

CENTRE D'EXPERTISE PURATOS

GARDANNE

Stages et démonstrations
Septembre - Décembre 2019




Puratos
Partenaire pour l'innovation

VOS STAGES ET DÉMONSTRATIONS

GARDANNE - SEPTEMBRE - DÉCEMBRE 2019

SEPTEMBRE			OCTOBRE			NOVEMBRE			DÉCEMBRE		
1	D		1	M		1	V		1	D	
2	L		2	M		2	S		2	L	Pièces en sucre
3	M		3	J	Montages de Noël	3	D		3	M	Pièces en sucre
4	M		4	V		4	L		4	M	Pièces en chocolat
5	J		5	S		5	M	Desserts en brasserie	5	J	Pièces en chocolat
6	V		6	D		6	M		6	V	
7	S		7	L		7	J	Montages de Noël	7	S	
8	D		8	M		8	V		8	D	
9	L		9	M		9	S		9	L	
10	M		10	J		10	D		10	M	
11	M		11	V		11	L		11	M	
12	J	Biscuits secs et fondants	12	S		12	M		12	J	
13	V		13	D		13	M		13	V	
14	S		14	L		14	J		14	S	
15	D		15	M		15	V		15	D	
16	L	Bûches	16	M		16	S		16	L	
17	M		17	J		17	D		17	M	
18	M		18	V		18	L		18	M	
19	J		19	S		19	M	Petits gâteaux sans sucre et sans lactose	19	J	
20	V		20	D		20	M		20	V	
21	S		21	L	Bûches	21	J		21	S	
22	D		22	M		22	V		22	D	
23	L	Bonbons de chocolat	23	M	Bûches	23	S		23	L	
24	M		24	J		24	D		24	M	
25	M		25	V		25	L		25	M	
26	J		26	S		26	M		26	J	
27	V		27	D		27	M		27	V	
28	S		28	L		28	J		28	S	
29	D		29	M		29	V		29	D	
30	L	Forum Pizza	30	M		30	S		30	L	
			31	J					31	M	

 Boulangerie

 Pâtisserie

 Chocolat

PÂTISSERIE

Biscuits secs et fondants

Réalisez un assortiment de biscuits secs et fondants qui déclencheront des achats d'impulsion chez vos clients. Des recettes les plus connues, aux plus originales avec lesquelles vous pourrez utiliser nos différentes gammes de fourrages.

Durée : 1 jour
Date : 12 septembre
Animateur : Mathias Gautron

PÂTISSERIE

Bûches

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 : 16 septembre, 21 et 23 octobre
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
Date : 5 novembre
Animateur : Mathias Gautron

PÂTISSERIE

Pièces en sucre

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 : 2 et 3 décembre
Animateur : Mathias Gautron

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 jour

Dates : 23 et 24 septembre

Animateur : Mathias Gautron



CHOCOLAT

Montages de Noël

Vous découvrirez des techniques de montage en chocolat pour proposer à vos clients des centres de table de Noël ou des petits cadeaux à offrir. Un stage rempli d'astuces de décors simples à réaliser et sublimes à regarder.

Durée : 1 jour

Dates : 3 octobre et 7 novembre

Animateur : Mathias Gautron



CHOCOLAT

Petits gâteaux sans sucre et sans lactose

Les consommateurs attachent de plus en plus d'importance à leur alimentation et 1 français sur 2 consulte régulièrement les valeurs nutritionnelles des produits qu'il achète.

Au programme : des recettes sans sucre et sans lactose aussi belles et gourmandes que nos classiques de la pâtisserie

Durée : 1 jour

Date : 19 novembre

Animateur : Mathias Gautron

CHOCOLAT

Pièces 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 : 4 et 5 décembre

Animateur : Mathias Gautron

INTERVENANT :



Mathias Gautron
Chef pâtissier & chocolatier



CONDITIONS D'INSCRIPTION :

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 événements », ou contactez votre représentant PatisFrance-Puratos.

Nos modalités de réservations ont évolué depuis le 1er janvier 2019 : 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

