



TARTES

STAGES Bourgeois

1 JOUR

ARRIVÉE : 8H00 / Fin du stage : 16h00

SESSIONS

1 18 février 2020

2 31 mars 2020

3 15 octobre 2020



DESCRIPTIF DU STAGE

Boulangère ou pâtissière, une tarte bien exécutée permet de faire la différence avec vos concurrents. Présentées entières, achetées comme telles ou vendues à la part, les tartes participent à la richesse de votre offre.

Au cours de ce stage vous apprendrez notamment à optimiser votre production en réalisant des recettes variées et originales à partir de fonds de tartes communs.

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

PRODUITS TRAVAILLÉS

Tarte clafoutis
aux fruits de saison

Gâteau Basque

Tarte Marcellin

Tarte d'automne

Tarte pomme /
amande, noix, orange

Clafoutis amande
aux fruits

Tarte abricot, streusel
pistache / cannelle

Tarte intense (100% café)

Tarte Linzer

Tarte aux marrons
et aux agrumes

Tarte exotique

Tarte chocolat revisitée

Tarte aux spéculos

Tarte Multifruits

Tarte aux fruits rouges
et amandes

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

LIEU DU STAGE

Moulins Bourgeois - 77 510 Verdelot

CONTACTS

Moulin - tél. : **01 64 04 81 04**

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



Moulins Bourgeois

77510 VERDELOT

moulins-bourgeois.com