

# CENTRE D'EXPERTISE PURATOS

# GRADIGNAN

Calendrier des stages et démonstrations  
**Janvier - Juillet 2019**



  
**Puratos**  
*Partenaire pour l'innovation*

# VOS STAGES ET DÉMONSTRATIONS

## GRADIGNAN - 1<sup>ER</sup> 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	1	L		
2	M	2	S	2	S	2	M	Entremets et petits gâteaux	2	J	2	D	2	M	
3	J	3	D	3	D	3	M	3	V	3	V	3	L	3	M
4	V	4	L	4	L	4	J	4	S	4	S	4	M	4	J
5	S	5	M	Montages de Pâques	5	M	5	V	5	D	5	M	5	V	
6	D	Epiphanie	6	M	6	M	6	S	6	L	6	J	6	S	
7	L	7	J	7	J	7	D	7	M	7	V	7	D	7	M
8	M	8	V	8	V	8	L	8	M	Victoire 1945	8	S	8	L	
9	M	9	S	9	S	9	M	9	J	9	D	9	M	9	M
10	J	10	D	10	D	10	M	10	V	10	L	Lundi de Pentecôte	10	M	
11	V	11	L	11	L	11	J	11	S	11	M	11	J	11	V
12	S	12	M	Tartes boulangères	12	M	12	V	12	D	12	M	12	V	
13	D	13	M	13	M	13	S	13	L	13	J	13	S		
14	L	14	J	Montages de Pâques	14	J	Montages de Pâques	14	M	14	V	14	D	Fête Nationale	
15	M	15	V	15	V	15	L	15	M	Autour des levains	15	S	15	L	
16	M	16	S	16	S	16	M	Gâteaux de voyage	16	J	16	D	16	M	
17	J	17	D	17	D	17	M	17	V	17	L	17	M	Pièces artistiques en chocolat	
18	V	18	L	18	L	18	J	Snacking	18	S	18	M	Porte ouverte Nocturne spéciale Snacking		
19	S	19	M	19	M	19	V	19	D	19	M	19	V		
20	D	20	M	Evènement Julien Dugourd	20	M	20	S	20	L	20	J	Ventes additionnelles	20	S
21	L	21	J	21	J	21	D	21	M	21	V	21	D		
22	M	22	V	22	V	22	L	Lundi de Pâques	22	M	22	S	22	L	
23	M	23	S	23	S	23	M	Evènement Yann Adingra	23	J	23	D	23	M	
24	J	Porte ouverte Boulangerie	24	D	24	D	24	M	24	V	24	L	24	M	
25	V	25	L	25	L	25	J	25	S	25	M	Viennoiseries feuilletées et briochées	25	J	
26	S	26	M	26	M	Entremets et petits gâteaux	26	V	26	D	26	M	26	V	
27	D	27	M	27	M	27	S	27	L	27	J	Classiques revisités	27	S	
28	L	28	J	28	J	28	D	28	M	28	V	28	D		
29	M	29	V	29	V	29	L	29	M	29	S	29	L		
30	M	30	S	30	S	30	M	Autour des levains	30	J	Ascension	30	M		
31	J	Montages de Pâques	31	D	31	D	31	V	31	V	31	M	31	M	

 Boulangerie

 Pâtisserie

 Boulangerie / Pâtisserie

 Chocolat

 Évènement

## ÉVÈNEMENT

# Porte ouverte

Venez nous rendre visite dans notre centre d'Expertise. Cette journée sera l'occasion de découvrir les produits de boulangerie Puratos en goûtant les recettes de votre démonstrateur boulanger.

**Durée : 1 jour**  
**Date : 24 janvier**  
**Horaires : 11h30 – 17h30**  
**Animateur : Frédéric Bianchi**

## BOULANGERIE

# Autour des levains

Venez découvrir l'expertise des levains Puratos à travers des recettes authentiques qui rappellent le bon goût du pain d'antan.

Au programme : un aperçu de la palette aromatique à votre disposition grâce aux levains Sapore, pour apporter votre propre signature à votre gamme de pains.

**Durée : 1 jour**  
**Dates : 30 avril et 15 mai**  
**Animateur : Frédéric Bianchi**



## BOULANGERIE

# Tartes boulangères

Diversifiez votre offre, aussi bien salée que sucrée grâce à nos recettes simples et innovantes de tartes boulangères. Plaisir gustatif et rapidité de préparation sont les mots d'ordre de ce stage.

**Durée : 1 jour**  
**Date : 12 février**  
**Animateur : Frédéric Bianchi**

## 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 avec un éventail de recettes.

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

**Durée : 1 jour**  
**Date : 18 avril**  
**Animateur : Frédéric Bianchi**

## ÉVÈNEMENT

# Porte ouverte nocturne spéciale Snacking

Venez assister à notre première nocturne sur le thème du snacking. L'occasion de découvrir nos différentes gammes de produits tout en dégustant des recettes de votre démonstrateur boulanger.

Au programme : démonstration de montages snacking

Durée : 1 jour

Date : 18 juin

Horaires : à partir de 18h30

Animateur : Frédéric Bianchi

## ÉVÈNEMENT

# Evènement Julien Dugourd

Venez découvrir les sublimes réalisations de desserts à l'assiette de Julien Dugourd, chef pâtissier de l'hôtel de la Chèvre d'Or.

Durée : 2 jours

Dates : 20 et 21 février



## BOULANGERIE

# Viennoiseries feuilletées & 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 : 1 jour

Date : 25 juin

Animateur : Frédéric Bianchi

## PÂTISSERIE

# Entremets & petits gâteaux

Confectionnez une gamme complète d'entremets avec des déclinaisons de saveurs et des associations de textures.

Au programme : techniques de décor, jeux de couleurs et de formes, une panoplie d'idées et d'astuces pour sublimer votre vitrine estivale.

Durée : 2 jours

Dates : 26 et 27 mars, 2 et 3 avril

Animateur : Grégory Geffard

## 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 : 16 avril**

**Animateur : Grégory Geffard**

## PÂTISSERIE

### Produits de ventes additionnelles

Déclenchez des achats d'impulsion grâce à des recettes originales, faciles à mettre en œuvre avec des durées de conservation permettant de gérer vos rotations en magasin.

Au programme : biscuits secs, fondants ou encore snacks chocolat.

**Durée : 1 jour**

**Date : 20 juin**

**Animateur : Grégory Geffard**

## 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 : 31 janvier, 5 et 14 février et 14 mars**



## ÉVÈNEMENT

### Evènement Yann Adingra

Venez découvrir les réalisations en sucre de Yann Adingra, MAF Cuisine en 2012 et champion du monde de Pâtisserie Abilympics en 2016.

**Durée : 2 jours**

**Dates : 23 et 24 avril**

## PÂTISSERIE

### Classiques revisités

Les consommateurs sont à la recherche de produits traditionnels, ayant une histoire. Revisitez les grands classiques de la pâtisserie française afin de surprendre et de séduire vos clients.

**Durée : 1 jour**

**Date : 27 juin**

**Animateur : Grégory Geffard**

## CHOCOLAT

### Pièces artistiques en chocolat

Vous aborderez les techniques de moulage, modelage, façonnage et de collage puis le travail au pistolet dans le but de créer vos plus belles pièces artistiques en chocolat.

**Durée : 2 jours**

**Dates : 17 et 18 juillet**

**Animateur : Grégory Geffard**

# VOS INTERVENANTS :



**Frédéric Bianchi**  
Chef boulanger



**Grégory Geffard**  
Chef pâtissier & chocolatier



**Yann Adingra**  
Champion du monde de  
Pâtisserie Abilympics 2016



**Julien Dugourd**  
Chef pâtissier la Chèvre d'Or

# POUR VOUS INSCRIRE :

Demandez votre fiche de pré-inscription à [centerpuratos33@puratos.com](mailto:centerpuratos33@puratos.com), ou inscrivez-vous directement sur notre site [www.puratos.fr](http://www.puratos.fr) dans l'onglet "Stages et évènements", ou contactez votre représentant PatisFrance-Puratos.

Dès le 1er 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

Rue Gutenberg  
33170 Gradignan  
(sortie 16 de la rocade - Gradignan centre)  
T : 05 57 77 06 77



[www.puratos.fr](http://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](mailto:patisfrance@puratos.com)

  
**Puratos**  
Partenaire pour l'innovation