



# DIVISEUSE FORMEUSE

# STAGES Bourgeois

**2 JOURS** / Hébergement sur place

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

SESSION SUR DEMANDE



## DESCRIPTIF DU STAGE

Ce stage de deux jours est fondé sur l'organisation de la production avec une nouvelle approche de la division et du façonnage.

Au travers des grands classiques de la panification, le stage permet d'étudier de manière approfondie une nouvelle technique de fabrication au travers des différents matériels proposés sur le marché.

Ce stage très méthodologique offre l'occasion d'une réflexion sur l'organisation de sa production.

## PRODUITS TRAVAILLÉS

Tradition en baguette et sous différentes formes (avec les farines Reine des blés et Sauvage)

Charpentier - Troubadour

Complet

Campagne

Baguette des Prés - Baguette des Champs

Saveur

Éclats de Lin

Pain du Sud (ciabatta, fougasse)

Pain de meule (baguette, pavé)

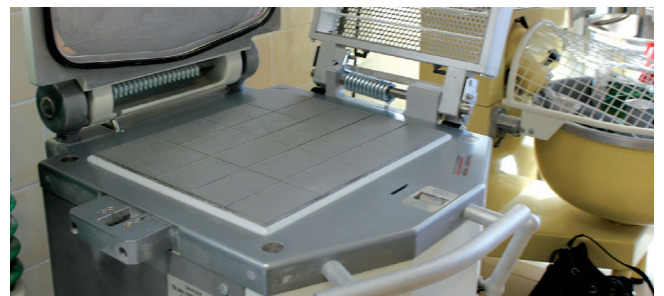
## MODALITÉS D'INSCRIPTION

**LES STAGES SONT LIMITÉS À UN MAXIMUM DE 8 PARTICIPANTS.**

Contactez votre commercial ou Christelle pour fixer les dates de formation qui pourraient vous convenir. En cas d'empêchement merci de nous avertir dans les meilleurs délais, afin que nous propositions votre place à un(e) 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