

Stage Diviseuse/ Formeuse 2017



2 journées
(Hébergement sur place)

Arrivée : 8h30
(Fin du stage : le 2^{ème} jour
dans l'après-midi)

Sur demande



Descriptif du stage

Ce stage de deux jours est fondé sur l'organisation de la production avec une nouvelle approche de la division et du façonnage. Au travers des grands classiques de la panification, le stage permet d'étudier de manière approfondie une nouvelle technique de fabrication au travers des différents matériels proposés sur le marché. Ce stage très méthodologique offre l'occasion d'une réflexion sur l'organisation de sa production.

Produits travaillés

- Tradition en baguette et sous différentes formes (avec les farines Reine des blés et Sauvage)
- Charpentier - Troubadour
- Complet
- Campagne
- Baguette des Prés - Baguette des Champs
- Saveur
- Eclats de Lin
- Pain du Sud (ciabatta, fougasse)
- Pain de meule (baguette, pavé)

Modalités d'inscription



Les stages sont limités à un maximum de 8 participants. Merci de vous inscrire très vite dès que vous aurez choisi une date, auprès de votre commercial, ou bien auprès de Christelle. En cas de non-venue, merci de nous avertir dans les meilleurs délais, afin que nous puissions proposer la place à un de vos collègues et garantir son hébergement.



artisan
boulangier



Moulin Bourgeois

Tél. (Moulin) : 01 64 04 81 04

Tél. (Christelle) : 01 64 04 82 75

77510 VERDELOT

www.moulin-bourgeois.com

