

Chocolat - Confiserie

Pâtisserie

Glacerie

Boulangerie
Viennoiserie

Signature

Rejoignez la communauté :

fb.me/patisfrancepuratosinstagram.com/puratosfranceWWW.PURATOS.FR

Plannings Stages & Ateliers S2 2025 LYON

SEPTEMBRE		OCTOBRE		NOVEMBRE		DECEMBRE	
1 L		1 M	Stage Pâtisserie Végétale	1 S	Toussaint	1 L	
2 M		2 J		2 D		2 M	
3 M		3 V		3 L		3 M	
4 J		4 S		4 M		4 J	
5 V		5 D		5 M		5 V	
6 S		6 L	Stage Bonbons de chocolat et confiserie	6 J		6 S	
7 D		7 M		7 V		7 D	
8 L		8 M		8 S		8 L	
9 M		9 J	Stage Bûches de Noël	9 D		9 M	
10 M		10 V		10 L		10 M	
11 J		11 S		11 M	Armistice	11 J	
12 V		12 D		12 M	Stage Galettes, Brioches des Rois & Viennoiseries	12 V	
13 S		13 L		13 J		13 S	
14 D		14 M	Stage Autour du Cahier Fesiff de Noël	14 V		14 D	
15 L		15 M		15 S		15 L	
16 M	Stage Bûches de Noël	16 J		16 D		16 M	
17 M		17 V		17 L		17 M	
18 J		18 S		18 M		18 J	
19 V		19 D		19 M		19 V	
20 S		20 L		20 J		20 S	
21 D		21 M		21 V		21 D	
22 L	Stage Bûches de Noël	22 M		22 S		22 L	
23 M		23 J		23 D		23 M	
24 M		24 V		24 L		24 M	
25 J	Atelier Brunch de Noël	25 S		25 M		25 J	Noël
26 V		26 D		26 M		26 V	
27 S		27 L		27 J		27 S	
28 D		28 M		28 V		28 D	
29 L		29 M		29 S		29 L	
30 M		30 J		30 D		30 M	
		31 V				31 M	

Centre d'Expertise Aix
Quartier Jean de Bouc
Zone d'activités
Novactis
13120 Gardanne

Centre d'Expertise Lyon
Rue Lombardie
Zone d'activités Aktiland
69800 St Priest

Centre d'Expertise
Bordeaux
12 rue Gutenberg
33170 Gradignan

Centre d'Expertise
Nantes
20 rue du Bignon
44840 Les Sorinières

Centre d'Expertise
Charmes
7 Route de Chamagne
88130 Charmes


Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE


puratos
Food Innovation for Good


PATISFRANCE
SOURCE DE SÉDUCTION