



1 JOUR

ARRIVÉE : 8H00 / Fin du stage : 16h00

SESSIONS

1 8 mars 2018

2 3 mai 2018

3 5 juin 2018

4 6 juin 2018

5 7 nov. 2018

6 8 nov. 2018



PRODUITS TRAVAILLÉS

Gâche

Brioche provençale

Cramique

Panettone

Kouglof

Brioche feuilletée

Pogne de Romans

Battu Picard

Brioche parisienne

Brioche vendéenne

Tarte de Noël
(2^e semestre)

Roi Bordelais

Saint Génix

Stollen

Pastis Landais

Mouna

Douceur de fêtes
(2^e semestre)

Nanterre

MODALITÉS D'INSCRIPTION

LES STAGES SONT LIMITÉS À UN MAXIMUM DE 6 PARTICIPANTS.

Dès que vous aurez choisi une date, inscrivez-vous très vite auprès de votre commercial ou de Christelle. En cas d'empêchement merci de nous avertir dans les meilleurs délais, afin que nous propositions votre place à un(e) de vos collègues, (repas sur place assuré).

LIEU DU STAGE

Moulins Bourgeois - 77510 Verdelot

DESCRIPTIF DU STAGE

Ce stage intense permet de confronter la bonne maîtrise de la technique des pâtes levées, notamment briochées, à des recettes très spécifiques, que le stagiaire réalisera en condition réelle tout au long de sa formation, au cours d'une journée bien remplie.

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



CONTACTS

Moulin - tél. : **01 64 04 81 04**

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



Moulins Bourgeois

77510 VERDELOT

moulins-bourgeois.com