

# CENTRE D'EXPERTISE PURATOS

# NANTES

Stages et démonstrations  
Septembre – Décembre 2019



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

# VOS STAGES ET DÉMONSTRATIONS

## NANTES - SEPTEMBRE - DÉCEMBRE 2019

SEPTEMBRE			OCTOBRE			NOVEMBRE			DÉCEMBRE		
1	D		1	M		1	V		1	D	
2	L		2	M	Galettes des rois et dégustation	2	S		2	L	
3	M		3	J		3	D		3	M	
4	M		4	V		4	L		4	M	
5	J		5	S		5	M		5	J	
6	V		6	D		6	M		6	V	
7	S		7	L	Montages de Noël	7	J		7	S	
8	D		8	M		8	V		8	D	
9	L	Snacking	9	M		9	S		9	L	
10	M		10	J		10	D		10	M	
11	M		11	V		11	L		11	M	
12	J		12	S		12	M	Entremets et petits gâteaux	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		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		19	J	
20	V		20	D		20	M		20	V	
21	S		21	L		21	J		21	S	
22	D		22	M		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		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	Autour des levains	29	V		29	D	
30	L		30	M		30	S		30	L	
			31	J					31	M	

 Boulangerie

 Pâtisserie

 Chocolat



## 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 :** 9 septembre

**Animateur :** Jean Larroque

## 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 :** 2 jours

**Dates :** 2 et 3 octobre

**Animateur :** Jean Larroque

## 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 :** 29 et 30 octobre

**Animateurs :** Jean Larroque et Frédéric Bianchi



## PÂTISSERIE

### Entremets 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.

**Durée :** 2 jours

**Dates :** 12 et 13 novembre

**Animateur :** Bertrand Balay

## 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

**Date :** 7 octobre

**Animateur :** Bertrand Balay

# VOS INTERVENANTS :



**Jean Larroque**  
Chef boulanger



**Bertrand Balay**  
Chef pâtissier & chocolatier



**Frédéric Bianchi**  
Chef boulanger

# CONDITIONS D'INSCRIPTION :

Demandez votre fiche de pré-inscription à [centrepuratos44@puratos.com](mailto:centrepuratos44@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

20 rue du Bignon  
44840 Les Sorinières  
T : 02 40 75 23 33

[www.puratos.fr](http://www.puratos.fr)

PatisFrance - Puratos - Parc d'affaires Silic - 40 rue de Montlhéry - BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France  
T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30 - E : [patisfrance@puratos.com](mailto:patisfrance@puratos.com)

**Puratos**  
Partenaire pour l'innovation