



# STAGES ET DÉMONSTRATIONS

Nos collections gourmandes  
Septembre - Décembre 2021

  
**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 :

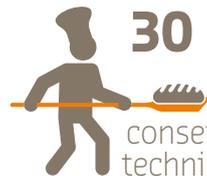


**2** sites  
de production



**110**  
commerciaux

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



**30** R&D  
et  
conseillers  
techniques



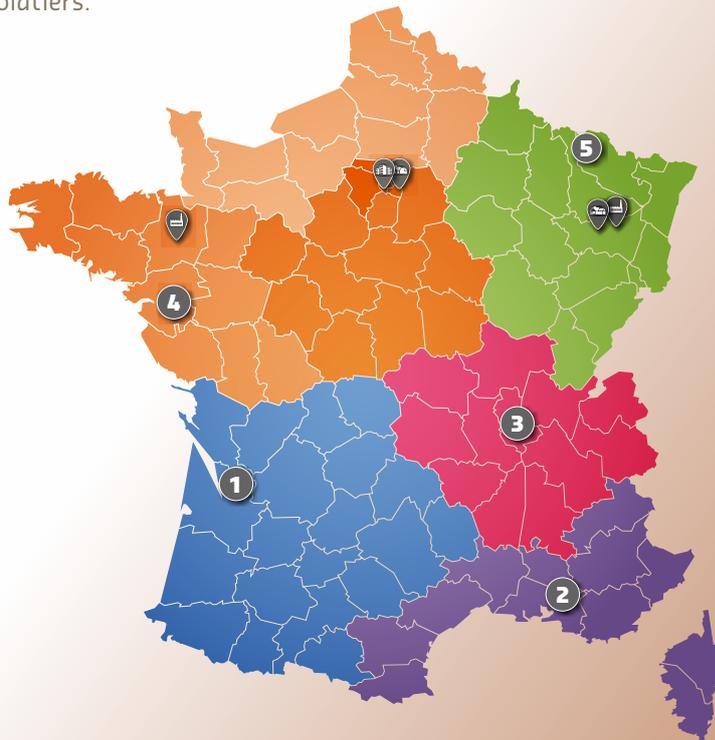
**4** centres  
d'expertise  
pour recevoir  
nos clients



**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 Poullue  
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)*

# DÉCOUVREZ LES INTERVIEWS VIDÉOS DE NOS CHEFS

NOS CHEFS PÂTISSIERS CHOCOLATIERS



*Jonathan Mougel*

FRANCE & EXPORT



*Sylvain Lecomte*

EXPORT



*Bertrand Balay*

NANTES



*Grégory Geffard*

BORDEAUX



*Mathias Gautron*

AIX



*Maël Delatre*

LYON

# EN SCANNANT LES CODES SUR LEUR PHOTO

NOS CHEFS BOULANGERS



*Loïc Lafonte*

NORD - NORMANDIE ÎLE DE FRANCE



*Rémi Silva Chapeleiro*

NORD-GRAND EST



*Jean Larroque*

NANTES



*Frédéric Bianchi*

BORDEAUX



*Pierre Lauer*

AIX



*Patrice Barbotin*

LYON

# NOS THEMATIQUES GOURMANDES

## STAGES ET ÉVÉNEMENTS

### *Boulangerie*

Autour du Bio Page 7

Galettes  
et tendances viennoiseries Page 8

Atelier Panéotrad Page 9

Restauration nomade Page 10

Le futur du pain  
réside dans son passé Page 11



## STAGES ET ÉVÉNEMENTS

### *Pâtisserie et Chocolat*

Ambiance de Noël Page 12

Un Noël tout en légèreté Page 13

Etat de Choc Page 14

Petites et grandes douceurs Page 15

Rentrez dans le cadre Page 16

Voyage, voyage ... Page 17



## STAGES ET ÉVÉNEMENTS

### *Signature*

Pâtisserie plaisir et engagée Page 18

Coup de froid sur Noël Page 19

Féerie chocolatée Page 20



## BOULANGERIE

# Autour du Bio

*Que signifie avoir une production biologique ? Comment la mettre en place dans votre boutique ? Quel est le pourcentage d'ingrédients biologiques que doit contenir une recette ? Quelles sont les démarches à effectuer ?*

*Nous répondrons à toutes vos interrogations lors de notre atelier consacré à cette tendance de consommation. Ce 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. Ces stages sont encadrés par l'organisme de certification « Ecocert », afin de vous accompagner dans l'obtention de la certification BIO et vous apporter davantage d'informations quant à l'installation du bio dans votre boutique.*

- Techniques utilisées :** La fermentation lente, techniques de façonnage, lamage
- Produits mis en avant :** La gamme de produits biologiques Puratos (Chocolats, levains, graines, améliorants ...).
- Objectifs :** Vous accompagner dans votre démarche et vous inspirer avec nos solutions.
- Public :** Toute structure proposant déjà des produits issus d'Agriculture Biologique ou souhaitant mettre en place la certification BIO.
- Durée :** ½ journée (14h-17h)

**Vous retrouverez les dates et lieux de ce stage sur notre site :**  
<https://www.puratos.fr/fr/stages.html>





## BOULANGERIE

# Galettes et tendances viennoiseries

*L'épiphanie, fête traditionnelle qui remonte à l'Antiquité et qui ne cesse de se réinventer chaque année demeure une période cruciale pour les boulangers-pâtisseries à la sortie des fêtes de Noël.*

*Recettes de feuilletage originales, brioches des rois régionales, formes, fourrages et inserts innovants, ... Venez découvrir nos nouvelles recettes de galettes et brioches ainsi que les dernières tendances en matière de viennoiseries vous permettant de vous démarquer et de diversifier votre offre.*

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

**Produits mis en avant :** Mimetic, nos solutions brioches permettant d'améliorer le moelleux et la fraîcheur des produits, fourrages à base de fruits, de cacao ou encore nos fruits secs.

**Objectif :** Diversifier l'offre en boutique en apportant de la nouveauté et de l'innovation lors de la fête importante de l'épiphanie et tout au long de l'année.

**Public :** Artisan, boulanger.

**Durée :** 1 journée (7h30-17h30).

**Vous retrouverez les dates et lieux de ce stage sur notre site :**  
<https://www.puratos.fr/fr/stages.html>

## BOULANGERIE

# Atelier Panéotrad®

*Venez découvrir toutes les possibilités de 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 levains Sapore qui vous permettront d'apporter votre propre signature à votre gamme de pains.*

**Techniques utilisées :** La fermentation lente, pousse en bac et le process «10 Pains 1 Pétrin».

**Produits mis en avant :** La gamme des levains Sapore, O-tentic, les mélanges de graines et levains Softgrain, les Créa'plus de la gamme 10 Pains 1 Pétrin.

**Objectif :** Développer l'originalité des produits pour diversifier l'offre en boutique.

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

**Durée :** 1 journée (7h30-17h30).

**Vous retrouverez les dates et lieux de ce stage sur notre site :**  
<https://www.puratos.fr/fr/stages.html>





## BOULANGERIE

# Restauration nomade

*Venez découvrir ce nouvel atelier autour de l'offre déjeuner avec des recettes originales qui répondent aux attentes des consommateurs.*

*Nous aborderons également les problématiques de coût, de rentabilité et d'organisation de dressage en matière de snacking avec la participation et l'expertise de la société LOSTE.*

**Produits mis en avant :** Différentes textures avec des pains croustillants et moelleux, aux graines, natures, aromatisés ou au levain, le tout associé avec des produits snacking de qualité.

10 Pains 1 Pétrin, O-tentic, Créa'plus.

**Objectif :** Diversifier l'offre en boutique en apportant de la nouveauté sans oublier la gourmandise. Faites découvrir des produits plus sains et végétariens pour une consommation à tout moment de la journée.

Améliorer l'organisation de votre mise en place tout en ayant une maîtrise parfaite de votre rentabilité.

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

**Durée :** ½ journée (14h-17h).

**Vous retrouverez les dates et lieux de ce stage sur notre site :**  
<https://www.puratos.fr/fr/stages.html>

## BOULANGERIE

# Le futur du pain réside dans son passé

*Lors de cet atelier, vous découvrirez l'univers de Puratos autour des levains et des pains d'antan grâce à nos multiples solutions qui vous permettront de concevoir votre propre signature aromatique pour vos pains et viennoiseries.*

*Vous aborderez la production des gros pains à partager à la coupe, des produits gourmands offrant une bonne conservation sur base de matières premières nobles comme les levains, les graines trempées dans du levain, les graines anciennes...mais également les brioches et brioches feuilletées à la coupe.*

**Techniques utilisées :** Maîtrise des cuissons, décors sur pain, technique de lamage.

**Produits mis en avant :** Levain liquide ou poudre, graines trempées dans du levain, graines anciennes.

**Objectif :** Dynamiser les ventes et améliorer la rentabilité grâce à la vente de produits à la coupe et présentation de l'approche signature vous permettant de réaliser votre propre signature levain.

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

**Durée :** ½ journée (14h-17h).

**Vous retrouverez les dates et lieux de ce stage sur notre site :**

<https://www.puratos.fr/fr/stages.html>

 **Panibois**<sup>®</sup>  
L'innovation au service de la Tradition





## PÂTISSERIE & CHOCOLAT

# Ambiance de Noël

*Découvrez notre nouvelle collection de montages de Noël, nos chefs pâtissiers-chocolatiers partageront avec vous toute leur créativité et leurs astuces afin de vous permettre de réaliser des sujets en chocolat originaux qui animeront vos vitrines pour le plaisir des grands et des petits.*

**Techniques utilisées :** Le moulage, les collages, la pulvérisation, les colorations, les tempérages avec l'utilisation du Magic Temper de STATICE.

**Produits mis en avant :** Nos chocolats Belcolade Selection, Origins et Cacao-Trace.

**Objectif :** Donner envie aux petits comme aux grands de partir pour le monde merveilleux de Noël.

**Public :** Artisan pâtissier, chocolatier.

**Durée :** 1 journée (7h30-17h30).

**Vous retrouverez les dates et lieux de ce stage sur notre site :**  
<https://www.puratos.fr/fr/stages.html>



## PÂTISSERIE & CHOCOLAT

# Un Noël tout en légèreté

*Venez découvrir les dernières réalisations de nos chefs pâtissiers pour cette nouvelle collection de bûches & entremets de Noël imaginée sous une thématique de l'ultra gourmandise toute en légèreté.*

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

**Produits mis en avant :** Ce stage sera l'occasion de découvrir notre gamme de glaçages, nos solutions fruits, nos couvertures de chocolat ainsi que nos Pralinés et Pralirac.

**Objectif :** Proposer une offre de bûches équilibrées, légères en bouche tout en restant ultra gourmandes. Vous découvrirez une belle collection pour renouveler votre gamme de fin d'année.

**Public :** Artisan pâtissier et chocolatier.

**Durée :** 1 journée (7h30-17h30).

**Vous retrouverez les dates et lieux de ce stage sur notre site :**  
<https://www.puratos.fr/fr/stages.html>





## PÂTISSERIE & CHOCOLAT

# Etat de Choc

*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 des turbines SAVY GOISEAU pour la dragéification.

**Produits mis en avant :** Nos produits à base de fruits secs comme les pralinés fluides et tradition, Praligrac ainsi que les pâtes d'amande. Nos couvertures Belcolade Origins ainsi que nos couvertures techniques issues du programme Cacao-Trace.

**Objectif :** Maîtriser 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, la coloration en beurre de cacao, les décorations, le contrôle des températures.

**Public :** Pâtissier, chocolatier équipé d'une enrobeuse.

**Durée :** 2 jours (7h30-17h30).

Vous retrouverez les dates et lieux de ce stage sur notre site :  
<https://www.puratos.fr/fr/stages.html>



## PÂTISSERIE & CHOCOLAT

# Petites et grandes douceurs

*Confectionnez une gamme complète d'entremets et de petits gâteaux avec des déclinaisons de saveurs et des associations de textures (inserts de fruits, crémeux, croustillants).*

**Techniques utilisées :** Maîtriser les techniques de montages et de finitions d'une gamme d'entremets et petits gâteaux.

**Produits mis en avant :** Chocolats Belcolade Origins, Pralinés et Pralirac ainsi que nos solutions aux fruits et nos solutions de finition.

**Objectif :** Réaliser des recettes originales et orientées sur les dernières tendances en matière de goût et de texture. Maîtriser les techniques de montages et de finitions d'une gamme d'entremets et petits gâteaux.

**Public :** Artisan pâtissier.

**Durée :** 2 jours (7h30-17h30).

**Vous retrouverez les dates et lieux de ce stage sur notre site :**

<https://www.puratos.fr/fr/stages.html>

**Maé**  
Innovation





## PÂTISSERIE & CHOCOLAT

# Rentrez dans le 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 apprendrez toutes les astuces de nos chefs pour le montage d'entremets et de tartes.*

**Techniques utilisées :** Techniques de montage et d'inserts en cadre, découpes et décorations originales

**Produits mis en avant :** Ce stage est l'occasion de découvrir ou redécouvrir nos préparations pâtissières, solutions aux fruits, glaçages, pralinés, Pralicrac et chocolats de couverture.

**Objectif :** Rationnaliser les recettes et interpréter des méthodes de montages créatives. Vous proposer une gamme variée qui ravira vos clients tout au long de l'année.

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

**Durée :** 1 journée (7h30-17h30).

**Vous retrouverez les dates et lieux de ce stage sur notre site :**  
<https://www.puratos.fr/fr/stages.html>

## PÂTISSERIE & CHOCOLAT

# Voyage, voyage ...

*Faciles à transporter et rapides à manger, qu'ils soient individuels ou à partager, les tartes et les 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 des plus élaborées au plus efficaces. Venez trouver de l'inspiration auprès de nos chefs !

**Produits mis en avant :** Cette formation mettra en œuvre nos préparations pâtisseries, compotées de fruits Topfil, nappages, couvertures Belcolade, pralinés et Pralirac PatisFrance.

**Objectif :** Connaître 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.

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

**Durée :** 1 journée (7h30-17h30).

**Vous retrouverez les dates et lieux de ce stage sur notre site :**  
<https://www.puratos.fr/fr/stages.html>





## SIGNATURE

# Pâtisserie plaisir et engagée

*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 nos chefs, vous découvrirez des techniques vous permettant de désucre et de baisser les formulations en matières grasses tout en réalisant des recettes aussi belles et gourmandes que nos grands classiques de la pâtisserie.*

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

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

**Objectif :** Proposer une pâtisserie gourmande et raisonnée qui répond aux dernières tendances de consommation en termes de consommation végétale et Bio

**Public :** Artisan pâtissier.

**Durée :** 2 jours (7h30-17h30).

**Vous retrouverez les dates et lieux de ce stage sur notre site :**  
<https://www.puratos.fr/fr/stages.html>

## SIGNATURE

# Coup de froid sur Noël

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

*Un module glace sculptée sera également abordé afin de vous permettre de réaliser des présentoirs en glace pour sublimer vos réalisations*

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

**Produits mis en avant :** Nos chocolats Belcolade issus du programme Cacao-Trace, nos pralinés et Praligrac, nos solutions fruits et d'aromatisation.

**Objectif :** Réaliser 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).

**Vous retrouverez les dates et lieux de ce stage sur notre site :**

<https://www.puratos.fr/fr/stages.html>





## SIGNATURE

# Féerie Chocolatée

*Durant ce stage, venez réaliser une pièce artistique en chocolat en découvrant les techniques de travail des structures et d'imitation des matières, les colorations et les mises en volumes*

**Techniques utilisées :** Travail des structures et des matières, montage et assemblage, coloration et pulvérisation

**Produits mis en avant :** Notre gamme de chocolats Belcolade issus du programme Cacao-Trace

**Objectif :** Réaliser une pièce artistique

**Public :** Artisan pâtissier-confiseur expérimenté. Ce stage n'accepte que des personnes ayant une bonne maîtrise et une bonne connaissance des pièces en sucre artistique.

**Durée :** 2 jours (7h30-17h30).

**Vous retrouverez les dates et lieux de ce stage sur notre site :**  
<https://www.puratos.fr/fr/stages.html>



## ENVIE DE PARTICIPER A UN STAGE PURATOS ?

Consultez nos dates de stages sur [www.puratos.fr](http://www.puratos.fr)

Pour pré - réserver un stage, deux options s'offrent à vous :

1. Flashez le QR code ci-dessous ou rendez-vous sur [www.puratos.fr/fr/stages](http://www.puratos.fr/fr/stages) et choisissez votre thématique de stage, le lieu, la date et pré-inscrivez-vous en ligne. Une confirmation de réservation vous sera communiquée par Mme Barbara NOEL (01.45.60.83.18 -[bnoel@puratos.com](mailto:bnoel@puratos.com))



2. Demandez le formulaire de pré-inscription à votre représentant commercial

Conditions de réservation : Les ateliers sont en entrée libre et ne sont donc pas soumis à une facturation





## NOTRE PROGRAMME UNIQUE POUR UN CACAO DURABLE.



**Les producteurs de cacao souffrent depuis plusieurs années suite à une baisse de la rentabilité des cultures alors que dans le même temps, la consommation de chocolat ne cesse de croître.**

Cacao-Trace a pour objectif d'assurer la production de cacao à long terme ainsi que le développement durable tout au long de la chaîne d'approvisionnement, dans plusieurs pays producteurs de cacao (Vietnam, Côte d'Ivoire, Papouasie Nouvelle-Guinée, Philippines et Mexique).

Chaque intervenant, du producteur à vous professionnel, pâtissier-chocolatier, y trouvera ses bénéfices :

## Les bénéfices pour les producteurs

**RENTABILITÉ**  Niveau de vie durable pour la FAMILLE

 Plus de volumes	 Eau potable
 Plus de revenus	 Habitat
 Environnement protégé	 Nutrition
 Professionnalisation	 Santé et éducation

## Les bénéfices pour les professionnels de la pâtisserie-chocolaterie

**QUALITÉ**  **CONFIANCE**

 Un goût optimal	 Transparence
 Simplicité d'engagement	 Traçabilité
 Durabilité	 Crédibilité
 Communication consommateur	 Proximité avec les producteurs



**Découvrez les  
nouveaux résultats  
liés à l'impact  
et les évolutions  
post Covid**

**T COMME TENDANCE, T COMME ...**



**TASTE/TOMORROW**  
*From consumer insights to innovation*

*Taste Tomorrow est la plus grande enquête mondiale consommateur sur les produits de boulangerie, pâtisserie et de chocolat.*

*Elle fournit des données sur les comportements, les habitudes et les choix des consommateurs.*

*Cette étude indépendante réalisée pour Puratos est précieuse pour préparer l'avenir car elle suit l'évolution des tendances et en révèle de nouvelles.*

*Le résultat ?*

*Un nouvel éclairage sur les attentes en matière de santé, de services, d'expériences et d'outils numériques qui permet de stimuler l'innovation dans les domaines de la boulangerie, de la pâtisserie et du chocolat.*



# My Puratos

Votre nouvel assistant pour la gestion de vos achats.

Des commandes à toute heure, où que vous soyez depuis votre portable, tablette ou ordinateur\*



Créez votre compte sur  
[www.puratos.fr/fr/mypuratos](http://www.puratos.fr/fr/mypuratos)



Votre historique de commandes  
et vos factures en accès instantané



Des recettes à sauvegarder en favoris



Des promotions exclusives My Puratos



Un catalogue produits complet



Plus de temps pour échanger  
avec votre représentant



\* Consultez votre représentant pour vous inscrire au système de commandes en ligne via My Puratos.

## REMERCIEMENTS À NOS PARTENAIRES



• **MAE :** « Depuis plus de 25 ans, Maé Innovation conçoit et fabrique des moules en silicone et équipement de boulangerie pour les professionnels et les industriels. Fabrication française, en formats standards ou sur-mesure, en grande ou petite série ».



• **STATICE :** Depuis plus de 10 ans, Statrice Tempering a développé une large gamme d'équipements innovants à destination des professionnels du chocolat. Le tempérage par ensemencement, la mesure du tempérage (tempermètre), la mesure de vitesse d'écoulement sont ainsi facilités. Une productivité nettement améliorée et des mises en œuvre simplifiées : tel est notre but !



• **ECOCERT :** « ECOCERT, agir pour un monde durable. Depuis près de 30 ans, Ecocert accompagne les organisations dans le déploiement et la valorisation de pratiques durables à travers la formation, le conseil et la certification en agriculture biologique »



• **PANIBOIS :** Créée en 1993, Panibois est aujourd'hui le leader mondial dans la fabrication et la commercialisation de moules de cuisson en bois naturel et 100% biodégradables à destination de tous les métiers de bouche. Une large gamme de produits personnalisables en petites séries permettant de valoriser le savoir-faire des artisans.

## REMERCIEMENTS À NOS PARTENAIRES



• **BRAVO** : TRITTICO, la première machine multifonctions pour la pâtisserie, le  
• chocolat et la glace. Le TRITTICO une technologie exclusive made in Italie par  
• BRAVO, unique et inimitable depuis plus de 40 ans. La technologie BRAVO en  
• plus de toute la gamme des TRITTICO, c'est aussi les ENROBEUSES CHOCOLAT,  
• les DRESSEUSES et les machines chantilly MINITOP.

• **C2PACK** : Depuis 2005, C2pack accompagne les professionnels de la pâtisserie  
• et de la chocolaterie dans la conception de leur produit. Spécialistes du packaging  
• innovant, C2pack vous propose une gamme complète de moules, présentoirs,  
• packaging, et solutions de transport et rend accessible la création de projets sur-  
• mesure en grande mais aussi en petite quantité.

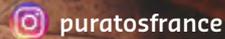
• **SAVY GOISEAU** : Fabricant de matériel de chocolaterie depuis plus de 45 ans,  
• SAVY GOISEAU propose à l'artisan chocolatier, pâtissier et boulanger, une large  
• gamme tempéreuses, enrobeuses, mouleuses, turbines ou encore tunnels de  
• refroidissement. Nos solutions sur-mesure permettent aux professionnels de  
• réaliser toutes leurs recettes à l'aide d'outils fiables, robustes et toujours plus  
• performants, une qualité made in France au service de passionnés du chocolat !

• **BONGARD** : Depuis 1922, Bongard met son savoir-faire et son expérience de  
• fabricant d'équipements du fournil au service des boulangers-pâtisseries. Grâce  
• son réseau de 33 concessionnaires exclusifs et 45 agences et points techniques  
• répartis sur toute la France, Bongard garantit un service de proximité 24h/24,  
• 7j/7, 365j/an.

[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 : info\_france@puratos.com



  
**Belcolade**  
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

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

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