



# *Stages et démonstrations*

Janvier – Juillet 2020

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

# BIENVENUE DANS L'UNIVERS PURATOS

Une gamme complète de produits innovants et de matières premières pour la boulangerie, la pâtisserie et le chocolat.

## LE GROUPE PURATOS :



Depuis  
**1919**

Entreprise  
**FAMILIALE**



Présent  
dans plus de  
**100**  
pays

## PATISFRANCE-PURATOS EN FRANCE :



**2** sites  
de production

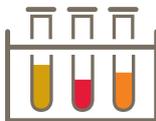


**106**  
commerciaux

**5** dépôts  
qui livrent plus de  
**10 000**  
clients



**30** R&D  
et  
conseillers  
techniques



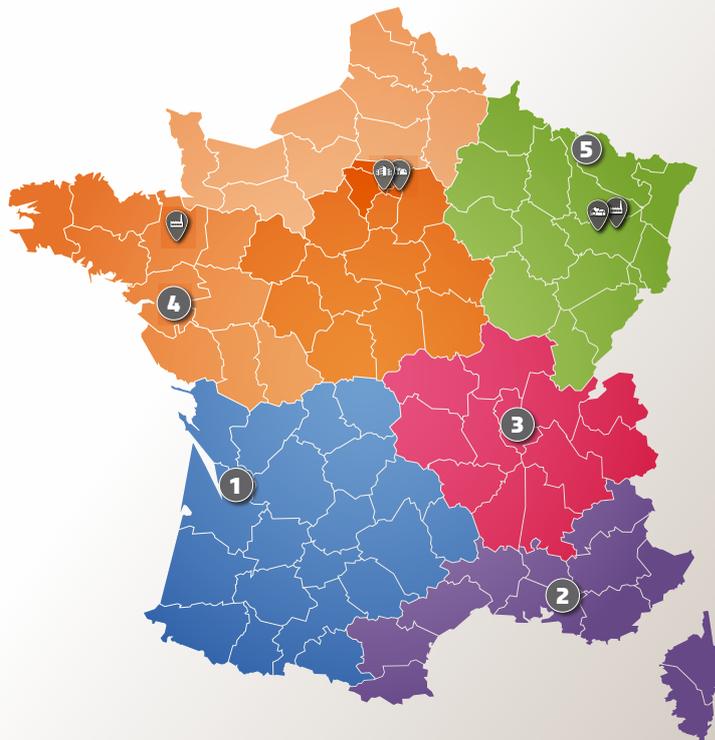
**4** centres  
d'expertise  
pour recevoir  
nos clients



**10**  
Marketing

# UNE ENTREPRISE PROCHE DE VOUS

Participer à un évènement dans un de nos centres d'expertise, c'est découvrir une sélection variée de recettes aussi bien classiques, qu'innovantes, en phase avec les attentes consommateurs. C'est également découvrir des gammes complètes de produits, sous les conseils avisés de nos chefs boulangers, pâtisseries et chocolatiers.



## NOS CENTRES D'EXPERTISE :

- 1. BORDEAUX**  
Rue de Gutenberg  
33170 Gradignan (sortie 16 de la rocade – Gradignan Centre)
- 2. AIX**  
Quartier Jean de Bouc  
Zone d'activités Novactis  
13120 Gardanne
- 3. LYON**  
Rue Lombardie  
Zone d'activités Aktiland  
69800 St Priest
- 4. NANTES**  
20 rue du Bignon  
44840 Les Sorinières
- 5. EPISACADEMY - METZ**  
Fédération de la Boulangerie de Moselle  
11 rue de la Poulue  
57070 Metz

*Pour toute information,  
vous pouvez contacter  
**Barbara Noël** :  
T : +33 (0)1 45 60 83 18  
E : [bnoel@puratos.com](mailto:bnoel@puratos.com)*

# Nos Chefs Boulangers



## Jean Larroque

Nantes

Né dans la boulangerie de ses parents, Jean a grandi dans la bonne odeur du pain frais et avec la passion qu'ils lui ont transmise. Après un brevet de maîtrise et plus de 20 ans d'expérience au plus près des clients, en meunerie et en tant que démonstrateur, Jean fait partie des Ambassadeurs du Pain depuis Juin 2019.

Le produit favori de Jean est le levain Oracolo : complexe, aussi bien fleuri qu'acidulé avec des notes d'agrumes, différenciant.

« Le métier de démonstrateur est un métier de passion et d'échanges. La réussite de nos clients est notre succès. »



## Patrice Barbotin

Lyon

L'artisanat, la Grande Distribution et l'entrepreneuriat n'ont plus de secret pour notre boulanger qui a été élu Meilleur Jeune Boulanger de France en 1984.

Pour Patrice, être démonstrateur, c'est avant tout une histoire de partage et de transmission, c'est également apporter des réponses, des solutions. Chaque projet est un nouveau challenge !

« Les levains apportent de nombreuses opportunités pour la création et les saveurs, ce qui nous ramène à la source de notre beau métier. »



## Loïc Lafont

Nord - Normandie  
Ile de France

Dès son plus jeune âge, Loïc voulait ravir les papilles des plus gourmands et c'est la boulangerie qui l'a fait craquer. C'est après avoir obtenu la 3<sup>ème</sup> place au concours des Jeunes Entrepreneurs en Boulangerie (2014) qu'il a intégré notre entreprise, avec l'envie d'aller à la rencontre de nos clients. Aujourd'hui, Loïc arrive à concilier la cuisine et la boulangerie à travers ses créations snacking.

« J'adore associer des ingrédients cuisinés avec divers pains, créer des mélanges de saveurs surprenants. »



## Frédéric Bianchi

### Bordeaux

Artisan boulanger pendant 20 ans ainsi que responsable de corporations professionnelles, Frédéric s'est ensuite lancé dans le partage de connaissances techniques en intégrant notre Centre à Gradignan. Son produit préféré ? Le levain Alcina, qu'il sait mettre en valeur dans des pains décorés, à découvrir sans plus tarder.

*« Être démonstrateur, c'est pour moi prendre beaucoup de plaisir à rencontrer et à partager les pratiques de mon métier en animant des stages. »*



## Rémi Silva Chapeleiro

### Nord-Grand Est

Rémi a intégré Puratos après un brevet de maîtrise, 10 ans en artisanat et avoir été élu un des Meilleurs Jeunes Boulangers de France (2008). Sa spécialité, c'est la viennoiserie sous toutes ses formes. Vous pourrez découvrir des recettes en avant-première en assistant à l'un de ses stages.

*« Ce qui me plaît dans mon quotidien, c'est la transmission du savoir-faire, notamment à travers les formations et stages en CFA. Je ne connais pas la routine et c'est ce qui me plaît. »*



## Pierre Lauer

### Aix

Notre nouveau chef boulanger n'a pas peur des challenges et nous rejoint fort de son expérience. Après avoir obtenu un brevet de maîtrise et travaillé en Italie, il a aujourd'hui l'opportunité d'être le lien indispensable entre les différents acteurs du métier avec, pour objectif, de représenter au quotidien une entreprise, des valeurs et être acteur de la tendance dans le métier de boulanger.

*Rencontrez Pierre sur la région de Gardanne et souhaitez-lui la bienvenue.*

# Nos Chefs Pâtisseries Chocolatiers



*Grégory Geffard*  
Bordeaux

Dès son enfance, Grégory a toujours eu le goût de la création artisanale, renforcé par son apprentissage auprès d'un MOF. Après 6 ans en tant que chef pâtissier et un Brevet Technique des Métiers, il s'est intéressé au métier de démonstrateur et cela fait maintenant 12 ans qu'il s'épanouit en organisant des stages et en étant le support de notre force de vente ainsi que de nos clients.

*« Le praliné à l'ancienne est un produit que j'affectionne particulièrement car il me rappelle celui que je réalisais en apprentissage. »*



*Eric Rogard*  
Lyon

Eric a débuté en cuisine et c'est en côtoyant des grands chefs qu'il s'est pris de passion pour la pâtisserie puis la chocolaterie. Ce qui lui plaît dans le métier de démonstrateur, c'est la diversité de profil des clients qu'il rencontre, lui permettant d'appréhender différentes techniques en pâtisserie.

*« Mettre en avant des matières premières de qualité et échanger au quotidien avec nos clients : un vrai bonheur. »*



*Bertrand Balay*  
Nantes

Dès l'âge de 16 ans, Bertrand découvre la passion du beau et du bon lui permettant de faire sa place dans les plus belles maisons en France tout en intégrant le Compagnonnage. Ses années de voyage lui ont donné le goût du partage et de la découverte, des valeurs fondamentales pour un démonstrateur. Bertrand s'est par la suite, spécialisé dans le chocolat, notamment dans les formulations et les process.

*« Mes maître-mots sont innovation, goût et élégance. »*



*Mathias Gautron*  
Aix

Fasciné par la gastronomie et formé chez les Compagnons du Devoir, Mathias a travaillé à l'international dans des établissements de renom avant de revenir en France et de nous rejoindre. Mathias vous proposera de travailler l'équilibre des textures et des saveurs. Il vous révélera ses astuces pour désucre, faire place à la légèreté sans pour autant oublier le plaisir.

*« Je dessine, tâtonne, réfléchis sans cesse et j'essaie jusqu'à ce que je sois parfaitement satisfait de ma création. »*



## Jonathan Mougel

### France & Export



Nous sommes fiers de compter parmi nous l'un des Meilleurs Ouvriers de France Pâtisseries-Confiseurs 2019 !

Ce titre reflète l'engagement de Jonathan envers les valeurs de partage, de rigueur et d'humilité présentes dans sa vie professionnelle depuis bien longtemps. Vous aurez l'occasion de le retrouver sur plusieurs évènements tout au long de l'année.

*« Je veux faire en sorte de porter au mieux ce Bleu Blanc Rouge, d'honorer ce qu'il représente et partager ma passion et mes connaissances. »*



## Sylvain Lecomte

### Export

Après un BAC scientifique, Sylvain a découvert la pâtisserie. Avant de nous rejoindre, il a évolué aux côtés de traiteur, d'écoles de formation ainsi qu'en Australie en tant que chef pâtissier. Sylvain représente la marque PatisFrance auprès de nos clients à l'étranger et apporte également son support dans nos différents centres en France.

*« J'aime apporter une touche française à des recettes venues d'ailleurs. »*



## Maël Delatre

### Nantes

Maël nous a rejoint en 2019 dans le cadre du Compagnonnage, en apprentissage auprès de Bertrand Balay. Ces 6 dernières années, Maël a acquis de belles expériences lors de son tour de France dans l'univers de la pâtisserie boutique, la restauration étoilée et l'hôtellerie de luxe. C'est par passion pour la pâtisserie qu'il nous a rejoint, afin de vous accompagner dans vos futurs projets.

*« Convaincu que la transmission permet de nous enrichir les uns et les autres, je souhaitais m'engager dans un poste dédié à la formation et au conseil. »*



## Romane Maréchal

### Grand Est

Romane a toujours voulu faire de la pâtisserie. Du plaisir au désir de partager, c'est cette passion qui lui permet d'obtenir un CAP puis un BTM Pâtissier-Glacier-Confiseur-Traiteur. Elle participe à différents concours régionaux et nationaux tel que l'Olympiade des Métiers jusqu'en finale nationale. Forte de son expérience et de sa détermination, Romane nous a rejoint en 2019 et accompagne Jonathan Mougel dans le cadre de sa 2<sup>ème</sup> année de Brevet de Maîtrise.

*« Après mes années en pâtisserie de boutique qui m'ont permis d'acquérir un savoir-faire mais également du savoir-être, j'ai cette envie d'acquérir de nouvelles expériences, de voir le métier sous un angle différent. »*

# NOS THEMATIQUES GOURMANDES

## STAGES ET ÉVÉNEMENTS

### *Boulangerie*

Autour du bio	P 9
Viennoiserie	P 10
Atelier Panéotrad	P 11
Snacking printemps / été	P 12
Tendances graines et levains	P 13

## STAGES ET ÉVÉNEMENTS

### *Pâtisserie Chocolat*

Montages (et entremets) de Pâques	P 14
Tartes et gâteaux de voyage	P 15
Bonbons de chocolat et barres snacking	P 16
Entremets et petits gâteaux	P 17
Bûches de Noël (et entremets festifs)	P 18
Pâtisserie en cadre	P 19
Nouveautés en pâtisserie	P 20
Desserts de restauration	P 21

## STAGES ET ÉVÉNEMENTS

### *Signature*

Pâtisserie sans sucre et sans gluten	P 22
Entremets et coupes glacés	P 23
Pièces en sucre artistique	P 24
La pâtisserie selon PatisFrance	P 25
Pièces montées et wedding cakes	P 26
Innovative Pâtisserie par Jonathan Mougel	P 27
Chocolat en folie par Jonathan Mougel	P 28
Taste Tomorrow	P 29

## ATELIER BOULANGERIE

# Autour du Bio

*Que signifie avoir une production bio ? Comment le mettre en place dans votre boutique ? Quel est le pourcentage d'ingrédients bio que doit contenir une recette ?*

*Lors de cet atelier, nous vous accompagnerons pour répondre à cette tendance de consommation. Ce nouveau format d'une demi-journée (14h-17h) vous permettra d'échanger avec nos chefs boulangers sur les problématiques liées à la certification bio. Vous pourrez également déguster des produits finis et trouver de l'inspiration dans notre cahier recettes.*

**Produits mis en avant :** La gamme de produits bio Puratos

**Objectifs :** Vous accompagner dans votre démarche et vous inspirer avec nos solutions certifiées.

**Public :** Toute structure proposant déjà des produits issus d'agriculture biologique ou qui souhaite le mettre en place.

**Durée :** 1 demi-journée (14h-17h).





## STAGE BOULANGERIE

# *Viennoiserie*

*Le croustillant d'un croissant, le moelleux réconfortant d'une brioche ...*

*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.*

**Techniques utilisées :** Tourage, bi-coloration, fabrication d'insert.

**Objectif :** Diversifiez l'offre en boutique en suivant les tendances de consommation et les innovations.

**Public :** Artisan boulanger.

**Durée :** 1 journée (7h30-17h30).

## ATELIER BOULANGERIE

# Atelier Panéotrad

*Venez découvrir la Panéotrad® de Bongard tout en réalisant des recettes qui rappellent le bon goût du pain d'antan. Vous aurez un aperçu de la palette aromatique à votre disposition grâce aux solutions Puratos qui vous permettront d'apporter votre propre signature à votre gamme de pains.*

**Techniques utilisées :** La fermentation lente, la pousse en bac et le concept 10 Pains 1 Pétrin

**Produits mis en avant :** Notre gamme O-tentic ainsi que toutes nos solutions pour développer votre signature aromatique.

**Objectif :** Développez l'originalité des produits pour diversifier votre offre en magasin.

**Public :** Atelier ouvert à tous.

**Durée :** 1 journée (7h30-17h30).





## STAGE BOULANGERIE

# Snacking Printemps / Été

*La pause déjeuner est primordiale et doit répondre à certains critères : avoir du choix, composer un menu au gré de ses envies, personnaliser son plat, manger de saison, ne pas attendre trop longtemps lors de la commande, ... Participez à notre stage afin de répondre à toutes ces problématiques et découvrir notre collection printemps / été.*

- Types de recettes :** Tartines, produits moelleux, feuilletés, wraps, ... avec des garnitures estivales.
- Produits mis en avant :** Notre gamme de levains Sapore, O-tentic ainsi que notre concept 10 Pains 1 Pétrin.
- Objectif :** Apportez un vent de fraîcheur et de renouveau à votre offre grâce à la saisonnalité.
- Public :** Toute structure souhaitant développer ou renouveler son offre snacking.
- Durée :** 1 journée (7h30-17h30).

## ATELIER BOULANGERIE

# Tendances Graines et Levains

*Notre récente étude consommateurs Taste Tomorrow\* démontre que le levain et les graines sont perçus comme des aliments savoureux mais également bons pour notre santé. Vous en apprendrez davantage sur cette tendance de consommation ainsi que l'offre produits Puratos. Lors de cet atelier d'une demi-journée (14h-17h) vous pourrez échanger avec nos chefs boulangers mais également déguster des produits finis et vous inspirer de notre cahier recettes.*

**Techniques utilisées :** Création de signatures aromatiques et personnalisation de recettes autour des graines et levains.

**Produits mis en avant :** Notre gamme de levains liquides et en poudre Sapore ainsi que la gamme Softgrain : nos mélanges de levains dévitalisés et graines.

**Objectif :** Déclinez votre offre avec des produits différenciants à base de graines.

**Public :** Atelier ouvert à tous nos clients.

**Durée :** 1 demi-journée (14h-17h).

\*étude réalisée en 2019. Plus d'informations sur : [www.tastetomorrow.com](http://www.tastetomorrow.com)





## STAGE CHOCOLAT

# Montages (Et Entremets) de Pâques

*Découvrez notre collection de montages de Pâques sur la thématique du monde marin. Bateaux de pirates, chasse au trésor, petits poissons, grands poulpes, nos chefs pâtissiers-chocolatiers ont été inspirés et ils sauront vous transmettre leur passion et leurs astuces ! Si vous souhaitez également de l'inspiration pour des entremets de Pâques, nous proposons un stage « Montages et entremets de Pâques » dans le sud.*

**Techniques utilisées :** Le moulage, les collages, la pulvérisation, les tempérages, les colorations, ...

**Produits mis en avant :** Nos chocolats Belcolade Selection, Origins et Cacao-Trace. Profitez-en pour découvrir notre chocolat Amber Douceur.

**Objectif :** Donnez envie aux petits comme aux grands de plonger dans un océan de chocolat en renouvelant votre offre en boutique sur la thématique de Pâques.

**Public :** Ouvrier pâtissier chocolatier.

**Durée :** 1 journée ou 2 jours (7h30-17h30). Selon la date et le centre sélectionnés.

## STAGE PÂTISSERIE

# Tartes et Gâteaux de Voyage

*Faciles à transporter et rapides à manger, qu'ils soient individuels ou à partager, les tartes et gâteaux de voyage sont toujours synonymes de gourmandise. Réalisez un assortiment de saison pour créer ou enrichir votre offre en boutique*

**Techniques utilisées :** Ce stage vous formera sur la réalisation de recettes les plus efficaces en utilisant des solutions Puratos, au plus élaborées avec l'utilisation d'ingrédients nobles. Venez trouver de l'inspiration auprès de nos chefs !

**Type de recettes :** Sablés, cookies, pâtes à tartiner, cakes, ...

**Produits mis en avant :** Cette formation mettra en oeuvre nos composées de fruits Topfil, nos nappages, nos couvertures Belcolade et nos pralinés PatisFrance.

**Objectifs :** Connaitre les techniques pour préparer les cakes les plus gourmands, tout en optimisant la conservation. La thématique des tartes sera une belle opportunité d'inspiration pour renouveler votre offre après de votre clientèle. Vous repartirez en ayant en tête la mise au point des pâtes et des biscuits et le calcul d'équilibrage des saveurs.

**Public :** Artisan pâtissier, chocolatier et boulanger.

**Durée :** 1 journée ou 2 jours (7h30-17h30). Selon la date et le centre sélectionnés.





## STAGE CHOCOLAT

# Bonbons de Chocolat et Barres Snacking

*Allier le bon chocolat, au bon dosage, à la bonne saveur. Voici la promesse de nos chefs pour ce stage d'une durée de deux jours où vous fabriquerez de façon rationnelle, des produits fins et très gourmands.*

**Techniques utilisées :** Vous aborderez les différentes techniques de moulage, d'enrobage ainsi que les dernières techniques de ganaches et de pralinés. Vous découvrirez pour certaines recettes, le processus de l'émulsion sous-vide d'air ou bien l'utilisation du Magic Temper®.

**Produits mis en avant :** Nos produits à base de fruits secs comme les pralinés fluides et Tradition ainsi que les pâtes d'amande. Nos couvertures Belcolade Origins ainsi que nos couvertures techniques.

**Objectif :** Maîtrisez les mises au point, les processus de fabrication des ganaches et pralinés, l'enrobage machine, la compréhension des ingrédients entrant dans une composition, le moulage et les techniques de montage, la coloration en beurre de cacao, les décorations, le contrôle des températures, utilisez efficacement les différents matériaux, ...

**Public :** Ce stage s'adresse aux pâtisseries et chocolatiers équipés d'une enrobeuse.

**Durée :** 2 jours (7h30-17h30).

## STAGE PÂTISSERIE

# Entremets et Petits Gâteaux

*Confectionnez une gamme complète d'entremets et de petits gâteaux avec des déclinaisons de saveurs et des associations de textures.*

**Techniques utilisées :** Montages et astuces.

**Produits mis en avant :** Chocolats Belcolade Origins et pralinés, ainsi que nos produits à base de fruits.

**Objectif :** Recettes originales et innovantes.

**Public :** Artisan pâtissier.

**Durée :** 2 jours (7h30-17h30).





## STAGE ET DEMONSTRATION PÂTISSERIE

# Bûches (Et Entremets) de Noël

*Laissez-vous emporter par la féerie de Noël et trouvez l'inspiration grâce aux créations et conseils de nos chefs pâtissiers-chocolatiers.*

*Selon la date choisie et le centre Puratos, vous pourrez choisir entre une démonstration collective et un stage « Bûches » ou « Bûches et entremets festifs ».*

**Techniques utilisées :** Lors des réalisations des fiches techniques, le chef vous proposera ses conseils et partagera son expérience pour la réalisation des biscuits, mousses, glaçages et des différents décors.

**Produits mis en avant :** Ce stage sera l'occasion de découvrir notre gamme de glaçage, nos purées et composées de fruits, nos couvertures de chocolat ainsi que nos pralinés.

**Objectif :** Proposez une offre de bûches équilibrées, désucriées tout en restant ultra gourmandes. Vous trouverez un bel assortiment pour renouveler votre gamme de fin d'année.

**Public :** Artisan pâtissier et chocolatier.

**Durée :** 1 journée (7h30-17h30).

## STAGE PÂTISSERIE

# Pâtisserie en Cadre

*Découvrez tout ce qu'il est possible de réaliser avec vos cadres à pâtisserie. Originalité, rapidité et précision seront les maîtres-mots de ce stage où vous trouverez toutes les astuces de nos chefs pour le montage d'entremets et de tartes.*

**Produits mis en avant :** Ganaches montées, biscuits, crèmes brûlées et chocolats.

**Objectif :** Rationnalisez les recettes et interprétez des méthodes de montages créatives.

**Public :** Ouvert à tous nos clients proposant de la pâtisserie.

**Durée :** 1 journée (7h30-17h30).





## ATELIER PÂTISSERIE

# Produits Phares en Pâtisserie

*Découvrez et venez déguster les nouveautés PatisFrance-Puratos mises en application. Lors de cet atelier, vous en apprendrez plus sur nos concepts et produits finis tels que Cacao-Trace, ou encore nos fourrages aux fruits Topfil..*

- Objectif :** Différenciez votre offre en boutique en apportant du storytelling à travers la qualité des matières premières.
- Public :** Ouvert à tous nos clients.
- Durée :** 1 demi-journée (14h-17h).

## STAGE PÂTISSERIE

# Desserts de Restauration

*Venez élaborer votre nouvelle carte de restaurant en lien avec les produits de saison. Notre chef pâtissier sera votre source de créativité et vous prodiguera de nombreux conseils à la réalisation de desserts.*

*Selon la date choisie, vous travaillerez sur une carte printemps / été ou bien automne / hiver.*

**Techniques utilisées :** Equilibrage des saveurs et montage des assiettes.

**Produits mis en avant :** Nos chocolats Belcolade, nos pralinés et notre gamme à base de fruits.

**Objectif :** Renouvelez votre carte en vous basant sur la saisonnalité.

**Public :** Restaurateur.

**Durée :** 1 journée (7h30-17h30).





## STAGE SIGNATURE

# Pâtisserie Sans Sucre Ajouté et Sans Gluten

*Les consommateurs attachent de plus en plus d'importance à leur alimentation. 1 français sur 2 consulte régulièrement les valeurs nutritionnelles des produits qu'il achète. Avec notre chef Mathias, vous pourrez désucrez et enlever les produits à base de gluten tout en réalisant des recettes aussi belles et gourmandes que nos classiques de la pâtisserie.*

**Techniques utilisées :** Mélanger et proportionner, contrôler les températures, savoir utiliser efficacement les différents ingrédients, maîtriser les techniques de montages.

**Type de recettes :** Pâtisserie fine, gâteaux de voyage et brioches sans gluten.

**Produits mis en avant :** Nos fruits secs et fruits séchés, nos chocolats Belcolade.

**Objectifs :** Variez les aliments pour vous renouveler au gré des saisons et proposer les incontournables d'un grignotage malin.

**Public :** Artisan pâtissier.

**Durée :** 2 jours (7h30-17h30).

## STAGE SIGNATURE

# Entremets et Coupes Glacées

*Rafraîchissez les papilles de vos clients grâce à ce stage dédié aux entremets et coupes glacées. Définissez votre carte de saison pour les beaux jours et devenez maître de l'équilibre des glaces.*

**Techniques utilisées :** Montage d'entremets et équilibre des parfums.

**Produits mis en avant :** Nos chocolats Belcolade Origins, nos pralinés et nos fruits au sirop.

**Objectif :** Réalisez un travail d'association de produits de saison afin de proposer des recettes tout chocolat, fruitées ou épicées.

**Public :** Artisan glacier et restaurateur.

**Durée :** 2 jours (7h30-17h30).





## STAGE SIGNATURE

# Pièces en Sucre Artistique

*Durant ce stage, vous réaliserez des pièces artistiques en sucre soufflé et tiré sur des supports divers et variés. Astuces et techniques seront au rendez-vous.*



Notre stage à Lyon sera animé par Jonathan Mougel, MOF pâtissier-confiseur 2019.

**Techniques utilisées :** Savoir mettre au point et cuire un sucre correctement. Maîtriser le sucre tiré, le sucre soufflé et le sucre coulé.

**Produits mis en avant :** Sucre glace, sucre isomalt, glucose DE38.

**Objectif :** Réalisez une pièce artistique sur une thématique précise.

**Public :** Artisan pâtissier-confiseur.

**Durée :** 2 jours (7h30-17h30).

## STAGE SIGNATURE

# La Pâtisserie selon PatisFrance

*Proposer une nouvelle offre de pâtisserie et réaliser une mise en place et des dressages rapides et pertinents.*

*8 recettes complètes signées PatisFrance : petit gâteau, choux, entremets, tarte, barre gourmande de snacking sucré, gâteau de voyage, bonbons de chocolat et dessert à l'assiette.*

**Produits mis en avant :** Pralinés, gianduja, glaçages et compotées de fruits.

**Objectifs :** Découvrez de nouveaux parfums et impré-  
nez-vous de notre vision gourmande.

**Public :** Artisan pâtissier et restaurateur.

**Durée :** 2 jours (7h30-17h30).





## STAGE SIGNATURE

# Pieces Montées et Wedding Cakes

*Emerveillez vos clients grâce à ce stage sur les pièces montées et wedding cakes, ces classiques de cérémonie dont on ne peut se passer.*

**Techniques utilisées :** Lors de ce stage, vous aborderez toutes les thématiques essentielles pour les réaliser : formes, saveurs, glaçages, décors, ...

**Produits mis en avant :** Nos pralinés et spécialités au praliné, sucre et dérivés, fourrages fruit et macarons.

**Objectifs :** Réalisez des pièces innovantes et commerciales, confectionnez un support en pastillage et sucre coulé pour présenter les pièces en sucre afin d'obtenir une scénette originale et ludique

**Public :** Artisan et pâtissier en hôtellerie.

**Durée :** 2 jours (7h30-17h30).

## STAGE ET DEMONSTRATION SIGNATURE

# Innovative Pâtisserie par Jonathan Mougel

*L'innovative pâtisserie est proposée sous forme de démonstration collective d'une journée à Bordeaux et sous forme de stage à Metz, Lyon et Aix.*



*Lors de ces journées avec Jonathan Mougel, découvrez une large palette de recettes innovantes et de saison, basées sur des visuels modernes, des goûts francs et des jeux de texture. Aussi quelques recettes issues du parcours MOF.*

**Techniques utilisées :** Différentes techniques de montage, le travail des textures, les glaçages pistolet, les techniques de bases dans un esprit innovant. Également la maîtrise des cuissons et l'optimisation de la conservation.

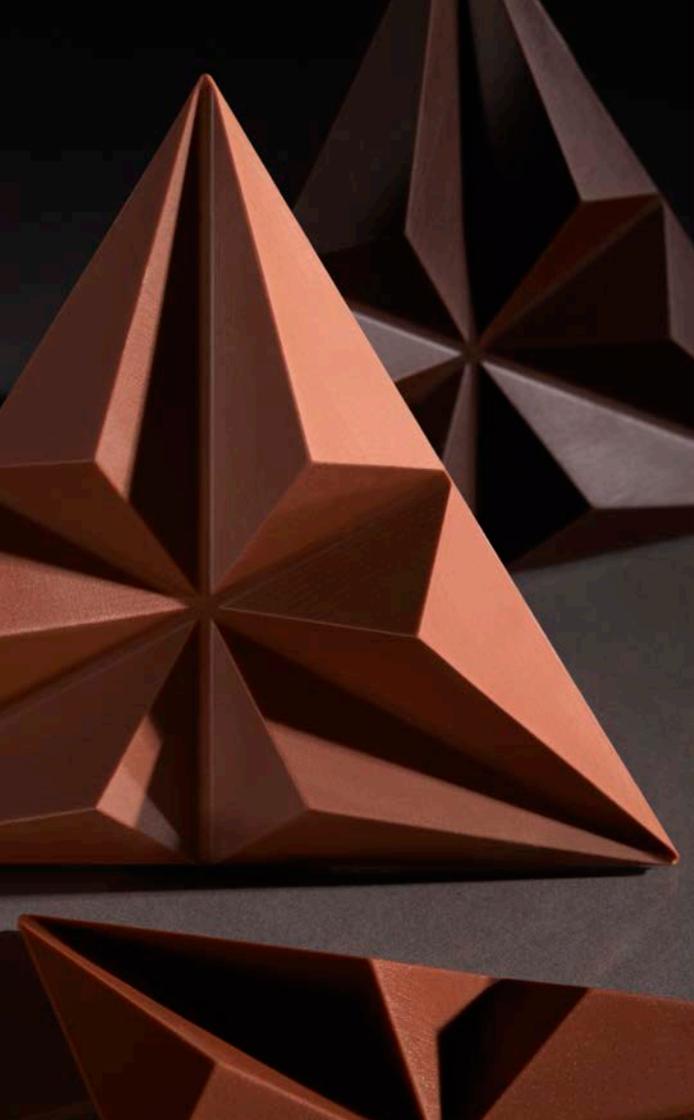
**Produits mis en avant :** Nos chocolats Belcolade, nos pralinés et fruits secs, nos purées de fruits.

**Objectif :** Repartez avec des astuces de MOF et des recettes qui sortent de l'ordinaire.

**Public :** Ouvrier pâtissier chocolatier.

**Durée :** Démonstration de 14h à 17h ou stages de 1 ou 2 journées.





## STAGE SIGNATURE

# Chocolat en Folie par Jonathan Mougel



Afin de préparer Pâques, Jonathan Mougel, MOF pâtissier-confiseur 2019 vous propose ce nouveau stage. Vous pourrez découvrir une gamme de produits complète pour préparer Pâques. Vous réaliserez des chocolats et confiseries mais également des montages, des entremets ainsi que des petits gâteaux.

- Techniques utilisées :** Techniques de moulage, collage, pulvérisation mais aussi de confiseries, de candi ainsi que les glaçages, ...
- Produits mis en avant :** Nos chocolats Belcolade, nos pralinés et fruits secs.
- Objectif :** Repartez avec des astuces de MOF et des recettes sur la thématique de Pâques.
- Public :** Ouvrier pâtissier chocolatier.
- Durée :** 1 journée (7h30-17h30).

## ÉVÉNEMENTS



# TASTE/TOMORROW

From consumer insights to innovation



**Objectif :** Découvrez les 9 tendances qui ressortent de notre étude Taste Tomorrow 2019 et venez déguster des produits finis qui les illustrent.

Cette étude vous permettra d'adapter vos réalisations de boulangerie, pâtisserie et chocolat en fonction des attentes des consommateurs de demain.

### Tendances :



**Public :** Artisan boulanger, pâtissier et chocolatier

**Durée :** 1 demi-journée (14h-17h).



## POUR RÉSERVER UN STAGE, DEUX OPTIONS S'OFFRENT À VOUS :

1. **Rendez-vous sur le site [www.puratos.fr/fr/stages](http://www.puratos.fr/fr/stages)**  
Choisissez votre thématique de stage, le lieu, la date et inscrivez-vous en ligne.  
N'hésitez pas à appeler Barbara Noël au **+33 (0)1 45 60 83 18** ou à envoyer un mail à **[bnoel@puratos.com](mailto:bnoel@puratos.com)** pour confirmer votre inscription.
2. **Demandez le formulaire de pré-inscription** à votre représentant commercial.

## ENVIE DE PARTICIPER A UN STAGE PURATOS ?

Consultez nos dates de stages et inscrivez-vous sur le site [www.puratos.fr/fr/stages](http://www.puratos.fr/fr/stages) ou en flashant le QR code.





## CONDITIONS DE RÉSERVATION :

La somme de 150€ vous sera demandée lors de la réservation du stage.

- 135€ vous seront restitués sous forme d'avoir\* à la suite de la participation au stage.
- Les 15€ de différence correspondent au service restauration (restauration ou traiteur) restant à votre charge.
- Aucun remboursement ne sera effectué si l'annulation intervient moins de 48h avant le stage. L'hébergement est à la charge du participant.

\*Avoir sur votre prochaine commande sur une sélection de produits

\*\*Nous faire part de vos allergènes et restrictions alimentaires lors de votre inscription

**LE PARTAGE ET LA TRANSMISSION** sont au cœur des préoccupations de Puratos. Cela se manifeste à travers de nombreux projets et initiatives comme :

- Les stages et démonstrations dans nos centres d'expertise
- Après des écoles avec des formations régulièrement organisées en CFA
- La création d'une fondation « Bakery School »\* qui accompagne les populations défavorisées à acquérir les bases de la boulangerie pâtisserie. Puratos School est déjà présente au Mexique, en Inde, en Afrique du Sud et au Brésil.

**Cette année, Puratos est également fier de soutenir l'édition 2020 de la Coupe de France des Ecoles de Boulangerie - Viennoiserie - Pâtisserie.**

\*Pour en savoir plus, rendez-vous sur <https://www.bakeryschoolfoundation.com>



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

**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 : [infofrance@puratos.com](mailto:infofrance@puratos.com)

  
**Belcolade**  
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

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

  
**PATISFRANCE**<sup>®</sup>  
SOURCE DE SÉDUCTION

