

2 JOURS / Hébergement sur place

ARRIVÉE : 8H30 / Fin du stage : le 2^e jour dans l'après-midi

SESSION SUR DEMANDE



DESSCRIPTIF DU STAGE

Que l'on souhaite développer une offre produit au sein de sa boutique, ou bien orienter l'essentiel de sa production autour du bio, ce stage conçu sur deux jours, permet de traiter l'ensemble de la problématique du bio : les aspects réglementaires, la signalétique, la fabrication des produits phare, et la rentabilité d'un secteur dont la croissance doit être analysée avec finesse.

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

PRODUITS TRAVAILLÉS

Tradition en baguette et sous différentes formes	Sarrasin
Tourte de meule	Céréales
Pain Intégral	Pain de seigle
Pain à la coupe	Petit épeautre (Engrain)
Tourte de seigle (farine de seigle brute)	Châtaigne
Pain de meule aux fruits (raisin, noix)	Ciabatta
	Grand épeautre

> Forte utilisation de levain liquide et dur pendant le stage.

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**