

CENTRE D'EXPERTISE PURATOS

ST PRIEST

Stages et démonstrations
Septembre – Décembre 2019




Puratos
Partenaire pour l'innovation

VOS STAGES ET DÉMONSTRATIONS

ST PRIEST - 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	Bûches	4	V		4	L		4	M	
5	J		5	S		5	M		5	J	
6	V		6	D		6	M	Levains et Panéo	6	V	
7	S		7	L		7	J		7	S	
8	D		8	M		8	V		8	D	
9	L		9	M		9	S		9	L	
10	M	Snacking	10	J		10	D		10	M	
11	M		11	V		11	L		11	M	
12	J	Nicolas Streiff, MOF Boulangerie	12	S		12	M		12	J	
13	V		13	D		13	M		13	V	
14	S		14	L		14	J	Pièces artistiques en chocolat	14	S	
15	D		15	M		15	V		15	D	
16	L		16	M	Démonstration Stéphane Leroux, MOF Pâtissier Confiseur	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	Démonstration Jonathan Mougel, MOF Pâtissier Confiseur	21	S	
22	D		22	M		22	V		22	D	
23	L	Bûches	23	M		23	S		23	L	
24	M		24	J	Bûches	24	D		24	M	
25	M	Celebration cakes	25			25	L		25	M	
26	J		26			26	M	Galettes des rois	26	J	
27	V		27	D		27	M		27	V	
28	S		28	L		28	J		28	S	
29	D		29	M	Galettes des rois	29	V		29	D	
30	L		30	M		30	S		30	L	
			31	J	Montages de Noël						

 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 : 10 septembre

Animateur : Patrice Barbotin

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 : 29 octobre et 26 novembre

Animateur : Patrice Barbotin



BOULANGERIE

Levains et Panéo

Venez découvrir la Panéotrad de Bongard tout en réalisant des recettes 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 : 6 novembre

Animateur : Patrice Barbotin

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 : 4 et 23 septembre, 24 octobre

Animateur : Eric Rogard

PÂTISSERIE

Celebration cakes

Venez découvrir de nouvelles idées pour vos gâteaux à thème (mariage, anniversaire...). Au travers de ce stage, nous travaillerez les dernières techniques des entremets à étages à la française pour enrichir et valoriser votre offre de fêtes et de cérémonies.

Durée : 1 jour

Date : 25 septembre

Animateur : Eric Rogard



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 : 31 octobre

Animateur : Eric Rogard

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 : 1 jour

Date : 14 novembre

Animateur : Eric Rogard

INTERVENANTS :



Éric Rogard

Chef pâtissier & chocolatier



Patrice Barbotin

Chef boulanger



CONDITIONS D'INSCRIPTION :

Demandez votre fiche de pré-inscription à centrepuratos69@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. 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

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


Puratos
Partenaire pour l'innovation