



**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	Tarte de Noël (2 <sup>e</sup> semestre)
Brioche provençale	Roi Bordelais
Cramique	Saint Génix
Panettone	Stollen
Kouglof	Pastis Landais
Brioche feuilletée	Mouna
Pogne de Romans	Douceur de fêtes (2 <sup>e</sup> semestre)
Battu Picard	Nanterre
Brioche parisienne	
Brioche vendéenne	

## 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 avvertir dans les meilleurs délais, afin que nous propositions votre place à un 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