



1 JOUR

ARRIVÉE : 8H00 / Fin du stage : 16h00

SESSIONS

① 20 janvier 2021

② 21 janvier 2021

③ 30 mars 2021

④ 31 mars 2021

⑤ 11 mai 2021

⑥ 12 mai 2021



⑦ 1^{er} oct 2021

⑧ 14 déc. 2021

⑨ 15 déc. 2021



NOUVELLES RECETTES

PRODUITS TRAVAILÉS

CAKES SUCRÉS

Cake orange / cake citron

Cake noisettes

Cake noisettes / crème de marron

Cake Café

Cake chocolat / framboise

Cake ananas

Cake chocolat

Cake pistache

Cake noisette/noix de pécan

CAKES SALÉS

Olives

Tomates séchées / feta

A CHACUN SA PART DE MOELLEUX

Des produits simples à partager, à transporter et à offrir : les cakes s'imposent comme des **indispensables d'une gamme de pâtisserie boulangère**, car ils répondent pleinement aux attentes des consommateurs. Ils peuvent être vendus entiers ou à la part, avec **une production rationnelle** et **plusieurs jours de conservation**.

Les associations de saveurs originales, ainsi que le soin porté à l'aspect visuel des produits, font des cakes réalisés lors de ce stage des créations qui trouveront naturellement une place de choix en boutique.

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

MODALITÉS D'INSCRIPTION

LES STAGES SONT LIMITÉS À UN MAXIMUM DE 8 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 - 77510 Verdelot

NOUVEAU

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

> Le repas du midi est assuré sur place

> L'hébergement n'est pas prévu

CONTACTS

Moulin - tél. : **01 64 04 81 04**

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



Moulins Bourgeois

77510 VERDELOT

moulins-bourgeois.com