



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

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

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

JANVIER 2022

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

FÉVRIER

1 M	Levain (initiation)
2 M	Animer son espace de vente (Paris 12 ^{ème})
3 J	Découverte réseaux sociaux
4 V	Perfectionnement réseaux sociaux
5 S	
6 D	
7 L	Reprendre (créer) une boulangerie
8 M	
9 M	Viennoiseries
10 J	
11 V	
12 S	
13 D	
14 L	Levain (perfectionnement)
15 M	Tartes (Ferrières en Brie)
16 M	
17 J	
18 V	
19 S	
20 D	
21 L	Petite restauration
22 M	Petite restauration
23 M	Petite restauration
24 J	
25 V	
26 S	
27 D	
28 L	

MARS

1 M	Cakes
2 M	Cakes
3 J	Viennoiseries
4 V	
5 S	
6 D	
7 L	Reprendre (créer) une boulangerie
8 M	Cuisine boulangère (Ecole Cordon Bleu)
9 M	Vente
10 J	
11 V	Pâté en croûte
12 S	
13 D	
14 L	Farines brutes et produits fermiers
15 M	
16 M	
17 J	Petite restauration (2 jours)
18 V	
19 S	
20 D	
21 L	Vendre +
22 M	
23 M	Levain (perfectionnement)
24 J	
25 V	
26 S	
27 D	
28 L	Convertir sa gamme de spéciaux en bio (Le Chesnay)
29 M	
30 M	Gâteaux de voyage Pains d'été (CFA de Montreuil)
31 J	Gâteaux de voyage

AVRIL

1 V	
2 S	
3 D	
4 L	Mœlleux Découverte réseaux sociaux
5 M	Viennoiseries Perfectionnement réseaux sociaux
6 M	Animer son espace de vente (Paris 12 ^{ème})
7 J	Galette Pâte feuilletée
8 V	
9 S	
10 D	
11 L	Ouvrir sa boulangerie 100% farines brutes
12 M	
13 M	Reprendre (créer) une boulangerie
14 J	
15 V	
16 S	
17 D	Pâques
18 L	L. de Pâques
19 M	Levain (initiation)
20 M	
21 J	
22 V	Petite restauration (Quai d'Anjou)
23 S	
24 D	
25 L	Farines brutes et produits fermiers Pains d'été (Le Chesnay)
26 M	
27 M	
28 J	Viennoiseries Levain (perfectionnement) (Quai d'Anjou)
29 V	
30 S	
31 S	

MAI

1 D	F. du travail
2 L	
3 M	Recettes italiennes
4 M	Cakes
5 J	Cakes
6 V	Pains d'été
7 S	
8 D	Victoire 1945
9 L	Management
10 M	Petite restauration
11 M	Petite restauration Pains d'été (CFA Villiers le Bel)
12 J	Petite restauration
13 V	
14 S	
15 D	
16 L	Reprendre (créer) une boulangerie
17 M	
18 M	Gâteaux de voyage
19 J	Gâteaux de voyage
20 V	
21 S	
22 D	
23 L	Fournil de Couargis
24 M	Fournil de Couargis
25 M	Fournil de Couargis
26 J	Ascension
27 V	
28 S	
29 D	
30 L	
31 M	

JUIN

1 M	Petite restauration
2 J	Petite restauration
3 V	Petite restauration
4 S	
5 D	Pentecôte
6 L	L. de Pentecôte
7 M	
8 M	Cuisine boulangère (Ferrandi)
9 J	Galette Vente
10 V	Pâte feuilletée
11 S	
12 D	
13 L	Ouvrir sa boulangerie 100% farines brutes
14 M	
15 M	Reprendre (créer) une boulangerie Viennoiseries (Quai d'Anjou)
16 J	
17 V	
18 S	
19 D	
20 L	Cakes Animer son espace de vente
21 M	Cakes Fournil de Couargis
22 M	Fournil de Couargis
23 J	Fournil de Couargis
24 V	
25 S	
26 D	
27 L	Levain (perfectionnement) Pains au levain & Viennoiseries (Le Chesnay)
28 M	
29 M	Farines brutes et produits fermiers (+ 1 ^{er} juillet)
30 J	

Formations « Panification »

Reprendre (Créer) une boulangerie (2 jours)

Ouvrir sa boulangerie 100% farines brutes (2 jours) **NOUVEAU**

Farines brutes et Produits fermiers (3 jours)

Fournil de Couargis (1 jour)

Levain Initiation (2 jours)

Levain Perfectionnement (2 jours)

Pains au levain & Viennoiseries (2 jours)

Tous nos stages se font au moulin à Verdelot sauf ceux dont le lieu est mentionné sur le calendrier

Formations « Sucré / Salé »

Viennoiseries (2 jours)

Petite restauration (1 jour ou 2 jours) **NOUVEAU**

Recettes italiennes (1 jour) **NOUVEAU**

Cakes (1 jour)

Galette - Pâte feuilletée (2 jours)

Gâteaux de voyage (1 jour)

Pâté en croûte (1 jour) **NOUVEAU**

Les Découvertes (½ journée) **NOUVEAU**

Tartes

Mœlleux

Pains de fêtes

Pains d'été

Cuisine boulangère **RATIONAL**

Convertir sa gamme de spéciaux en bio

Découverte des réseaux sociaux en boulangerie (½ journée) - Paris 12

Perfectionnement à Facebook et Instagram (1 journée) - Verdelot

Formations « Vente et Management » (1 jour)

« Animer son espace de vente » (½ journée)

Management (Dirigeant / Responsable boutique)

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

Vendre + (Dirigeant / Personnel)



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

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

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

JUILLET	
1	V Farines brutes et produits fermiers (+ 29 et 30 juin)
2	S
3	D
4	L Reprendre (créer) une boulangerie
5	M
6	M Levain (initiation)
7	J
8	V
9	S
10	D
11	L
12	M
13	M
14	J Fête Nationale
15	V
16	S
17	D
18	L
19	M
20	M
21	J Fournil de Couargis
22	V Fournil de Couargis
23	S Fournil de Couargis
24	D
25	L
26	M
27	M
28	J
29	V
30	S
31	D

AOÛT	
1	L
2	M
3	M
4	J
5	V
6	S
7	D
8	L
9	M
10	M
11	J
12	V
13	S
14	D
15	L Assomption
16	M
17	M
18	J
19	V
20	S
21	D
22	L Ouvrir sa boulangerie 100% farines brutes
23	M
24	M Reprendre (créer) une boulangerie
25	J
26	V
27	S
28	D
29	L
30	M
31	M

SEPTEMBRE	
1	J
2	V
3	S
4	D
5	L Recettes italiennes
6	M
7	M
8	J
9	V
10	S
11	D
12	L Viennoiseries
13	M
14	M Découverte réseaux sociaux
15	J Perfectionnement réseaux sociaux Tartes
16	V
17	S
18	D
19	L Reprendre (créer) une boulangerie
20	M
21	M Farines brutes et produits fermiers
22	J Galette - Pâte feuilletée (Quai d'Anjou)
23	V
24	S
25	D
26	L Management
27	M
28	M
29	J Petite restauration (2 jours) Animer son espace de vente
30	V

OCTOBRE	
1	S
2	D
3	L Levain (initiation) Galette - Pâte feuilletée (Le Chesnay)
4	M
5	M Vente
6	J Viennoiseries
7	V
8	S
9	D
10	L Vendre +
11	M Gâteaux de voyage (Quai d'Anjou)
12	M Gâteaux de voyage (Quai d'Anjou)
13	J Cuisine boulangère (Sisco Chevilly Larrie)
14	V Mœlleux
15	S
16	D
17	L Ouvrir sa boulangerie 100% farines brutes
18	M
19	M Reprendre (créer) une boulangerie Cakes
20	J Cakes
21	V
22	S
23	D
24	L Levain (perfectionnement)
25	M
26	M Petite restauration (2 jours) Pains de Fêtes (CFA de Bobigny)
27	J
28	V
29	S
30	D
31	L Pains de Fêtes

NOVEMBRE	
1	M Toussaint
2	M
3	J Gâteaux de voyage
4	V Gâteaux de voyage
5	S
6	D
7	L Viennoiseries
8	M Pains de Fêtes (Le Chesnay) Animer son espace de vente (Paris 12 ^{ème})
9	M Galette - Pâte feuilletée
10	J
11	V Armistice 1918
12	S
13	D
14	L Reprendre (créer) une boulangerie
15	M
16	M Pains de Fêtes (CFA Villiers le Bel)
17	J Petite restauration
18	V Petite restauration
19	S
20	D
21	L Levain (initiation)
22	M Farines brutes et produits fermiers
23	M
24	J
25	V
26	S
27	D
28	L Découverte réseaux sociaux
29	M Levain (perfectionnement) Perfectionnement réseaux sociaux
30	M Viennoiseries

DÉCEMBRE	
1	J Viennoiseries
2	V Recettes italiennes
3	S
4	D
5	L Ouvrir sa boulangerie 100% farines brutes
6	M
7	M Reprendre (créer) une boulangerie
8	J
9	V
10	S
11	D
12	L
13	M
14	M
15	J
16	V
17	S
18	D
19	L
20	M
21	M
22	J
23	V
24	S
25	D Noël
26	L
27	M
28	M
29	J
30	V
31	S

   Moulins Bourgeois

77510 Verdolot - France

Formations « Panification »

Reprendre (Créer) une boulangerie (2 jours)

Ouvrir sa boulangerie 100% farines brutes (2 jours) **NOUVEAU**

Farines brutes et Produits fermiers (3 jours)

Fournil de Couargis (1 jour)

Levain Initiation (2 jours)

Levain Perfectionnement (2 jours)

Pains au levain & Viennoiseries (2 jours)

Tous nos stages se font au moulin à Verdolot sauf ceux dont le lieu est mentionné sur le calendrier

Formations « Sucré / Salé »

Viennoiseries (2 jours)

Petite restauration (1 jour ou 2 jours) **NOUVEAU**

Recettes italiennes (1 jour) **NOUVEAU**

Cakes (1 jour)

Galette - Pâte feuilletée (2 jours)

Gâteaux de voyage (1 jour)

Pâté en croûte (1 jour) **NOUVEAU**

Les Découvertes (½ journée) **NOUVEAU**

Tartes

Mœlleux

Pains de fêtes

Pains d'été

Cuisine boulangère **RATIONAL**

Convertir sa gamme de spéciaux en bio

Découverte des réseaux sociaux en boulangerie (½ journée)

Perfectionnement à Facebook et Instagram (1 journée) - Verdolot

Formations « Vente et Management » (1 jour)

« Animer son espace de vente » (½ journée)

Management (Dirigeant / Responsable boutique)

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

Vendre + (Dirigeant / Personnel)