

# CENTRE D'EXPERTISE PURATOS

# NANTES

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



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

# VOS STAGES ET DÉMONSTRATIONS

## NANTES - 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	Snacking		1	M	Fête du travail		1	S	1	L	Bûches de Noël					
2	M	2	S	2	S	2	S	2	M	2	J	2	D	2	M	2	M	2	M	2	M				
3	J	3	D	3	D	3	D	3	M	Snacking		3	V	3	L	3	M	3	M	3	M	Bûches de Noël			
4	V	4	L	Montages de Pâques		4	L	Snacking		4	J	4	S	4	M	4	J	4	J	4	J				
5	S	5	M	5	M	5	M	5	V	5	D	5	M	5	M	5	V	5	V	5	V				
6	D	Epiphanie		6	M	6	M	6	S	6	L	6	J	6	S	6	J	6	S	6	S				
7	L	7	J	7	J	7	J	7	D	7	M	7	V	7	D	7	M	7	V	7	D	7	D		
8	M	8	V	8	V	8	V	8	L	8	M	Victoire 1945		8	S	8	L	8	L	8	L	8	L		
9	M	9	S	9	S	9	S	9	M	9	J	9	D	9	M	9	D	9	M	9	M	9	M		
10	J	10	D	10	D	10	D	10	M	Autour des levains		10	V	10	L	Lundi de Pentecôte		10	M	10	M				
11	V	11	L	11	L	11	L	11	J	Tartes boulangères		11	S	11	M	Equilibrage des ganaches		11	J	11	J				
12	S	12	M	12	M	12	M	12	V	12	D	12	M	12	M	Bonbons de chocolat et confiseries		12	V	12	V				
13	D	13	M	Viennoiseries feuilletées et briochées		13	M	Pains en restauration		13	S	13	L	13	J	13	S	13	S	13	S				
14	L	14	J	14	J	14	J	14	D	14	M	14	V	14	V	14	D	Fête Nationale		14	D	14	D		
15	M	15	V	15	V	15	V	15	L	15	M	15	S	15	S	15	L	Bûches de Noël		15	L	15	L		
16	M	16	S	16	S	16	S	16	M	16	J	16	D	16	D	16	M	16	M	16	M	16	M		
17	J	17	D	17	D	17	D	17	M	17	V	17	L	17	L	17	M	17	L	17	M	17	M	17	M
18	V	18	L	18	L	18	L	18	J	18	S	18	M	18	M	18	J	18	J	18	J	18	J		
19	S	19	M	19	M	19	M	19	V	19	D	19	M	19	M	19	V	19	V	19	V	19	V		
20	D	20	M	20	M	20	M	20	S	20	L	20	J	20	S	20	J	20	S	20	S	20	S		
21	L	Montages de Pâques		21	J	21	J	21	D	21	M	21	V	21	M	21	D	21	M	21	D	21	D		
22	M	22	V	22	V	22	V	22	L	Lundi de Pâques		22	M	22	S	22	L	22	L	22	L	22	L		
23	M	Montages de Pâques		23	S	23	S	23	M	Pâtes à choux		23	J	23	D	23	M	23	M	23	M	23	M		
24	J	24	D	24	D	24	D	24	M	24	V	24	L	24	L	24	M	24	M	24	M	24	M		
25	V	25	L	25	L	25	L	25	J	Pâtes à choux		25	S	25	M	25	J	25	J	25	J	25	J		
26	S	26	M	26	M	26	M	26	V	26	D	26	M	26	M	26	V	26	V	26	V	26	V		
27	D	27	M	27	M	27	M	27	S	27	L	Ventes additionnelles		27	J	27	S	27	S	27	S	27	S		
28	L	28	J	28	J	28	J	28	D	28	M	28	V	28	D	28	M	28	D	28	D	28	D		
29	M	29	V	29	V	29	V	29	L	Tartes et cakes		29	M	29	S	29	L	29	L	29	L	29	L		
30	M	Montages de Pâques		30	S	30	S	30	M	Tartes et cakes		30	J	Ventes additionnelles		30	D	30	M	30	M	30	M		
31	J	Montages de Pâques		31	D	31	D	31	V	31	D	31	M	31	M	31	M	31	M	31	M	31	M		

 Boulangerie

 Pâtisserie

 Boulangerie / Pâtisserie

 Chocolat

 Évènement

## 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 : 13 février**  
**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 mars**  
**Animateur : Jean Larroque**

## 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 et recettes du monde.

**Durée : 1 jour**  
**Dates : 4 mars, 1er et 3 avril**  
**Animateur : Jean Larroque**

## BOULANGERIE

# Pains en restauration

Découvrez comment un pain fait maison peut sublimer un plat et s'accorder à celui-ci à la perfection afin de devenir votre critère de différenciation.

**Durée : 1 jour**  
**Date : 13 mars**  
**Animateur : Jean Larroque**

## 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**  
**Date : 10 avril**  
**Animateur : Jean Larroque**



## PÂTISSERIE

# Pâtes à choux

Venez travailler sur des recettes traditionnelles de choux revisités autour des tendances actuelles. Vous jouerez sur les formes, les saveurs et les textures.

**Durée : 1 jour**  
**Dates : 23 et 25 avril**  
**Animateur : Bertrand Balay**



## PÂTISSERIE

# Desserts de « Formule Midi »

L'originalité et la praticité seront au rendez-vous lors de ce stage de desserts pour vos formules « Déjeuner », lesquelles raviront les papilles de vos clients.

Au programme : des classiques revisités en verrines

**Durée : 1 jour**  
**Dates : 20, 25 et 27 mars**  
**Animateur : Bertrand Balay**

## PÂTISSERIE

# Tartes & Cakes

Réalisez un assortiment de tartes et de cakes, individuels ou à partager, pour créer/enrichir votre offre en boutique.

**Durée : 1 jour**  
**Dates : 29 et 30 avril**  
**Animateur : Bertrand Balay**

## 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 : 1er, 3, 15 et 17 juillet**

**Animateur : Bertrand Balay**

## CHOCOLAT

# 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 : confiseries, pâtes à tartiner, biscuits secs ou snacks chocolat.

**Durée : 1 jour**

**Dates : 27 et 29 mai**

**Animateur : Bertrand Balay**

## 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 : 12 et 13 juin**

**Animateur : Bertrand Balay**



## 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 : 21, 23, 30 et 31 janvier, 4 février**

**Animateur : Bertrand Balay**

## CHOCOLAT

# Equilibrage des ganaches

Partez à la découverte de la fabrication du chocolat pour en comprendre les fondamentaux. Vous étudierez ensuite, le rôle et les interactions de chaque composant de la ganache afin de mieux connaître les points clés de sa conservation.

**Durée : 1 jour**

**Date : 11 juin**

**Animateur : Bertrand Balay**

# VOS INTERVENANTS :



**Jean Larroque**  
Chef boulanger



**Bertrand Balay**  
Chef pâtissier & chocolatier



**Rémi Silva Chapeleiro**  
Chef boulanger

# POUR VOUS INSCRIRE :

Demandez votre fiche de pré-inscription à [centrepuratos44@puratos.com](mailto:centrepuratos44@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

20 rue du Bignon  
44840 Les Sorinières  
T : 02 40 75 23 33

[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