

CENTRE D'EXPERTISE PURATOS

GARDANNE

Calendrier des stages et démonstrations
Janvier - Juillet 2019




Puratos
Partenaire pour l'innovation

VOS STAGES ET DÉMONSTRATIONS

GARDANNE - 1^{ER} SEMESTRE 2019

JANVIER		FÉVRIER		MARS		AVRIL		MAI		JUIN		JUILLET					
1	M	Jour de l'an		1	V	1	V	1	L	1	M	Fête du travail					
2	M	2	S	2	S	2	M	2	J	2	J	2	D	Sucre artistique			
3	J	3	D	3	D	3	M	Atelier Master chef		3	V	3	L	3	M		
4	V	4	L	Autour de Pâques		4	L	4	J	4	S	4	M	Snacking			
5	S	5	M	5	M	Biscuiterie		5	V	5	D	5	M	5	V	Bûches de Noël	
6	D	Epiphanie		6	M	6	M	6	S	6	L	6	J	6	S		
7	L	7	J	7	J	7	J	7	D	7	M	7	V	7	D		
8	M	8	V	8	V	8	V	8	L	8	M	Victoire 1945		8	L		
9	M	9	S	9	S	9	S	9	M	9	J	9	D	9	M		
10	J	10	D	10	D	10	D	10	M	10	V	10	L	Lundi de Pentecôte			
11	V	11	L	11	L	11	L	11	J	11	S	11	M	11	J		
12	S	12	M	12	M	Pâtes à choux et macarons		12	V	12	D	12	M	Spécialités de nos régions			
13	D	13	M	Snacking		13	M	13	S	13	L	13	J	13	S		
14	L	14	J	14	J	14	J	14	D	14	M	14	V	14	D	Fête Nationale	
15	M	15	V	15	V	15	V	15	L	15	M	15	S	15	L	Bûches de Noël	
16	M	16	S	16	S	16	S	16	M	16	J	16	D	16	M		
17	J	17	D	17	D	17	D	17	M	17	V	17	L	17	M	Bûches de Noël	
18	V	18	L	18	L	Tartes en folie		18	J	18	S	18	M	Pâtisserie en cadre			
19	S	19	M	19	M	19	M	19	V	19	D	19	M	19	V		
20	D	20	M	Montages de Pâques		20	M	Spécialités de nos régions		20	S	20	L	Viennoiseries feuilletées et briochées			
21	L	Gâteaux de voyage		21	J	21	J	21	D	21	M	21	V	21	D		
22	M	22	V	22	V	22	V	22	L	Lundi de Pâques		22	M	22	L		
23	M	Montages de Pâques		23	S	23	S	23	M	23	J	23	D	23	M		
24	J	24	D	24	D	24	D	24	M	24	V	24	L	Pâtisserie Haute Couture			
25	V	25	L	25	L	25	L	Viennoiseries feuilletées et briochées		25	J	25	M	25	J		
26	S	26	M	Bonbons de chocolat et confiseries		26	M	26	V	26	D	26	M	26	V		
27	D	27	M	27	M	27	M	27	S	27	L	27	J	27	S		
28	L	28	J	28	J	Carte des desserts spéciale Brasserie		28	D	28	M	Entremets de saison et petits gâteaux		28	D		
29	M	29	V	29	V	29	V	29	L	Pièces montées et wedding cakes		29	S	29	L		
30	M	30	S	30	S	30	S	30	M	30	J	Ascension		30	M		
31	J	31	D	31	D	31	D	31	V	31	V	31	M	31	M		

 Boulangerie

 Pâtisserie

 Boulangerie / Pâtisserie

 Chocolat

 Évènement

BOULANGERIE

Snacking

Le snacking est aujourd'hui un véritable levier de croissance et une tendance de consommation adoptée par les consommateurs. Grâce à ce stage, élargissez votre offre et séduisez vos clients.

Au programme : sandwiches, burgers, recettes régionales, recettes du monde.

Durée : 1 jour

Dates : 13 février et 4 juin

Animateur : Geoffroy Guillou

BOULANGERIE

Viennoiseries feuilletées et briochées

Qu'elle soit feuilletée ou briochée, individuelle ou à partager, la viennoiserie est un incontournable de la boulangerie. Diversifiez votre offre et démarquez-vous en jouant sur les formes, les techniques et en variant les fourrages.

Durée : 2 jours

Dates : 25 et 26 mars, 20 et 21 mai

Animateurs : Geoffroy Guillou et Rémi Silva Chapeleiro

PÂTISSERIE

Biscuiterie

Simple et authentique, séduisez vos clients avec des biscuits tous plus gourmands les uns que les autres !

Au programme : biscuits secs et fondants

Durée : 1 jour

Date : 5 mars

Animateur : Mathias Gautron



BOULANGERIE

Spécialités de nos régions

Inspirez-vous de nos produits du terroir ! De la viennoiserie en passant par le pain et le snacking, nous vous proposerons un éventail de recettes classiques et revisitées.

Durée : 1 jour

Dates : 20 mars et 12 juin

Animateur : Geoffroy Guillou

PÂTISSERIE

Gâteaux de voyage

Réalisez un assortiment de gâteaux de voyage, individuels ou à partager, pour créer ou enrichir votre offre en boutique.

Durée : 1 jour

Date : 21 janvier

Animateur : Mathias Gautron

PÂTISSERIE

Pâtes à choux et macarons

Classiques de la pâtisserie française, les choux et macarons sont toujours autant appréciés par les consommateurs. N'hésitez pas à renouveler votre offre et à revisiter les recettes traditionnelles.

Durée : 2 jours

Dates : 12 et 13 mars

Animateur : Mathias Gautron

PÂTISSERIE

Tartes en folie

Réalisez un assortiment de tartes et jouez sur les formats, les formes, les saveurs. L'occasion de revisiter vos recettes et de susciter l'envie de vos clients.

Durée : 1 jour

Date : 18 mars

Animateur : Mathias Gautron

PÂTISSERIE

Atelier MasterChef

Découvrez tout ce que cette technologie de Bongard peut vous offrir !

Durée : 1 jour

Date : 3 avril

Animateur : Mathias Gautron

PÂTISSERIE

Entremets de saison et petits gâteaux

Confectionnez une gamme complète d'entremets avec des déclinaisons de saveurs et des associations de textures. Au programme : techniques de décors, jeux de couleurs et de formes, une panoplie d'idées et d'astuces pour sublimer votre vitrine estivale.

Durée : 2 jours

Dates : 27 et 28 mai

Animateur : Mathias Gautron



PÂTISSERIE

Carte des desserts spéciale Brasserie

Source de créativité et aide à la réalisation de desserts, ce stage vous permettra d'appréhender les techniques spécifiques à la restauration.

Durée : 1 jour

Date : 28 mars

Animateur : Mathias Gautron

PÂTISSERIE

Pièces montées et Wedding cakes

Emerveillez vos clients grâce à ce stage sur les pièces montées et wedding cakes.

Au programme : toutes les thématiques essentielles pour les réaliser ; formes, saveurs, glaçages, décors, ...

Durée : 2 jours

Dates : 29 et 30 avril

Animateur : Mathias Gautron

PÂTISSERIE

Pâtisseries en cadre

Découvrez tout ce qu'il est possible de réaliser avec vos cadres à pâtisserie. Originalité et rapidité seront les maîtres-mots de ce nouveau stage.

Durée : 2 jours

Dates : 18 et 19 juin

Animateur : Mathias Gautron

PÂTISSERIE

Pâtisserie Haute Couture

Être différenciant, séduire, attirer le regard, intriguer. Autant de critères recherchés aussi bien dans le milieu de la Haute Couture que dans la Pâtisserie. Laissez-vous séduire par cet exercice et faites preuve de créativité !

Durée : 2 jours
Dates : 24 et 25 juin
Animateur : Mathias Gautron

PÂTISSERIE

Bûches de Noël

Laissez-vous emporter par la féerie de Noël et trouvez l'inspiration grâce aux créations et conseils de notre chef pâtissier-chocolatier.

Au programme : techniques de décor, différenciation par les couleurs, les formes et de nombreuses astuces pour sublimer votre vitrine.

Durée : 1 jour
Dates : 4, 15 et 17 juillet
Animateur : Mathias Gautron

CHOCOLAT

Autour de Pâques

Pâques est l'occasion pour vous de changer votre offre en magasin. Venez découvrir nos recettes d'entremets et de bonbons de chocolat sur la thématique de Pâques.

Durée : 2 jours
Dates : 4 et 5 février
Animateur : Mathias Gautron



PÂTISSERIE

Sucre artistique

Expérimentez les techniques spécifiques du travail du sucre artistique telles que le sucre coulé, tiré ou soufflé pour vos décors en sucre.

Durée : 2 jours
Dates : 1er et 2 juillet
Animateur : Mathias Gautron

CHOCOLAT

Montages de Pâques

Émerveillez les enfants et séduisez les parents avec des montages chocolat pleins d'originalité sur le thème de Pâques.

Durée : 1 jour
Dates : 23 janvier et 20 février
Animateur : Mathias Gautron

CHOCOLAT

Bonbons de chocolat et confiseries

Vous aborderez les différentes techniques de moulage, d'enrobage en alliant le bon chocolat, au bon dosage, à la bonne saveur. Les dernières techniques de ganaches et de pralinés seront mises en avant.

Durée : 2 jours
Dates : 26 et 27 février
Animateur : Mathias Gautron

VOS INTERVENANTS :



Geoffroy Guillou
Chef boulanger



Mathias Gautron
Chef pâtissier & chocolatier



Rémi Silva Chapeleiro
Chef boulanger

POUR VOUS INSCRIRE :

Demandez votre fiche de pré-inscription à centrepuratos13@puratos.com, ou inscrivez-vous directement sur notre site www.puratos.fr dans l'onglet "Stages et événements", ou contactez votre représentant PatisFrance-Puratos.

Dès le 1^{er} janvier 2019, nos modalités de réservations évoluent. 150 € HT vous seront facturés à la confirmation d'inscription au stage au titre des frais de participation. 135 € vous seront restitués sous forme d'avoir sur votre prochaine commande sur une sélection d'articles* à la condition de votre présence effective au stage et 15 € seront déduits pour la pause déjeuner.

Aucun remboursement ne sera effectué si l'annulation intervient moins de 48h avant le stage.

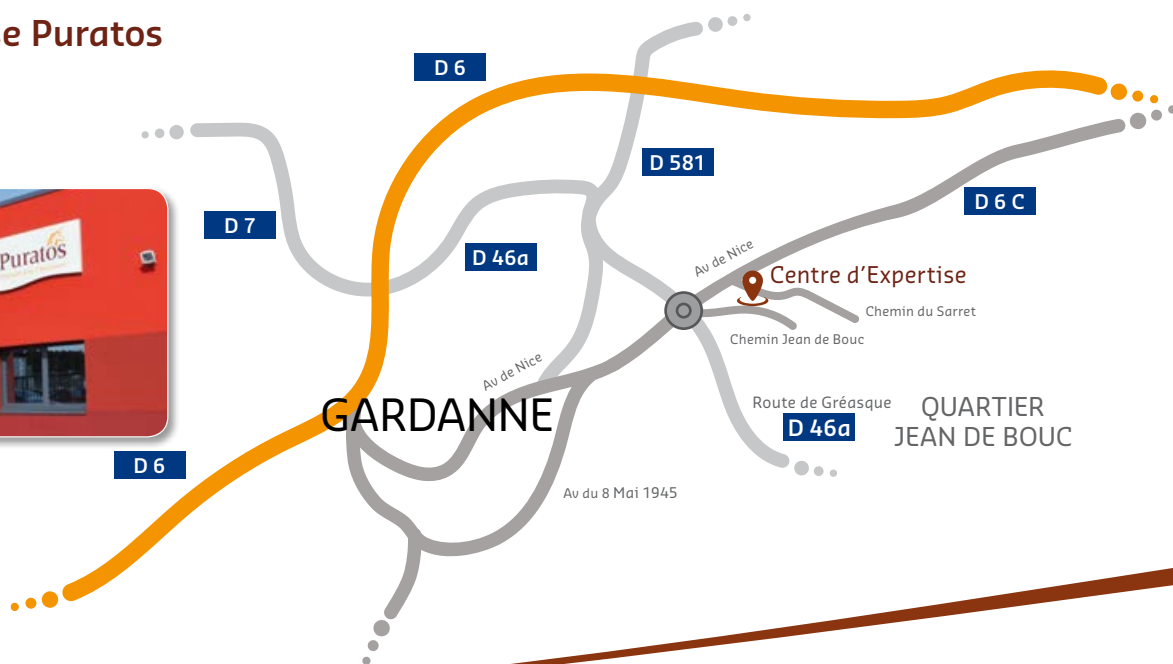
L'hébergement est à la charge du participant. Vous pouvez bénéficier de tarifs préférentiels pour les hôtels partenaires de PatisFrance-Puratos.»

Sélection d'articles * : pour connaître la sélection d'articles, consultez votre représentant PatisFrance-Puratos

Les stages commencent à 7h30 et se terminent aux alentours de 17h30

Centre d'expertise Puratos

Quartier Jean de Bouc
Zone d'activités Novactis
13120 Gardanne
T : 04 42 16 43 50



www.puratos.fr

PatisFrance - Puratos - Parc d'affaires Silic - 40 rue de Montlhéry - BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France
T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30 - E : patisfrance@puratos.com


Puratos
Partenaire pour l'innovation