

Stage Reprise/ Création 2016



2 journées
(Hébergement sur place)

Arrivée : 8h30
(Fin du stage : le 2^{ème} jour
dans l'après-midi)

18 et 19 janvier	14 et 15 mars	4 et 5 avril	23 et 24 mai	27 et 28 juin
18 et 19 juillet	22 et 23 août	3 et 4 octobre	14 et 15 novembre	

**Changement
de Propriétaire**



Descriptif du stage

Ce stage réunit sur 2 jours complets des boulangers, le plus souvent des couples, en phase d'installation ou de reprise. Répartis en 2 groupes (vente et fabrication), ce stage intense permet de s'initier à l'essentiel de ce qui fait la vie d'une boulangerie sur le plan de sa production, mais aussi de sa vente en compagnie d'une formatrice confirmée, boulangère expérimentée. Il est aussi très convivial et permet des échanges sur des expériences très enrichissantes.

Produits travaillés

● Baguette courante (pousse lente) (option : la Bel Air)	● Pain du Sud (+ Saveurs du midi)
● Différents diagrammes de panification «tradition» : levain, bac froid ... (avec les farines Reine des Blés et Sauvage)	● Tourte de meule (levain) Blé, seigle
	● Viennoise et déclinaisons (fruits, chocolat, cranberry)
● Charpentier/Troubadour	● Saveur
● Fantine/Galopin	● El Maïs
● Baguette des Prés/ Baguette des Champs	● P'tit-choc
● Baltik	● Le Pain de 14 / Le Vaillant
● Eclats de Lin	● Croissant (option)
● Labours/Complet ou moule à pain de mie	● Pain à la coupe (raisin/noisette/pistache)
● Free Bread	

Modalités d'inscription



Les stages sont limités à un maximum de 6 à 8 couples. Merci de vous inscrire très vite dès que vous aurez choisi une date, auprès de votre commercial, ou bien auprès de Christelle. En cas de non-venue, merci de nous avertir dans les meilleurs délais, afin que nous puissions proposer la place à un de vos collègues et garantir son hébergement.



Un livret de recettes complet
est distribué au début de chaque stage
(possibilité de prendre des notes)

**artisan
boulangier**



Moulins Bourgeois

Tél. (Moulin) : 01 64 04 81 04
Tél. (Christelle) : 01 64 04 82 75

77510 VERDELOT
www.moulins-bourgeois.com



Stage Reprise/ Création 2016



Programme du stage

Stage vente

Jour 1 matin (8h30-13h00)

- Connaissance des farines et de leurs principaux types
- Connaitre les produits, leur composition, leur fabrication (focus sur les allergènes)
- Importance de l'interaction fournil/boutique
- **Déjeuner en commun** avec les stagiaires fabrication

Jour 1 après-midi (14h30 - 17h30)

- L'optimisation de la boutique (les vitrines, la mise en avant des produits ; leur rotation selon les horaires)
- La théâtralisation du lieu de vente (la décoration, les thèmes, les animations)
- Le rôle et les attitudes de la boulangère et des vendeuses
- **Fin vers 17h30**, et accueil sur le lieu d'hébergement voisin
- **Dîner convivial** au gîte de tous les stagiaires.

Jour 2 matin (8h30-13h00)

- Analyse des différents lieux de vente
- La sacherie du moulin et la communication
- Les règles d'hygiène et sécurité
- Points spécifiques selon les stagiaires (l'importance des tournées, du snacking, etc)
- **Déjeuner en commun** avec les stagiaires fabrication

Jour 2 après-midi

- Fin de programme si besoin
- Visite de l'entreprise

La pause déjeuner



La formatrice,
au centre et ses stagiaires

Le laboratoire de pâtisserie



Le fournil

artisan
boulangier



Moulins Bourgeois

Tél. (Moulin) : 01 64 04 81 04

Tél. (Christelle) : 01 64 04 82 75

77510 VERDELOT

www.moulins-bourgeois.com