



# STAGES Bourgeois

## CALENDRIER STAGES 2021

### JANVIER 2021

1	V	Jour de l'an
2	S	
3	D	Epiphanie
4	L	Reprendre (créer) une boulangerie
5	M	
6	M	
7	J	
8	V	
9	S	
10	D	
11	L	
12	M	Petite restauration
13	M	
14	J	
15	V	
16	S	
17	D	
18	L	Levain (initiation)
19	M	Instagram Cakes
20	M	Cakes
21	J	
22	V	
23	S	
24	D	
25	L	Levain (perfectionnement)
26	M	Petite restauration
27	M	
28	J	Viennoiseries
29	V	
30	S	
31	D	

### FÉVRIER

1	L	Levain (perfectionnement)
2	M	
3	M	
4	J	
5	V	
6	S	
7	D	
8	L	Reprendre (créer) une boulangerie
9	M	
10	M	Viennoiseries
11	L	
12	V	
13	S	
14	D	
15	L	Animer son espace de vente
16	M	Petite restauration
17	M	Petite restauration
18	J	
19	V	
20	S	
21	D	
22	L	
23	M	
24	M	Levain (initiation)
25	J	
26	V	
27	S	
28	D	

Date des congés scolaires sous réserve de modifications ultérieures. Pour consulter le ministère de l'Éducation National : [www.education.gouv.fr](http://www.education.gouv.fr)

### MARS

1	L	Vente
2	M	Gâteaux de voyage
3	M	Gâteaux de voyage
4	J	
5	V	
6	S	
7	D	
8	L	Viennoiseries
9	M	
10	M	
11	J	Petite restauration
12	V	Petite restauration
13	S	
14	D	
15	L	Reprendre (créer) une boulangerie
16	M	Reprendre (créer) une boulangerie
17	M	Instagram Levain (perfectionnement)
18	J	
19	V	
20	S	
21	D	
22	L	Levain (initiation)
23	M	
24	M	
25	J	Annonciation
26	V	
27	S	
28	D	Rameaux
29	L	
30	M	Cakes
31	M	Cakes

### AVRIL

1	J	
2	V	
3	S	
4	D	Pâques
5	L	L. de Pâques
6	M	Viennoiseries
7	M	Vendre +
8	J	
9	V	
10	S	
11	D	
12	L	Reprendre (créer) une boulangerie
13	M	
14	M	Petite restauration
15	J	Petite restauration
16	V	
17	S	
18	D	
19	L	Levain (perfectionnement)
20	M	Animer son espace de vente
21	M	
22	J	Tartes
23	V	
24	S	
25	D	
26	L	
27	M	Farines brutes et produits fermiers
28	M	
29	J	
30	V	

### MAI

1	S	F. du travail
2	D	
3	L	Viennoiseries
4	M	
5	M	Couargis
6	J	Couargis
7	V	Couargis
8	S	Victoire 1945
9	D	
10	L	Management
11	M	Cakes
12	M	Cakes
13	J	Ascension
14	V	
15	S	
16	D	
17	L	Reprendre (créer) une boulangerie
18	M	
19	M	
20	J	Levain (perfectionnement)
21	V	
22	S	
23	D	Pentecôte
24	L	L. de Pentecôte
25	M	
26	M	Gâteaux de voyage
27	J	Gâteaux de voyage
28	V	
29	S	
30	D	
31	L	

### JUIN

1	M	Tartes
2	M	Viennoiseries
3	J	
4	V	
5	S	
6	D	
7	L	Instagram
8	M	Petite restauration
9	M	Petite restauration
10	J	Vente Petite restauration
11	V	
12	S	
13	D	
14	L	Reprendre (créer) une boulangerie
15	M	
16	M	Farines brutes et produits fermiers
17	J	
18	V	
19	S	
20	D	
21	L	Couargis
22	M	Couargis
23	M	Couargis
24	J	Animer son espace de vente
25	V	
26	S	
27	D	
28	L	Levain
29	M	(perfectionnement)
30	M	Gâteaux de voyage

Stage « Reprendre (Créer) une boulangerie » (2 jours)

Stage « Farines brutes et produits fermiers\* » (3 jours)

« Les Stages de Couargis\* » (1 jour)

Stages « Panification » (2 jours) :

Levain (Initiation)\*

Levain (Perfectionnement)\*

\* Effectué avec des farines biologiques

Stages « Sucré / Salé » :

Viennoiseries (2 jours)

Petite restauration (1 jour)

Tartes (1 jour)

Cakes (1 jour)

Galette - Pâte feuilletée (2 jours)

Gâteaux de voyage (1 jour)

Stage « Animer son espace de vente » (½ journée)

Stages « Vente et Management » (1 jour) :

Management (Dirigeant / Responsable boutique)

Vente (réservé au personnel) - 7 Quai d'Anjou Paris 4

Vendre + (Dirigeant / Personnel)

Stage « Instagram : un nouveau canal de vente » (½ journée)

Dans un fournil au cœur de Paris - 7 Quai d'Anjou Paris 4

Dans notre salle de formation - 19 Avenue du Bel Air Paris 12

Tous nos stages se font au moulin à Verdolot sauf ceux mentionnés par une Tour Eiffel.

Moulins Bourgeois

77510 Verdolot - France

ZONE A : Besançon, Bordeaux, Clermont-Ferrand, Dijon, Grenoble, Limoges, Lyon, Poitiers

ZONE B : Aix-Marseille, Amiens, Caen, Lille, Nancy-Metz, Nantes, Nice, Orléans-Tours, Reims, Rennes, Rouen, Strasbourg

ZONE C : Créteil, Montpellier, Paris, Toulouse, Versailles



# STAGES Bourgeois

## CALENDRIER STAGES 2021

JUILLET	AOÛT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE
1 J Gâteaux de voyage	1 D	1 M	1 V Cakes	1 L Toussaint	1 M Viennoiseries
2 V	2 L	2 J	2 S	2 M Viennoiseries	2 J Animer son espace de vente
3 S	3 M	3 V	3 D	3 M Levain (initiation)	3 V
4 D	4 M	4 S	4 L Farines brutes et produits fermiers	4 J Levain (initiation)	4 S
5 L Reprendre (créer) une boulangerie	5 J	5 D	5 M Management	5 V Management	5 D
6 M	6 V	6 L	6 M Vendre +	6 S	6 L Reprendre (créer) une boulangerie
7 M	7 S	7 M	7 J Viennoiseries	7 D	7 M Levain (initiation)
8 J	8 D	8 M	8 V	8 L Farines brutes	8 M
9 V	9 L	9 J	9 S	9 M Animer son espace de vente et produits fermiers	9 J
10 S	10 M	10 V	10 D	10 M Gâteaux de voyage	10 V
11 D	11 M	11 S	11 L Levain (initiation)	11 J Armistice 1918	11 S
12 L	12 J	12 D	12 M	12 V	12 D
13 M	13 V	13 L Viennoiseries	13 M Vente Galette - Pâte feuilletée	13 S	13 L
14 M Fête Nationale	14 S	14 M	14 J	14 D	14 M Cakes
15 J	15 D Assomption	15 M	15 V	15 L Reprendre (créer) une boulangerie	15 M Cakes
16 V	16 J	16 L Galette - Pâte feuilletée	16 S	16 M	16 J
17 S	17 M	17 V	17 D	17 M Galette - Pâte feuilletée	17 V
18 D	18 M	18 S	18 L Reprendre (créer) une boulangerie	18 J	18 S
19 L	19 J	19 D	19 M Petite restauration	19 V	19 D
20 M	20 V	20 L Reprendre (créer) une boulangerie	20 J Petite restauration	20 M	20 L
21 M	21 S	21 M Vente Levain (perfectionnement)	21 J	21 D	21 M
22 J Couargis	22 D	22 M	22 V	22 L Levain (perfectionnement)	22 M
23 V Couargis	23 L Reprendre (créer) une boulangerie	23 J	23 S	23 M Petite restauration	23 J
24 S Couargis	24 M Reprendre (créer) une boulangerie	24 D	24 D	24 M Petite restauration	24 V
25 D	25 M	25 S	25 L Levain (perfectionnement)	25 J Petite restauration	25 S Noël
26 L	26 J	26 D	26 M	26 V Instagram	26 D
27 M	27 V	27 L Animer son espace de vente	27 M Galette - Pâte feuilletée	27 S	27 L
28 M	28 S	28 M Petite restauration	28 J	28 D	28 M
29 J	29 D	29 M Petite restauration	29 V	29 L Galette - Pâte feuilletée	29 M
30 V	30 L	30 J Instagram	30 S	30 M	30 J
31 S	31 M		31 D		31 V

- Stage « Reprendre (Créer) une boulangerie » (2 jours)
- Stage « Farines brutes et produits fermiers\* » (3 jours)
- « Les Stages de Couargis\* » (1 jour)

- Stages « Panification » (2 jours) :
- Levain (Initiation)\*
  - Levain (Perfectionnement)\*

\* Effectué avec des farines biologiques

- Stages « Sucré / Salé » :
- Viennoiseries (2 jours)
  - Petite restauration (1 jour)
  - Tartes (1 jour)
  - Cakes (1 jour)
  - Galette - Pâte feuilletée (2 jours)
  - Gâteaux de voyage (1 jour)

- Stage « Animer son espace de vente » (½ journée)

- Stages « Vente et Management » (1 jour) :

- Management (Dirigeant / Responsable boutique)
- Vente (réservé au personnel) - 7 Quai d'Anjou Paris 4
- Vendre + (Dirigeant / Personnel)

- Stage « Instagram : un nouveau canal de vente » (½ journée)

Dans un fournil au cœur de Paris - 7 Quai d'Anjou Paris 4

Dans notre salle de formation - 19 Avenue du Bel Air Paris 12

Tous nos stages se font au moulin à Verdolot sauf ceux mentionnés par une Tour Eiffel.

Moulins Bourgeois

77510 Verdolot - France

ZONE A : Besançon, Bordeaux, Clermont-Ferrand, Dijon, Grenoble, Limoges, Lyon, Poitiers

ZONE B : Aix-Marseille, Amiens, Caen, Lille, Nancy-Metz, Nantes, Nice, Orléans-Tours, Reims, Rennes, Rouen, Strasbourg

ZONE C : Créteil, Montpellier, Paris, Toulouse, Versailles