MyFormabox

CATALOGUE DES FORMATIONS

Des savoir-faire. De nouvelles perspectives.

Métiers de bouche • Santé • Management
Langues • Numérique • Bâtiment



MyFormabox
DÉVELOPPEMENT DES COMPÉTENCES

Votre offre de formation

Un catalogue pour repérer les formations adaptées à votre activité et à vos équipes.

01	Cuisine & restauration	3
02	Pâtisserie & boulangerie	4
03	Boucherie, charcuterie & traiteur	5
04	Hygiène & prévention	6
05	Pharmacie & santé	7
06	Management, gestion & vente	8
07	Langues & développement numérique	9
08	Bâtiment & conception d’espaces	10
09	Bureautique & analyse de données	11
10	Bureautique & automatisation	12

Comment utiliser ce catalogue

Cette sélection présente les intitulés de formation par domaine. Les programmes détaillés précisent les objectifs, prérequis, durées, modalités et conditions de chaque action.



01

Cuisine & restauration

Du geste culinaire à l’expérience client.

Cuisine & création

- Créativité culinaire
- Les sauces
- Formation sushiman
- Pizzaïolo
- Accompagner la transition alimentaire

Snacking & vente à emporter

- Snacking
- Snacking chaud
- Snacking froid
- Snacking et plats à emporter

Service & organisation

- Accueil en salle de restaurant
- Le service en restauration rapide
- Performances en restauration
- Organiser vos réceptions ou événements



02

Pâtisserie & boulangerie

Faire évoluer les savoir-faire, explorer de nouvelles créations.

Pâtisserie

- Pâtisserie revisitée
- Pâtisserie revisitée en restauration
- La pâtisserie alternative
- Bûches revisitées
- Entremets et desserts
- Gâteaux de voyage
- Les petits gâteaux
- Les tartes modernes
- Les macarons
- Wedding cakes

Chocolaterie & confiserie

- Atelier chocolat
- Sucre d’art et chocolat
- Confiseries et glaces
- Les fondants, intérieurs liqueur et gélifiés

Boulangerie & viennoiserie

- Boulangerie : principes de base
- Les pains français
- Viennoiserie
- Viennoiseries haut de gamme
- Les tartes salées



03

Boucherie, charcuterie & traiteur

Valoriser les produits et enrichir les préparations.

Viande & préparations

- Perfectionnement aux préparations culinaires de la viande
- Boucherie, traiteur et plats à emporter

Fabrications artisanales

- Charcuterie artisanale : fabrication
- Salaisons : fabrication

Offre traiteur

- Traiteur



04

Hygiène & prévention

Des pratiques professionnelles attentives à la sécurité.

Hygiène alimentaire

- Bonnes pratiques d’hygiène et gestion des allergènes
- Bonnes pratiques d’hygiène et Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Hygiène : HACCP
- Hygiène : HACCP et allergènes
- Les allergènes

Prévention au travail

- Gestes et postures en cafés, hôtels et restaurants
- Document unique
- Sauveteur secouriste du travail

Les formations BPH / PMS et BPH / allergènes ne sont pas présentées comme la formation réglementaire spécifique en hygiène alimentaire en restauration commerciale.



05

Pharmacie & santé

Approfondir les connaissances et la qualité du conseil.

Conseil & relation en officine

- Conseil et vente en officine
- Le conseil associé
- Merchandising en pharmacie
- Nutrition et conseil officinal
- Dermo-cosmétique
- Aromathérapie

Pratiques médico-dentaires

- Intérêt des aides optiques en chirurgie dentaire
- Le risque infectieux en cabinet dentaire
- L’hypnose en cabinet médico-dentaire

Accompagnement des patients

- La contraception
- Le risque cardiologique
- Les antivitamines K
- Prise en charge du patient asthmatique
- Prise en charge du patient atteint de cancer
- Prise en charge du patient diabétique
- Innovations dans la prise en charge du diabète chez l’enfant



06

Management, gestion & vente

Accompagner les équipes et le développement de l’activité.

Management & conduite du changement

- Management des équipes
- Accompagnement du changement : méthodologie
- Manager de rayon en distribution alimentaire : niveau 1
- Manager de rayon en distribution alimentaire : niveau 2
- Gestion de crise
- Gestion de crise en PME / TPE

Gestion & pilotage

- Initiation à la comptabilité
- De la comptabilité au tableau de bord
- La rémunération du dirigeant : séminaire

Techniques commerciales

- Techniques de vente en boulangerie
- Techniques de vente en entreprise



07

Langues & développement numérique

Communiquer et accompagner les nouveaux usages professionnels.

Langues

- Anglais langue étrangère : niveau 1
- Anglais langue étrangère : niveau 2
- Pratique de l’anglais pour chauffeur VTC
- La maîtrise du français : niveau 1

Communication & commerce en ligne

- Manager les réseaux sociaux
- Marketing digital et e-commerce
- Vendre sur le Web

Transformation numérique

- Accompagner la transition numérique
- L’intelligence artificielle : perspectives
- Règlement général sur la protection des données (RGPD)



08

Bâtiment & conception d’espaces

Concevoir, représenter et approfondir les techniques du bâtiment.

Conception & représentation

- AutoCAD 3D
- Design durable et éco-conception d’espaces intérieurs

Techniques de construction

- Calcul des structures en béton



09

Bureautique & analyse de données

Les outils du quotidien, du premier usage à l'expertise.

Excel : fondamentaux & perfectionnement

- Excel : initiation
- Excel : révisions, approfondissement et approche des tableaux croisés dynamiques (intermédiaire)
- Excel : outils et calculs avancés (perfectionnement)
- Excel : avancé, analyse de données et tableaux de bord
- Excel : expert
- Excel : tableaux de bord

Power Query & Power BI

- Excel - Power Query : niveau 1, transformer, gérer et automatiser les données Excel ou importées
- Excel - Power Query : niveau 2, fonctionnalités avancées et approche du langage M
- Excel / Power BI : piloter ses activités à l'aide de tableaux de bord (Power Query, Power Pivot, Power View, Power Maps) - expert
- Power BI Desktop : créer des rapports et des visualisations pour analyser les données



10

Bureautique & automatisation

Automatiser les tâches et faciliter la collaboration.

Macros & programmation

- Excel : automatisation simple avec les macros en mode enregistrement
- Excel : programmer en VBA, niveau 1
- Excel : VBA, compléments du niveau 1, UserForms et automatisation
- Excel : programmer en VBA, niveau 2
- Google Apps Script : programmer des macros en JavaScript pour Google Sheets

Word & Outlook

- Word : gestion de documents longs (perfectionnement)
- Word : mailings, modèles et formulaires (perfectionnement)
- Word : révisions, mailing, styles et table des matières (intermédiaire)
- Outlook : révisions et perfectionnement (intermédiaire)

Suites bureautiques & collaboration

- Utilisation simple et pratique de la bureautique : suite Microsoft
- Google Workspace (G Suite) : les outils bureautiques
- Google Workspace (G Suite) : communication et collaboration



MyFormabox

Construisons votre projet de formation.

Des parcours adaptés à vos besoins, à vos équipes et à vos contraintes. Échangeons pour définir votre projet et préparer une proposition personnalisée.

CONTACTEZ-NOUS

01 47 33 53 27

contact@myformabox.fr

21 place de la République, 75003 Paris

Du lundi au vendredi, de 9 h à 19 h (hors jours fériés)

www.myformabox.fr

Novembre 2026 • Photographies d’illustration : Pexels.

Cuisine
Architecture
Pain
Couverture
Viande
Hygiene
Sante
Automatisation
Management
Contact
Numerique
Langues