



# REPRISE / CRÉATION DE BOULANGERIE

# STAGES Bourgeois

**2 JOURS** / Hébergement sur place

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

## SESSIONS

- |                         |                       |                         |                       |
|-------------------------|-----------------------|-------------------------|-----------------------|
| ① 8 et 9 janvier 2018   | ③ 12 et 13 mars 2018  | ⑥ 18 et 19 juin 2018    | ⑨ 17 et 18 sept. 2018 |
| ② 12 et 13 février 2018 | ④ 16 et 17 avril 2018 | ⑦ 16 et 17 juillet 2018 | ⑩ 15 et 16 oct. 2018  |
|                         | ⑤ 14 et 15 mai 2018   | ⑧ 20 et 21 août 2018    | ⑪ 12 et 13 nov. 2018  |



## UN STAGE DÉCISIF

Répartis en 2 groupes (vente et fabrication), ce stage intense permet de s'initier à l'essentiel de ce qui fait la vie d'une boulangerie sur le plan de sa production, mais aussi de sa vente en compagnie d'une formatrice confirmée, boulangère expérimentée. Il est aussi très convivial et permet des échanges sur des expériences très enrichissantes. Ce stage réunit sur 2 jours complets des boulangers, le plus souvent des couples, en phase d'installation ou de reprise.

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



## MODALITÉS D'INSCRIPTION

**LES STAGES SONT LIMITÉS À UN MAXIMUM DE 6 À 8 COUPLES.**

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 proposons 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**



Moulins Bourgeois

77510 VERDELOT

moulins-bourgeois.com



## PRODUITS TRAVAILLÉS GROUPE FABRICATION

### LES BAGUETTES

Baguette courante (pousse lente) (option : la Bel Air)

Baguette des Prés / Baguette des Champs

Différents diagrammes de panification  
« tradition » : levain, bac froid...  
(avec les farines Reine des Blés et Sauvage)

Fantine

### LES PAINS ET PAINS SPÉCIAUX

Baltik

Charpentier / Troubadour

Éclats de Lin

El Maïs

Free Bread

Le Pain de 14 / Le Vaillant

Labours / Complet en moules à pain de mie

Pain à la coupe (raisin / noisette / pistache)

Pain du Sud (+ Saveurs du midi)

P'tit-choc

Tourte de meule (levain) Blé, seigle

Viennoise et déclinaisons (fruits, chocolat, cranberry)

Croissant (option)

> Utilisation pendant le stage des « Carrés Bourgeois »

**F** : Froid **D** : Direct

## PROGRAMME GROUPE VENTE

### JOUR 1

#### MATIN (8h30-13h00)

Connaissance des farines et de leurs principaux types

Connaître les produits, leur composition, leur fabrication  
(focus sur les allergènes)

Importance de l'interaction fournil / boutique

**Déjeuner en commun** avec les stagiaires fabrication

#### APRÈS-MIDI (14h30 - 17h30)

L'optimisation de la boutique (les vitrines, la mise en avant  
des produits ; leur rotation selon les horaires)

La théâtralisation du lieu de vente (la décoration,  
les thèmes, les animations)

Le rôle et les attitudes de la boulangère et des vendeuses

**Fin vers 17h30**, et accueil sur le lieu d'hébergement voisin

**Dîner convivial** au gîte de tous les stagiaires

### JOUR 2

#### MATIN (8h30-13h00)

Analyse des différents lieux de vente

Outils de communication dans votre boutique

Les règles d'hygiène et sécurité

Points spécifiques selon les stagiaires  
(l'importance des tournées, de la petite restauration, etc.)

**Déjeuner en commun** avec les stagiaires fabrication

#### APRÈS-MIDI

Fin de programme si besoin

Visite de l'entreprise

### CONTACTS

Moulin - tél. : **01 64 04 81 04**

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

