

CENTRE D'EXPERTISE PURATOS

ST PRIEST

Calendrier des stages et démonstrations
Janvier - Juillet 2019




Puratos
Partenaire pour l'innovation

VOS STAGES ET DÉMONSTRATIONS

ST PRIEST - 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	1	S			
2	M	2	S	2	S	2	M	2	J	2	D	2	M			
3	J	3	D	3	D	3	M	Tartes et gâteaux de voyage	3	V	3	L	Viennoiseries feuilletées et briochées	3	M	Bûches de Noël
4	V	4	L	Montages de Pâques	4	L	4	J	Tartes et gâteaux de voyage	4	S	4	M	4	J	
5	S	5	M	5	M	5	V	5	D	5	M	5	M	5	V	
6	D	Epiphanie	6	M	6	M	Desserts de "Formule midi"	6	L	6	J	6	J	6	S	
7	L	7	J	7	J	Desserts de "Formule midi"	7	D	7	M	7	V	7	D	7	D
8	M	8	V	8	V	8	L	Snacking	8	M	Victoire 1945	8	S	8	L	
9	M	9	S	9	S	9	M	9	J	Pâtisserie en cadre	9	D	9	M		
10	J	10	D	10	D	10	M	Tartes boulangères	10	V	10	L	Lundi de Pentecôte	10	M	
11	V	11	L	11	L	11	J	11	S	11	M	11	M	11	J	
12	S	12	M	Autour des levains	12	M	12	V	12	D	12	M	12	M	12	V
13	D	13	M	13	M	Bonbons de chocolat	13	S	13	L	13	J	13	S	13	S
14	L	14	J	14	J	14	D	14	M	14	V	14	V	14	D	Fête Nationale
15	M	15	V	15	V	15	L	15	M	Snacking	15	S	15	L	15	L
16	M	16	S	16	S	16	M	16	J	16	D	16	D	16	M	
17	J	17	D	17	D	17	M	17	V	17	L	17	L	17	M	
18	V	18	L	18	L	Tartes boulangères	18	J	18	S	18	M	18	M	18	J
19	S	19	M	19	M	19	V	19	D	19	M	19	M	19	V	
20	D	20	M	Pâtisserie en cadre	20	M	Viennoiseries feuilletées et briochées	20	L	20	J	20	S	20	S	
21	L	21	J	21	J	21	D	21	M	21	V	21	V	21	D	
22	M	22	V	22	V	22	V	22	L	Lundi de Pâques	22	M	22	S	22	L
23	M	Montages de Pâques	23	S	23	S	23	M	23	J	23	D	23	M	23	M
24	J	24	D	24	D	24	M	24	V	24	L	24	M	24	M	
25	V	25	L	25	L	25	J	Carte des desserts spéciale Brasserie	25	S	25	M	Autour du macaron	25	J	
26	S	26	M	26	M	26	V	26	D	26	M	26	M	26	V	
27	D	27	M	Snacking	27	M	Pièces montées	27	L	27	J	Bûches de Noël	27	S	27	S
28	L	28	J	28	J	28	D	28	M	Entremets de saison et petits gâteaux	28	V	28	D	28	D
29	M	29	V	29	V	29	L	29	M	29	S	29	L	29	L	
30	M	Montages de Pâques	30	S	30	S	30	M	30	J	Ascension	30	D	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

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 : 12 février

Animateur : Patrice Barbotin

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

Dates : 18 mars et 10 avril

Animateur : Patrice Barbotin



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

Dates : 27 février, 8 avril et 15 mai

Animateur : Patrice Barbotin

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 : 20 mars et 3 juin

Animateur : Patrice Barbotin

PÂTISSERIE

Pâtisserie 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 : 1 jour
Dates : 20 février et 9 mai
Animateur : Eric Rogard



PÂTISSERIE

Pièces montées

Émerveillez vos clients grâce à ce stage sur les pièces montées.

Au programme : toutes les thématiques essentielles pour la réalisation d'une pièce montée ; formes, saveurs, glaçage, décors

Durée : 2 jours
Dates : 27 et 28 mars
Animateur : Eric Rogard



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 : 6 et 7 mars
Animateur : Eric Rogard

PÂTISSERIE

Tartes et gâteaux de voyage

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

Durée : 1 jour
Dates : 3 et 4 avril
Animateur : Eric Rogard

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 : 25 avril

Animateur : Eric Rogard

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 : 27 juin et 3 juillet

Animateur : Eric Rogard

CHOCOLAT

Montages de Pâques

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

Durée : 1 jour

Dates : 23, 30 et 31 janvier, 4 février

Animateur : Eric Rogard



PÂTISSERIE

Autour du macaron

Facile à emporter et à consommer, qu'il soit en format individuel, à partager, ou à croquer, le macaron reste un classique de la pâtisserie française adulé des consommateurs. Idéal pour déclencher de la vente additionnelle !

Durée : 1 jour

Date : 25 juin

Animateur : Eric Rogard

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 : 28 et 29 mai

Animateur : Eric Rogard

CHOCOLAT

Bonbons de chocolat

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 : 13 et 14 mars

Animateur : Eric Rogard

VOS INTERVENANTS :



Éric Rogard

Chef pâtissier & chocolatier



Patrice Barbotin

Chef boulanger

POUR VOUS INSCRIRE :

Demandez votre fiche de pré-inscription à centrepuratos69@puratos.com, ou inscrivez-vous directement sur notre site 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 Lombardie,
Zone d'activités Aktiland,
69800 St Priest

T : 04 81 65 30 00



www.puratos.fr

PatisFrance - Puratos - Parc d'affaires Silic - 40 rue de Monthéry - 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