CENTRE D'EXPERTISE PURATOS

GARDANNE

Stages et démonstrations

Septembre - Décembre 2019



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	М	FIELES EII SULIE
4 M	4 V		4	L		4	М	Pièces en chocolat
5]	5 S		5	М	Desserts en brasserie	5	J	r leces en chocolac
6 V	6 D		6	М		6	V	
7 5	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	М	
11 M	11 V		11	L		11	М	
12 J Biscuits secs et fondants	12 5		12	М		12	J	
13 V	13 D		13	М		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	М	
18 M	18 V		18	L	Datition Of the control	18	М	
19 J	19 S		19	М	Petits gâteaux sans sucre et sans lactose	19	J	
20 V	20 D		20	М		20	V	
21 5	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	М	
25 M	25 V		25	L		25	М	
26 J	26 S		26	М		26	J	
27 V	27 D		27	М		27	V	
28 5	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	







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 féérie 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

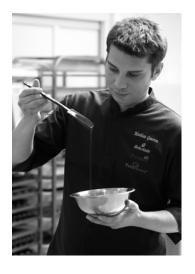
CHOCOLAT

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 GautronChef 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 évènements », 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 Patis-France-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.



