

# CENTRE D'EXPERTISE PURATOS

# GRADIGNAN

Stages et démonstrations  
Septembre - Décembre 2019



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

# VOS STAGES ET DÉMONSTRATIONS

## GRADIGNAN - SEPTEMBRE - DÉCEMBRE 2019

SEPTEMBRE			OCTOBRE			NOVEMBRE			DÉCEMBRE		
1	D		1	M		1	V		1	D	
2	L		2	M		2	S		2	L	
3	M		3	J		3	D		3	M	
4	M		4	V		4	L		4	M	Pièces artistiques en chocolat
5	J		5	S		5	M		5	J	
6	V		6	D		6	M		6	V	
7	S		7	L		7	J	Bûches	7	S	
8	D		8	M		8	V		8	D	
9	L		9	M	Confiseries et chocolat	9	S		9	L	
10	M	Bûches	10	J			10	D		10	M
11	M		11	V		11	L		11	M	
12	J		12	S		12	M		12	J	
13	V		13	D		13	M		13	V	
14	S		14	L		14	J	Viennoiseries, brioches, pains de fin d'année	14	S	
15	D		15	M	Galettes des rois	15	V		15	D	
16	L		16	M	Confiseries et chocolat	16	S		16	L	
17	M	Autour des levains	17	J			17	D		17	M
18	M		18	V		18	L		18	M	
19	J		19	S		19	M	Montages de Noël	19	J	
20	V		20	D		20	M		20	V	
21	S		21	L		21	J	Montages de Noël	21	S	
22	D		22	M	Galettes des rois	22	V		22	D	
23	L		23	M		23	S		23	L	
24	M		24	J		24	D		24	M	
25	M		25	V		25	L		25	M	
26	J	Snacking	26	S		26	M	Montages de Noël	26	J	
27	V		27	D		27	M		27	V	
28	S		28	L		28	J		28	S	
29	D		29	M	Bûches	29	V		29	D	
30	L		30	M		30	S		30	L	
			31	J	Bûches				31	M	

## 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 :** 2 jours

**Dates :** 17 et 18 septembre

**Animateur :** Frédéric Bianchi

## 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

**Date :** 26 septembre

**Animateur :** Frédéric Bianchi



## BOULANGERIE

# Galettes des rois

Venez découvrir toutes les possibilités que la galette vous offre grâce à des recettes simples à mettre en oeuvre et déclinables à l'infini.

**Durée :** 1 jour

**Dates :** 15 et 22 octobre

**Animateur :** Frédéric Bianchi

## BOULANGERIE

# Viennoiseries, brioches, pains de fin d'année

Qu'elles soient feuilletées ou briochées, individuelles ou à partager, la viennoiserie comme la brioche sont deux incontournables de la boulangerie. Diversifiez votre offre et démarquez-vous en jouant sur les formes, les techniques et en variant les fourrages. Et à l'approche des fêtes, découvrez nos recettes de pains de fin d'année

**Durée :** 1 jour

**Date :** 14 novembre

**Animateur :** Frédéric Bianchi

## 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 :** 10 septembre, 29 et 31 octobre et 7 novembre

**Animateur :** Grégory Geffard

## CHOCOLAT

# Confiseries et 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 :** 9 et 10 octobre, 16 et 17 octobre

**Animateur :** Grégory Geffard



## 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 :** 19, 21 et 26 novembre

**Animateur :** Grégory Geffard

## CHOCOLAT

# Pièces artistiques 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 :** Grégory Geffard

# INTERVENANTS :



**Frédéric Bianchi**  
Chef boulanger



**Grégory Geffard**  
Chef pâtissier & chocolatier



# CONDITIONS D'INSCRIPTION :

Demandez votre fiche de pré-inscription à [centrepuratos33@puratos.com](mailto:centrepuratos33@puratos.com), ou inscrivez-vous directement sur notre site [www.puratos.fr](http://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

Rue Gutenberg  
33170 Gradignan  
(sortie 16 de la rocade - Gradignan centre)  
T : 05 57 77 06 77

