



**1 JOUR**

**ARRIVÉE : 8H00** / Fin du stage : 16h00

**SESSIONS**

① 23 janvier 2018  
② 24 janvier 2018  
③ 20 février 2018

④ 21 février 2018  
⑤ 11 avril 2018  
⑥ 12 avril 2018

⑦ 17 mai 2018  
⑧ 12 juin 2018  
⑨ 26 sept. 2018

⑩ 27 sept. 2018  
⑪ 17 oct. 2018  
⑫ 21 nov. 2018



## 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.

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

## 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 de vos collègues, (repas sur place assuré).

## PRODUITS TRAVAILLÉS

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

## LIEU DU STAGE

Moulins Bourgeois - 77510 Verdelot

**CONTACTS**

Moulin - tél. : **01 64 04 81 04**  
Christelle - tél. : **01 64 04 82 75**



Moulins Bourgeois

77510 VERDELOT

moulins-bourgeois.com