

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	1 S		1 L	Sucre artistique
2 M		2 S		2 S		2 M		2 J		2 D		2 M	
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	4 J	Bûches de Noël
5 S		5 M		5 M	Biscuiterie	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	
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	
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	
12 S		12 M		12 M	Pâtes à choux et macarons	12 V		12 D		12 M	Spécialités de nos régions	12 V	
13 D		13 M	Snacking	13 M		13 S		13 L		13 J		13 S	
14 L		14 J		14 J		14 D		14 M		14 V		14 D	Fête Nationale
15 M		15 V		15 V		15 L		15 M		15 S		15 L	Bûches de Noël
16 M		16 S		16 S		16 M		16 J		16 D		16 M	
17 J		17 D		17 D		17 M		17 V		17 L		17 J	Bûches de Noël
18 V		18 L		18 L		18 J		18 S		18 M	Pâtisserie en cadre	18 J	
19 S		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		20 J		20 S	
21 L	Gâteaux de voyage	21 J		21 J		21 D		21 M	Viennoiseries feuilletées et briochées	21 V		21 D	
22 M		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	
24 J		24 D		24 D		24 M		24 V		24 L	Pâtisserie Haute Couture	24 M	
25 V		25 L		25 L		25 J		25 S		25 M		25 J	
26 S		26 M	Bonbons de chocolat et confiseries	26 M	Viennoiseries feuilletées et briochées	26 V		26 D		26 M		26 V	
27 D		27 M		27 M		27 S		27 L	Entremets de saison et petits gâteaux	27 J		27 S	
28 L		28 J		28 J	Carte des desserts spéciale Brasserie	28 D		28 M		28 V		28 D	
29 M		29 V		29 V		29 L	Pièces montées et wedding cakes	29 M		29 S		29 L	
30 M		30 S		30 S		30 M		30 J	Ascension	30 D		30 M	
31 J		31 D		31 D		31 V		31 V		31 M		31 M	

■ Boulangerie ■ Pâtisserie ■ Chocolat

VOS INTERVENANTS :



Florent Lavenue
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 évènements", 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.

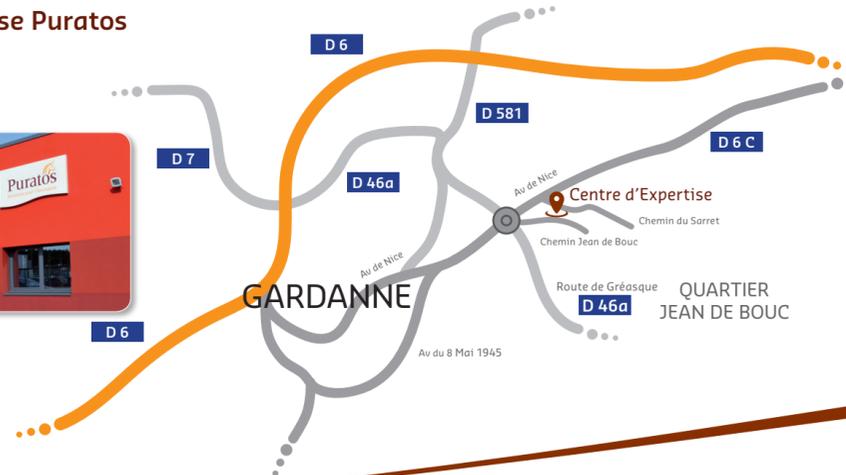
L'hébergement est à la charge du participant. Vous pouvez bénéficier de tarifs préférentiels pour les hôtels partenaires de PatisFrance-Puratos.»

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



CENTRE D'EXPERTISE PURATOS

GARDANNE

Calendrier des stages et démonstrations
Janvier - Juillet 2019



Puratos
Partenaire pour l'innovation

Puratos
Partenaire pour l'innovation

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

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, 21 et 22 mai
Animateurs : Geoffroy Guillou et Rémi Silva Chapeleiro

PÂTISSERIE**Biscuiterie**

Simple et authentiques, 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

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**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.

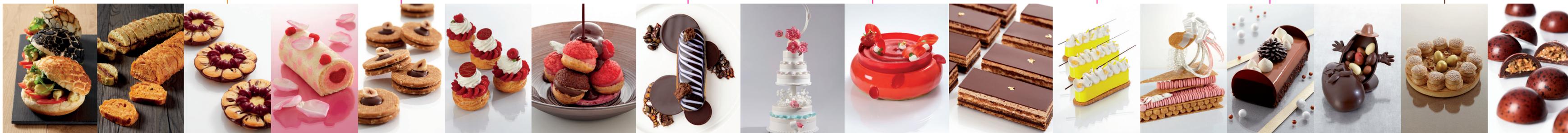
Au programme : techniques de décor, différenciation par les couleurs, les formes et de nombreuses astuces pour sublimer votre vitrine.

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

**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**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**

Émerveillez 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**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