse dans le partage pour que la  
personnalité se réalise...

Organisme de Formation

Franck Debieu



Institut Au Cours de la Vie

Groupe Franck Debieu®

7 rue Léonard de Vinci

92160 ANTONY

France

Tél : +33 (1) 45 36 18 29 - Fax : +33 (1) 40 96 02 44

[contact@letoileduberge.fr](mailto:contact@letoileduberge.fr)

La Sarl Debieu est enregistrée sous le numéro de déclaration d'activité 11 92 20029 92

---

Institut Au Cours de La Vie - Franck DEBIEU Consulting - SARL DEBIEU

CENTRE DE FORMATION - 7 rue Léonard De Vinci - 92160 ANTONY - France - Tél : +33(1)45 36 18 29 - Fax : +33(1)40 96 02 44 [contact@letoileduberge.fr](mailto:contact@letoileduberge.fr)  
[www.franckdebieu.com](http://www.franckdebieu.com)



## Les modules de Formation

Au sein de l'institut pour une immersion totale

### Stage au cœur du levain

*Cette immersion en institut permet de comprendre les blocages et de définir les objectifs de tout projet.*

*C'est une parenthèse de vie pour se redécouvrir...*

## 1 - Auprès de Boulangers confirmés et débutants

**Découvrir la notion de plaisir** et le métier de boulanger en se réappropriant ce qu'il est.

Stage découverte et appropriation pour une mise en application pour :  
Le boulanger conseil,  
L'artisan boulanger,  
Le professionnel de demain...

A partir de 3 personnes par jour de session.  
1200.00 € HT par participant.

Possibilité de financement de formation suivant conditions, renseignement auprès de nos conseillers en formation.

## 2- Développement d'un projet personnel de boulanger

Stage de deux jours et demi à l'institut.

- Accompagner une personne qui souhaite ouvrir une boulangerie.
- Réorganiser leur structure.
- Pouvoir redéfinir leur projet.

A partir de 3 personnes par jour de session.  
1200.00 € HT par participant.

Possibilité de financement de formation suivant conditions, renseignement auprès de nos conseillers en formation.  
Nous vous proposons un accompagnement personnalisé.

### **3-Créer de la cohésion en entreprise**

A travers une approche bienveillante ce stage permet de :

- Redonner du sens et des valeurs dans le travail au quotidien.
- Remettre de la cohésion dans une équipe.
- Remettre de la Créativité au sein des équipes.
- Ecouter dans le respect de chacun. A travers le pain qui devient un modèle de création.

Stage immersion de 3 jours

A partir de 4 personnes par jour de session.  
1300.00 € HT par participant.

Possibilité de financement de formation suivant conditions, renseignement auprès de nos conseillers en formation.

### **4-Accompagnement de la personne**

- Redonner du sens et des repères par la gestion des levains et des fermentations ainsi que le pétrissage à la main, pour reconnecter la personne aux éléments qui l'entoure, ainsi qu'à ses sens.

A partir de 4 personnes. 3 jours de session.  
1300.00 € HT par participant.

Possibilité de financement de formation suivant conditions, renseignement auprès de nos conseillers en formation.

### **5-Stage Chef d'Entreprise**

- Rencontre et développement des modes de management.
- Mise en mouvements des équipes et des collaborateurs par la gestion et le suivi des levains.
- Permettre l'échange et la découverte en étant à l'écoute des autres.

Devis et renseignement auprès de nos conseillers en formation.

Possibilité de financement de formation suivant conditions, renseignement auprès de nos conseillers en formation.

### **6- Pain et découverte auprès des particuliers**

- Comment faire SON pain.
- Pourquoi je le fais.
- Pourquoi c'est important.
- Pourquoi je mange du pain.
- Que signifie le mot pain.
- Que signifie le mot nourriture dans le mot PAIN.

A partir de 4 personnes par session.

150.00 € par participant.

Renseignez-vous auprès de nos conseillers.



## Les modules de Formation

En mission de consulting

### Les accompagnements

*Franck Debieu et ses équipes vous accompagnent au sein de vos entreprises*

#### **1-Accompagnement du savoir-faire du boulanger par,**

- Des missions de consulting en entreprises.
- Des actions de perfectionnement.
- La création de produit.
- La réorganisation de structure.

Devis et renseignement auprès de nos conseillers en formation.

Possibilité de financement de formation suivant conditions, renseignement auprès de nos conseillers en formation.

#### **2-Accompagnement des entreprises**

Un Audit... Des Solutions...

Accompagner les dirigeants, les managers ainsi que les professionnels de demain :

Dresser un constat avec des points précis, pour aller à l'essentiel et révéler les objectifs

- Optimiser la qualité
- Résoudre des difficultés non décelées
- Développer le potentiel de l'entreprise
- Remettre en dynamique les équipes
- Redonner du cadre et de la structure
- Apporter des solutions pour alléger le temps de travail
- Discerner les problèmes qui sont invisibles au quotidien.

Devis et renseignement auprès de nos conseillers en formation.

Possibilité de financement de formation suivant conditions, renseignement auprès de nos conseillers en formation.



## ✶ Institut au Cours de La Vie

Guider, Partager, Réaliser...

### 3-Créer votre concept

Vous souhaitez créer un concept de production, vous développer ou améliorer la vitalité économique et financière de votre unité commerciale.

Nous mettons toutes nos ressources à votre service...

Evaluer vos besoins :

- Vous conseiller sur la création de votre gamme de produits
- Vous accompagner dans la mise en place du fonctionnement du laboratoire et du fournil
- Vous aider à l'implantation des locaux
- Vous donner les conseils commerciaux ainsi que les outils de communication
- Avec l'aide de nos experts, construire votre plan merchandising et marketing
- Créer, avec vos points forts, vos produits « signature »
- Vous conseiller pour des recrutements adaptés à vos besoins
- Définir avec vous la mise en route de votre structure et vous accompagner dans le temps

Devis et renseignement auprès de nos conseillers en formation.

Possibilité de financement de formation suivant conditions, renseignement auprès de nos conseillers en formation.





## Les Ateliers

Au sein de l'institut

### L'Eveil des sens...

*À la découverte avec des ateliers à l'institut*

#### 6- Atelier Chef Cuisiner

- **Les Chefs cuisiniers** : Découvrir l'univers du Boulanger, comment le pain prend naissance, comprendre le produit, ce qu'il est et apprendre à en parler.

A partir de 4 personnes par session.

450.00 € HT par participant.

Possibilité de financement de formation suivant conditions, renseignement auprès de nos conseillers en formation.

- **Les Sens en éveil** avec des Ateliers Gourmands Pain, Vin et Fromage.

A partir de 4 personnes par session.

Devis et renseignement auprès de nos conseillers en formation.

Possibilité de financement de formation suivant conditions, renseignement auprès de nos conseillers en formation.



## Les Formations

Au sein de l'institut

### Eveil et découverte

*Du blé au pain...*

#### **1-Formation auprès des écoles ou établissements accueillant des enfants handicapés, EIP, ...**

- Du blé au pain...
- Accompagnement pédagogique.
- Eveil et découverte.

Renseignement auprès de nos conseillers en formation.

## ✦ Institut au Cours de La Vie

---

Guider, Partager, Réaliser...

Plus qu'une école...

Vous découvrirez le levain et le soin qui faut lui apporter,  
car il est source de vie et sans vie il n'y a pas de pain.

Faire du pain,

C'est aimer l'homme.

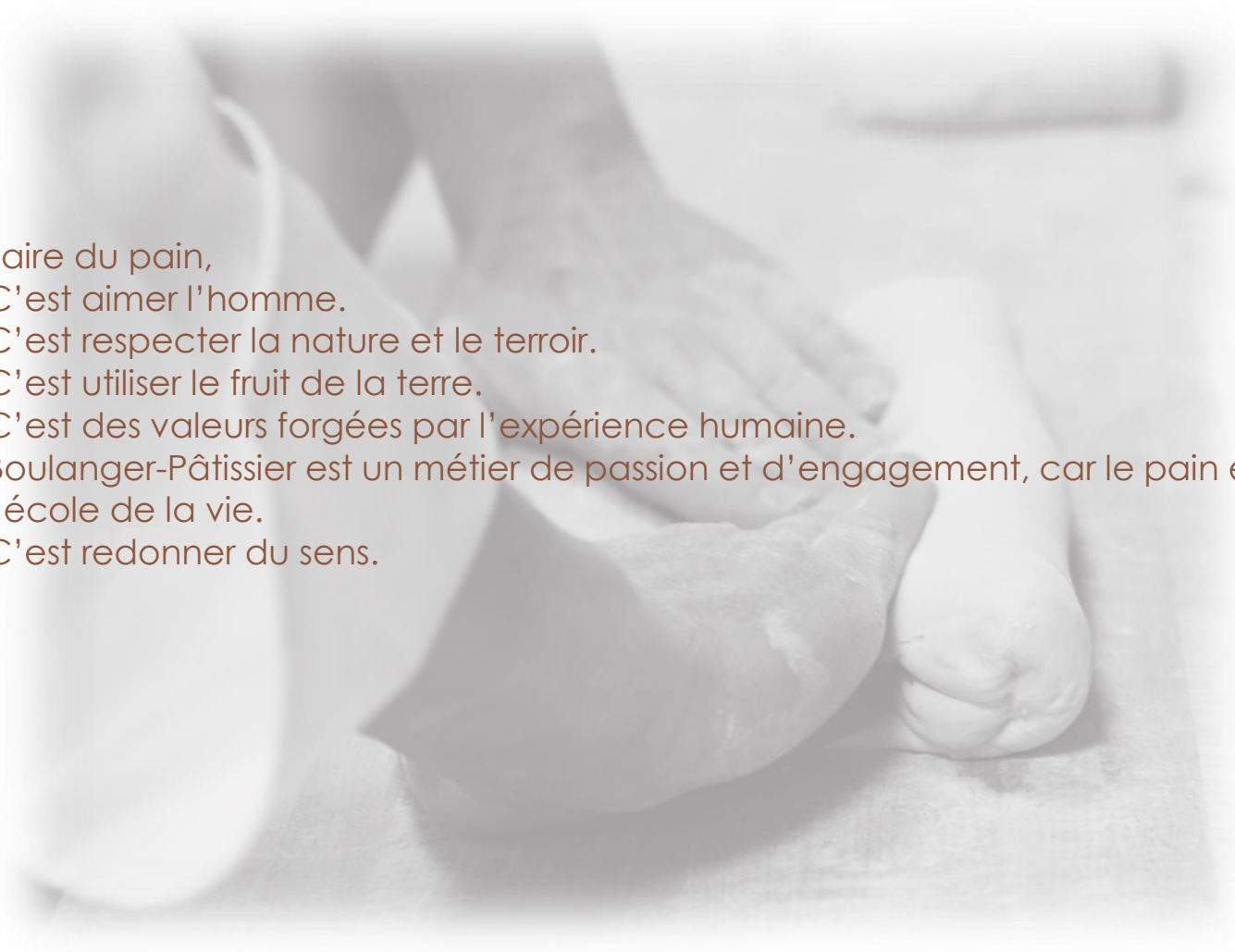
C'est respecter la nature et le terroir.

C'est utiliser le fruit de la terre.

C'est des valeurs forgées par l'expérience humaine.

Boulangier-Pâtissier est un métier de passion et d'engagement, car le pain est  
l'école de la vie.

C'est redonner du sens.



## Institut au Cours de La Vie

---

Guider, Partager, Réaliser...

Pour toutes vos questions d'accompagnement,  
de prise en charge par les organismes collecteurs,  
de conseils et d'inscriptions aux différents modules,

l'équipe commerciale est à votre écoute au  
01 45 36 18 29  
OU  
par mail sur [contact@letoileduberger.fr](mailto:contact@letoileduberger.fr)

## Organisme de Formation

Franck Debieu 

Institut Au Cours de la Vie  
Groupe Franck Debieu®

7 rue Léonard de Vinci  
92160 ANTONY  
France

Tél : +33 (1) 45 36 18 29 - Fax : +33 (1) 40 96 02 44  
[contact@letoileduberger.fr](mailto:contact@letoileduberger.fr)

La Sarl Debieu est enregistrée sous le numéro de déclaration d'activité 11 92 20029