3 JOURS | TARIF : **490 € HT**
Repas et hébergement compris

SESSIONS 2020		
	❶ Du 2 au 4 mars	❸ Du 28 au 30 septembre
	❷ Du 22 au 24 juin	❹ Du 2 au 4 novembre

STAGES Bourgeois

Modalités d'inscription

LES STAGES SONT LIMITÉS À UN MAXIMUM DE 8 PARTICIPANTS.

Dès que vous aurez choisi une date, inscrivez-vous très vite auprès de votre commercial(e) ou de Christelle. Nous vous demanderons de payer à l'inscription afin de garantir la bonne participation au stage.

Conditions d'annulation d'inscription :

Toute annulation d'inscription doit être signalée par téléphone et confirmée par écrit à Christelle.

Lieu du stage

Les stagiaires sont accueillis au moulin de Verdelot. Les repas et le logement sur place sont assurés sur la durée de la formation et compris dans le tarif de 490 € HT (soit 2 nuits et 5 repas).

Moulins Bourgeois - 77 510 Verdelot

Contacts

Moulin - Tél. : **01 64 04 81 04**
contact@moulinsbourgeois.com
Christelle - Tél. : **01 64 04 82 75**
christelle@moulinsbourgeois.com

Stage animé par

l'équipe des boulangers conseil des Moulins Bourgeois sous la responsabilité de Benoît Reffin.

Benoît Reffin anime avec passion un service qu'il a contribué à développer et structurer en quelques années. Savoir écouter tout autant que transmettre sont des qualités qu'il partage avec toute son équipe. il témoigne là d'une grande fidélité aux valeurs des Compagnons du Devoir dont il est issu.

Le stage ***Farines brutes et produits fermiers*** a demandé un an d'élaboration et de recherche pour sélectionner des matières premières de qualité et des partenariats sensibles aux principes de la boulangerie durable.

Moulins Bourgeois

77510 VERDELOT
moulins-bourgeois.com

NOUVEAUTÉ **2020**

FORMATION **3** JOURS

Farines brutes & Produits fermiers

Produits, recettes et modèles pour une boulangerie durable

STAGES Bourgeois

FARINES BRUTES & PRODUITS FERMIERS

Ce stage de 3 jours s'inscrit dans une démarche globale que nous souhaitons vous transmettre :

Identifier
les producteurs locaux partageant vos valeurs

- Savoir sélectionner avec soin ses matières premières au-delà des labels de qualité reconnus : travailler avec des produits bruts, non-transformés, locaux et respectant le cycle des saisons ;
- Savoir entretenir avec ses fournisseurs une relation durable et de proximité.

Réaliser
des recettes et des procédés de fabrication exigeants qui favorisent goût et santé

Les recettes sont axées autour des grandes tendances de consommation, qui s'orientent aussi bien vers un retour à l'authentique et aux traditions boulangères que vers la naturalité : les spécialités régionales ou internationales, les produits moelleux, la petite restauration ou encore la réduction du gaspillage alimentaire.

Les recettes travaillées pendant le stage* :

Les pains au levain naturel

- BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE
- PAIN RUSTIQUE (tradition/seigle/meule)
- PAIN 3 MEULES (meule T80, petit épeautre, Meule T150)
- PAIN NORVÉGIEN AUX GRAINES
- TOURTE 3 CÉRÉALES (seigle, sarrasin, petit épeautre)
- PAIN KHORASAN (variété ancienne de blé dur)
- PAIN BLÉS PAYSANS (variétés anciennes de blé)

Les viennoiseries et moelleux

- LE CROISSANT DU BOULANGER AU LEVAIN NATUREL
- LE PAIN AU CHOCOLAT DU BOULANGER AU LEVAIN NATUREL
- LE CHAUSSON AUX FRUITS DE SAISON
- LA BRIOCHE FONDANTE AU LEVAIN NATUREL
- PAIN DE MIE MOELLEUX
- PAIN DE MIE RUSTIQUE

Pâtisseries et gourmandises boulangères

- FLAN CRÉMEUX AU LAIT CRU ET ŒUFS FERMIERS
- TARTE RUSTIQUE AUX FRUITS
- CAKES AU MÈTRE
- CAKE AU PETIT ÉPEAUTRE ET AUX NOISETTES
- SABLÉS

La petite restauration

- PAINS GOURMANDS / CUISINÉS
- SANDWICHS, DÉCLINAISON SUR DIFFÉRENTS PAINS
- PIZZAS FAÇON « TEGLIA » AU MÈTRE

* Liste non exhaustive. Vous découvrirez l'ensemble des recettes dans un « cahier de tendances » remis à l'occasion du stage.

EXEMPLE D'OUTIL DE COMMUNICATION

Communiquer
en boutique autour de votre engagement

- **Apporter des éléments singuliers propres à votre identité** et à celle de vos partenaires afin de valoriser votre engagement en termes d'approvisionnement et de transformation des matières premières.

Réduire
le gaspillage alimentaire

- Respecter les ressources naturelles, s'engager pour limiter les pertes en proposant des créations originales à partir de produits invendus ou de rebuts issus du processus de transformation.

Développer
les produits de partage

- Proposer des produits authentiques voire rustiques qui se conçoivent aisément dans des tailles généreuses et peuvent être vendus à la part ou à la découpe.