

# VOS STAGES ET DÉMONSTRATIONS

## ST PRIEST - 1<sup>ER</sup> 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	
2 M		2 S		2 S		2 M		2 J		2 D		2 M	
3 J		3 D		3 D		3 M		3 V		3 L	Viennoiseries feuilletées et briochées	3 M	Bûches de Noël
4 V		4 L	Montages de Pâques	4 L		4 J	Tartes et gâteaux de voyage	4 S		4 M		4 J	
5 S		5 M		5 M		5 V		5 D		5 M		5 V	
6 D	Epiphanie	6 M		6 M	Desserts de "Formule midi"	6 S		6 L		6 J		6 S	
7 L		7 J		7 J	Desserts de "Formule midi"	7 D		7 M		7 V		7 D	
8 M		8 V		8 V		8 L	Snacking	8 M	Victoire 1945	8 S		8 L	
9 M		9 S		9 S		9 M		9 J	Pâtisserie en cadre	9 D		9 M	
10 J		10 D		10 D		10 M	Tartes boulangères	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	Autour des levains	12 M		12 V		12 D		12 M		12 V	
13 D		13 M		13 M	Bonbons de chocolat	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	Snacking	15 S		15 L	
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 M	
18 V		18 L		18 L	Tartes boulangères	18 J		18 S		18 M		18 J	
19 S		19 M		19 M		19 V		19 D		19 M		19 V	
20 D		20 M	Pâtisserie en cadre	20 M	Viennoiseries feuilletées et briochées	20 S		20 L		20 J		20 S	
21 L		21 J		21 J		21 D		21 M		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		24 M	
25 V		25 L		25 L		25 J	Carte des desserts spéciale Brasserie	25 S		25 M	Autour du macaron	25 J	
26 S		26 M		26 M		26 V		26 D		26 M		26 V	
27 D		27 M	Snacking	27 M	Pièces montées	27 S		27 L		27 J	Bûches de Noël	27 S	
28 L		28 J		28 J		28 D		28 M	Entremets de saison et petits gâteaux	28 V		28 D	
29 M		29 V		29 V		29 L		29 M		29 S		29 L	
30 M	Montages de Pâques	30 S		30 S		30 M		30 J	Ascension	30 D		30 M	
31 J	Montages de Pâques	31 D		31 D		31 V		31 V		31 M		31 M	

■ Boulangerie ■ Pâtisserie ■ Chocolat

## VOS INTERVENANTS :



**Éric Rogard**  
Chef pâtissier & chocolatier



**Patrice Barbotin**  
Chef boulanger

## POUR VOUS INSCRIRE :

Demandez votre fiche de pré-inscription à [centrepuratos69@puratos.com](mailto:centrepuratos69@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.

Dès le 1er 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

Rue Lombardie,  
Zone d'activités Aktiland,  
69800 St Priest  
T : 04 81 65 30 00



# CENTRE D'EXPERTISE PURATOS

# ST PRIEST

Calendrier des stages et démonstrations  
**Janvier - Juillet 2019**



**Puratos**  
Partenaire pour l'innovation

**Puratos**  
Partenaire pour l'innovation

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

PatisFrance - Puratos - Parc d'affaires Siliic - 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](mailto:patisfrance@puratos.com)

**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 : 1 jour**  
Date : 12 février  
Animateur : Patrice Barbotin

**BOULANGERIE****Tartes boulangères**

Diversifiez votre offre, aussi bien salée que sucrée grâce à nos recettes simples et innovantes de tartes boulangères. Plaisir gustatif et rapidité de préparation sont les mots d'ordre de ce stage.

**Durée : 1 jour**  
Dates : 18 mars et 10 avril  
Animateur : Patrice Barbotin

**PÂTISSERIE****Pâtisserie 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 : 1 jour**  
Dates : 20 février et 9 mai  
Animateur : Eric Rogard

**PÂTISSERIE****Pièces montées**

Emerveillez vos clients grâce à ce stage sur les pièces montées.

Au programme : toutes les thématiques essentielles pour la réalisation d'une pièce montée ; formes, saveurs, glaçage, décors

**Durée : 2 jours**  
Dates : 27 et 28 mars  
Animateur : Eric Rogard

**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 : 25 avril  
Animateur : Eric Rogard

**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 : 27 juin et 3 juillet  
Animateur : Eric Rogard

**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 jours**  
Dates : 13 et 14 mars  
Animateur : Eric Rogard

**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 avec un éventail de recettes.

Au programme : sandwiches, burgers, recettes régionales, recettes du monde.

**Durée : 1 jour**  
Dates : 27 février, 8 avril et 15 mai  
Animateur : Patrice Barbotin

**BOULANGERIE****Viennoiseries feuilletées & 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 : 1 jour**  
Dates : 20 mars et 3 juin  
Animateur : Patrice Barbotin

**PÂTISSERIE****Desserts de « Formule midi »**

L'originalité et la praticité seront au rendez-vous lors de ce stage de desserts pour vos formules « Déjeuner », lesquelles raviront les papilles de vos clients.

Au programme : des classiques revisités en verrines.

**Durée : 1 jour**  
Dates : 6 et 7 mars  
Animateur : Eric Rogard

**PÂTISSERIE****Tartes et gâteaux de voyage**

Réalisez un assortiment de tartes et de gâteaux de voyage, individuels ou à partager, pour créer/enrichir votre offre en boutique.

**Durée : 1 jour**  
Date : 4 avril  
Animateur : Eric Rogard

**PÂTISSERIE****Autour du macaron**

Facile à emporter et à consommer, qu'il soit en format individuel, à partager, ou à croquer, le macaron reste un classique de la pâtisserie française adulé des consommateurs. Idéal pour déclencher de la vente additionnelle !

**Durée : 1 jour**  
Date : 25 juin  
Animateur : Eric Rogard

**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 : 28 et 29 mai  
Animateur : Eric Rogard

**CHOCOLAT****Montages de Pâques**

Emerveillez les enfants et séduisez les parents avec des montages chocolat pleins d'originalité sur le thème de Pâques.

**Durée : 1 jour**  
Dates : 23, 30 et 31 janvier, 4 février  
Animateur : Eric Rogard

