

**2 JOURS** / Hébergement sur place

**ARRIVÉE : 8H30** / Fin du stage : le 2<sup>e</sup> jour dans l'après-midi

**SESSION SUR DEMANDE**

Le **Boulangier Bio**  
LES FARINES DE VERDELOT



## DESSCRIPTIF DU STAGE

Que l'on souhaite développer une offre produit au sein de sa boutique, ou bien orienter l'essentiel de sa production autour du bio, ce stage conçu sur deux jours, permet de traiter l'ensemble de la problématique du bio : les aspects réglementaires, la signalétique, la fabrication des produits phare, et la rentabilité d'un secteur dont la croissance doit être analysée avec finesse.

**Un livret de recettes complet est remis au début de chaque stage.**

## PRODUITS TRAVAILLÉS

Tradition en baguette et sous différentes formes

Tourte de meule

Pain Intégral

Pain à la coupe

Tourte de seigle (farine de seigle brute)

Pain de meule aux fruits (raisin, noix)

Sarrasin

Céréales

Pain de seigle

Petit épeautre (Engrain)

Châtaigne

Ciabatta

Grand épeautre

> Forte utilisation de levain liquide et dur pendant le stage.

## MODALITÉS D'INSCRIPTION

**LES STAGES SONT LIMITÉS À UN MAXIMUM DE 8 PARTICIPANTS.**

Contactez votre commercial ou Christelle pour fixer les dates de formation qui pourraient vous convenir.

En cas d'empêchement merci de nous avertir dans les meilleurs délais, afin que nous propositions votre place à un de vos collègues en garantissant son hébergement, (repas sur place assurés).

## LIEU DU STAGE

**Moulins Bourgeois - 77510 Verdelot**

### CONTACTS

Moulin - tél. : **01 64 04 81 04**

Christelle - tél. : **01 64 04 82 75**