

Stage petite restauration 2017



1 journée

Arrivée : 8h00
(Fin du stage : 16h)

24 janvier	25 janvier	28 février	15 mars	19 avril
20 avril	16 mai	13 juin	18 octobre	22 novembre



Descriptif du stage

La vente à emporter, ce que tout le monde appelle aujourd'hui le « snacking » a pris une part importante dans le chiffre d'affaires d'une boulangerie. Ce stage permet de vous initier autour de recettes clés de ce marché. Il vous permettra d'optimiser vos temps de production pour des ventes où souvent tout se joue en deux heures de temps. Vous ferez au cours de cette journée de formation une abondante pêche aux bonnes idées.

Modalités d'inscription



Produits travaillés

- Gratiné du printemps
- Hot Dog
- Focaccia printanière + Focaccina
- Focaccia campagnarde + Focaccina
- Focaccia forestière + Focaccina
- Tartines
- Tourte (quiche) aux légumes du soleil
- Tourte (quiche) aux légumes et crevettes
- Tourte (quiche) forestière
- Feuilletés tomates comté ou saumon aneth
- Roulé jambon/olive
- Roulé poulet/curry
- Croque boulange jambon de pays/reblochon ou tomate mozzarella
- Gribouille
- Brioche feuilletée
- Pâte à foncer
- Bagel Baltik au saumon
- Bagel Baguette des Prés au poulet/curry

Les stages sont limités à un maximum de 6 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.



Un livret de recettes complet
est distribué au début de chaque stage
(possibilité de prendre des notes)

artisan
boulangier



Moulin Bourgeois

Tél. (Moulin) : 01 64 04 81 04
Tél. (Christelle) : 01 64 04 82 75

77510 VERDELOT
www.moulin-bourgeois.com

