



STAGES ET DÉMONSTRATIONS

Nos collections gourmandes
Janvier à juillet 2022


Puratós
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



100
commerciaux

4 dépôts
qui livrent plus de
10 000
clients



32 R&D
et
conseillers
techniques



4 centres
d'expertise
pour recevoir
nos clients

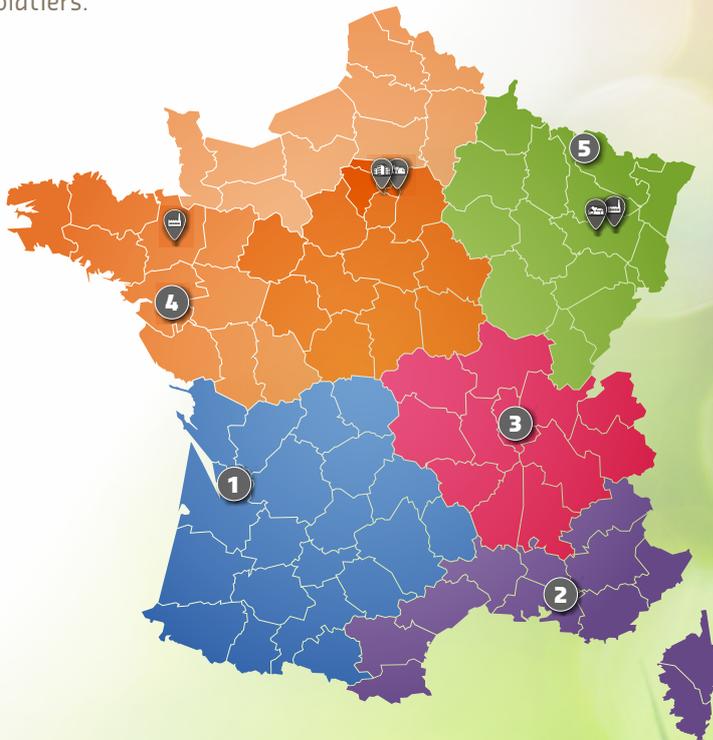


11
Marketing



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*

DÉCOUVREZ LES INTERVIEWS VIDÉOS DE NOS CHEFS EN CLIQUANT SUR LEUR PHOTO

NOS CHEFS PÂTISSIERS CHOCOLATIERS



Jonathan Mougel
FRANCE & EXPORT



Sylvain Lecomte
EXPORT



Bertrand Balay
NANTES



Aubin Farges
ALTERNANT NANTES



Grégory Geffard
BORDEAUX



Mathias Gautron
AIX



Maël Delatre
LYON



Julien Zarate
ALTERNANT AIX

DÉCOUVREZ LES INTERVIEWS VIDÉOS DE NOS CHEFS EN CLIQUANT 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	07
Viennoiserie	08
Atelier Panéotrad	09
Restauration nomade	10
Le futur du Pain réside dans son passé	11



STAGES ET ÉVÉNEMENTS

Pâtisserie et Chocolat

Ambiance de Pâques	12
En attendant Noël	13
Etat de Choc	14
Petites et grandes douceurs	15
Rentrez dans le cadre	16
Voyage, voyage ...	17
Coup de projecteur sur les fruits	18
Pâtisserie sur le pouce	19



STAGES ET ÉVÉNEMENTS

Signature

Végétal Power	20
Vent de fraîcheur sur l'été	21
Vive les mariés	22



BOULANGERIE

Autour du Bio

Que signifie avoir une production bio ? Comment la mettre en place dans votre boutique ? Quel est le pourcentage d'ingrédients bio 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, 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 (12h-16h).

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





BOULANGERIE

Viennoiseries

Le croustillant d'un croissant, le moelleux réconfortant d'une brioche, la gourmandise d'une viennoiserie fourrée ...

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, les couleurs, et en variant les fourrages et inserts.

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, fruits secs, fourrage de fruits et base de cacao et noisette.

Objectif : Diversifier l'offre en boutique en apportant nouveautés, gourmandises et innovations.

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.

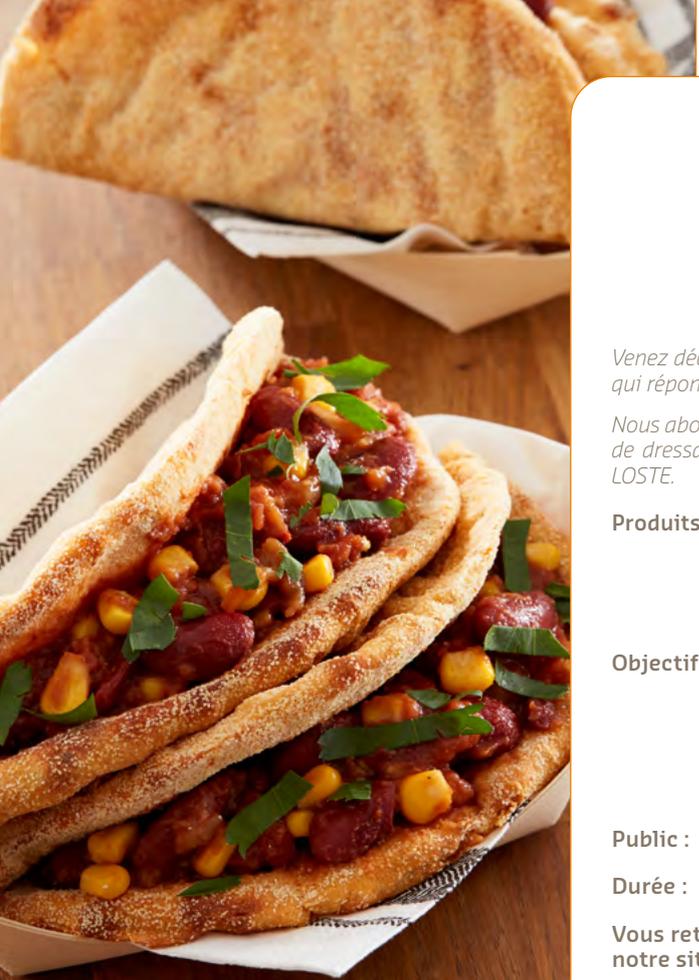
Objectif : Développer l'originalité des produits pour diversifier l'offre en boutique.

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 (12h-16h).

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 (12h-16h).

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





PÂTISSERIE & CHOCOLAT

Ambiance de Pâques

Découvrez notre nouvelle collection de montages de Pâques. 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 : Donnez envie aux petits comme aux grands de plonger dans les gourmandises de Pâques

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

En attendant Noël ...

Venez découvrir les dernières réalisations de nos chefs pâtissiers pour cette nouvelle collection de bûches & entremets de Noël. Vous aborderez les dernières nouveautés en termes de tendance de gout & décors, des recettes équilibrées, toutes en légèreté et ultra-gourmandes.

Techniques utilisées : Lors des réalisations des recettes, 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 glaçages, nos solutions fruits, nos couvertures de chocolat ainsi que nos pralinés et Pralicrac

Objectif : Proposez 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, Pralirac 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>





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 pâtisseries, 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 Pralicrac 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>





PÂTISSERIE & CHOCOLAT

Coup de projecteur sur les fruits

Venez vous plonger dans l'univers gourmand des fruits au travers de nos fourrages, purées de fruits et fruits secs qui vous permettront de réaliser des pâtisseries sous forme d'entremets, petits gâteaux, verrines, gâteaux de voyage, snacking ...

Techniques utilisées : Maîtriser les techniques d'inserts, l'équilibre des notes acidulées des fourrages et inclusions de fruits ainsi que les textures des crémeux

Produits mis en avant : Fourrages et purées de fruits, fruits secs, Pralicrac ...

Objectif : Développer une gamme gourmande orientée sur le fruit et la naturalité.

Public : Artisan pâtissier.

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

Pâtisserie sur le pouce

Pâtisseries à emporter, individuelles pour manger sur le lieu de travail, à la maison, dans la rue...mais toujours gourmandes.

Techniques utilisées : Assemblages faciles et rapides permettant à vos clients de consommer en se déplaçant (exemples : verrines, Club sandwich sucré, barre snacking ...).

Produits mis en avant : Nos chocolats Cacao Trace, nos fruits secs et pralinés PatisFrance, nos fourrages et purées de fruits.

Objectif : Venez découvrir toutes les recettes élaborées par nos chefs pâtisseries qui vous permettront de proposer une gamme attrayante et complètement adaptée aux besoins et envies de vos clients.

Public : Artisan pâtissier.

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

Végétal Power

Les consommateurs attachent de plus en plus d'importance à leur alimentation. Nos chefs vous feront découvrir des techniques vous permettant de désucrier et de baisser en matières grasses les formulations et vous présenteront également nos nouvelles solutions végétales vous permettant de réaliser des recettes gourmandes..

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 et nos solutions végétales Linnolat.

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>

LINNOLAT

Nouveaux Ingrédients, Nouvelles Idées

SIGNATURE

Vent de fraîcheur sur l'été

Rafraîchissez les papilles de vos clients grâce à ce stage dédié aux entremets et coupes glacées. Venez définir votre carte de saison printemps-été 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 Pralirac, 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

Vive les mariés

Émerveillez 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. et textures de cake.

Objectif : Réaliser des pièces innovantes et visuelles, confectionner 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).

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

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 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)



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
	Professionalisation		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



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, Statice Tempering a développé une large gamme d'équipements innovants à destination des professionnels du chocolat. Le tempérage par ensemencement, la mesure du tempérage (tempèremètre), 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 »



• **Loste Tradi-France** est spécialisé dans la fabrication et la distribution de produits frais haut de gamme à destination des professionnels des métiers de bouche.

• Depuis 1866, date de sa création, l'entreprise a su conserver ses valeurs familiales et artisanales de son fondateur Pierre Loste, artisan boucher-charcutier de métier avec une volonté forte de conjuguer tradition et modernité. Aujourd'hui, c'est avec cette même volonté que Loste Tradi-France accompagne ses clients boulangers avec son expertise du snacking et une offre adaptée.

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

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[®]
SOURCE DE SÉDUCTION