



**1 JOUR**

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

**SESSIONS**

1 21 janvier 2020  
2 12 février 2020  
3 13 février 2020

4 18 mars 2020  
5 19 mars 2020  
6 29 avril 2020

7 30 avril 2020  
8 10 juin 2020  
9 11 juin 2020

10 17 sept. 2020  
11 27 oct. 2020  
12 28 oct. 2020

13 25 nov. 2020  
14 26 nov. 2020  
15 9 déc. 2020  
16 10 déc. 2020



## 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 de véritable « petite restauration » permet de vous initier à des recettes clés du marché. Il permet d'optimiser vos temps de production et l'aspect visuel et qualitatif de votre offre. C'est essentiel pour des ventes où tout se joue en deux heures de temps.

**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 avvertir dans les meilleurs délais, afin que nous proposons votre place à un(e) de vos collègues, (repas sur place assuré).

## LIEU DU STAGE

Moulins Bourgeois - 77510 Verdelot

**NOUVELLES RECETTES**

## PRODUITS TRAVAILLÉS

Burger	Sandwich curcuma
Bagel Maïs poulet / poivron	Sandwich épinard
Bagel Baltik saumon	Club scandinave
Piccolo radis noir / jambon cru	Focaccia poulet
Piccolo coppa	Focaccia campagnarde
Piccolo poire	Focaccia forestière
Prés chèvre / miel	Focaccia printanière
Tartines	Croque Monsieur
Hot Dog	Burger Végétarien
Tourte (quiche) aux légumes du soleil	Pâte à foncer

### CONTACTS

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



Moulins Bourgeois

77510 VERDELOT

moulins-bourgeois.com