

PURATOS

ÉPISCENTRE

Calendrier des stages et démonstrations
Janvier - Juillet 2019



VOS STAGES ET DÉMONSTRATIONS

GRAND EST - 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				
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	5	M	Spécialités de nos régions		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	Viennoiseries feuilletées et briochées		7	D	7	M	7	V	7	D		
8	M	8	V	8	V	8	L	8	L	8	M	Victoire 1945		8	L		
9	M	9	S	9	S	9	S	9	M	Snacking		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	Tartes boulangères		11	M	11	J		
12	S	12	M	12	M	12	M	12	V	12	D	12	M	12	V		
13	D	13	M	13	M	13	M	13	S	13	L	13	J	13	S		
14	L	14	J	14	J	14	J	14	D	14	M	Présentation de la gamme boulangerie		14	D	Fête Nationale	
15	M	15	V	15	V	15	V	15	L	15	M	15	S	15	L		
16	M	16	S	16	S	16	S	16	M	16	J	Viennoiseries feuilletées et briochées		16	M		
17	J	17	D	17	D	17	D	17	M	17	V	17	L	17	M		
18	V	18	L	18	L	18	L	18	J	18	S	18	M	18	J		
19	S	19	M	Snacking		19	M	19	V	19	D	19	M	19	V		
20	D	20	M	20	M	20	M	20	S	20	L	20	J	20	S		
21	L	21	J	Présentation de la gamme boulangerie		21	J	21	D	21	M	21	V	21	D		
22	M	22	V	22	V	22	V	22	L	Lundi de Pâques		22	S	22	L		
23	M	23	S	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	24	M		
25	V	25	L	25	L	25	L	25	J	25	S	25	M	Snacking			
26	S	26	M	26	M	26	M	26	V	26	D	26	M	26	V		
27	D	27	M	Montages de Pâques		27	M	Le chocolat dans tous ses états		27	L	27	J	Pains aromatiques			
28	L	28	J	28	J	28	J	28	D	28	M	28	V	28	D		
29	M	29	V	29	V	29	V	29	L	29	M	29	S	29	L		
30	M	Gâteaux de voyage		30	S	30	S	30	M	30	J	Ascension		30	M		
31	J	31	D	31	D	31	D	31	V	31	V	31	V	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 : 19 février, 9 avril et 25 juin
Animateur : Rémi Silva Chapeleiro

BOULANGERIE

Présentation de la gamme boulangerie

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

Dates : 21 février et 14 mai
Animateur : Rémi Silva Chapeleiro

BOULANGERIE

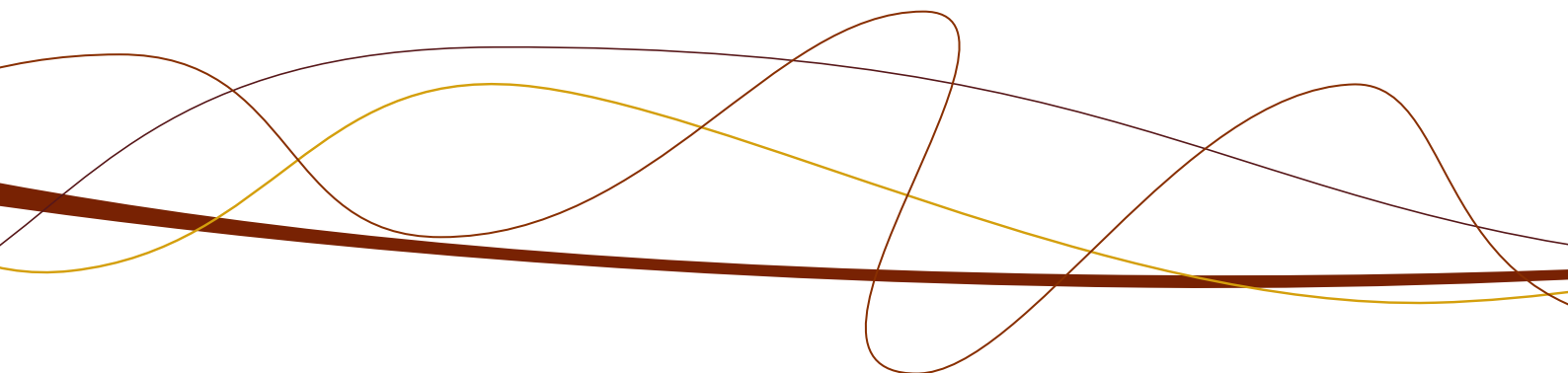
Spécialités de nos régions

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

Date : 5 mars

Animateurs : Rémi Silva Chapeleiro
et Frédéric Bianchi



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

Dates : 7 mars et 16 mai

Animateur : Rémi Silva Chapeleiro

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 : 11 avril

Animateur : Rémi Silva Chapeleiro

BOULANGERIE

Pains aromatiques

Venez réaliser un assortiment de petits pains savoureux et originaux afin de varier votre offre en boutique et séduire vos clients avec des produits qui sortent de l'ordinaire.

Durée : 1 jour

Date : 27 juin

Animateur : Rémi Silva Chapeleiro



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 : 30 janvier

Animateur : Jonathan Mougel

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

Date : 27 février

Animateur : Jonathan Mougel

CHOCOLAT

Le chocolat dans tous ses états

Découvrez diverses techniques de chocolat, le moulage, l'enrobage afin de réaliser tout un assortiment de bonbons, biscuits, décors et barres au chocolat.

Durée : 1 jour

Date : 27 mars

Animateur : Jonathan Mougel



VOS INTERVENANTS :



Frédéric Bianchi
Chef boulanger



Jonathan Mougel
Chef pâtissier & chocolatier



Rémi Silva Chapeleiro
Chef boulanger

POUR VOUS INSCRIRE :

Demandez votre fiche de pré-inscription à centrepuratos57@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 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



Fédération de la Boulangerie de Moselle

11 rue de la Poulue
57070 Metz
T : 03 29 38 24 22



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