



2^{ème} semestre

- **13 ET 14 SEPTEMBRE**
Les Premiums et la Gamme Epeautre
- **10 ET 11 OCTOBRE**
Pâtisseries de Noël
avec L'école Stéphane Glacier
Préparer Noël au magasin
- **17 ET 18 OCTOBRE**
Pâtisseries de Noël
avec L'école Stéphane Glacier
- **8 ET 9 NOVEMBRE**
Pains et viennoiseries de Fêtes
Vendre mieux, vendre plus



Les Premiums et la Gamme Epeautre

Aujourd'hui, les consommateurs sont plus attentifs aux produits qu'ils achètent. Certains se préoccupent davantage du côté « santé », d'autres préfèrent les produits « haut de gamme » ; mais ils ont tous un point commun : **la Qualité !** Eddy vous fait découvrir les différentes offres que Festival des Pains met à votre disposition pour répondre à une clientèle de plus en plus exigeante.

13 ET 14 SEPTEMBRE

LE PROGRAMME

- La Festive et sa fournée
- La Parisse
- La Gamme Epeautre : de nouvelles techniques de fabrication (empois) qui permettent de créer une gamme complète



Préparer Noël au magasin

Noël est un moment phare pour toutes les boulangeries ! Les attentes de vos clients sont nombreuses et il faut y faire face. Afin d'affronter au mieux cette période, Marlène vous donnera les clés d'une bonne préparation : **anticipation, organisation et communication sont les maîtres mots de ce stage !**

Les participants pourront venir avec des éléments de leur magasin (ballotins, rubans, boîtages, éléments de décor) afin de travailler sur des cas concrets et leur apporter des solutions personnalisées. Max 6 participants.



10 ET 11 OCTOBRE

LE PROGRAMME

- Rétro planning
Occuper ses vendeuses aux périodes creuses
Tout ce qui doit être anticipé
- Le menu de fêtes : un outil de communication
- Communiquer avec le fournil et le laboratoire
Eviter le stress
Eviter les pertes
- Proposer à ses clients des produits et services uniques
Autour du pain
Autour du chocolat
- Idées et astuces



LE PROGRAMME

- 2 cakes de Noël
le cake aux agrumes,
le cake aux marrons et
clémentines confites
- Pain d'épices
- 2 types de sablés
les sablés de Noël à la cannelle,
les sablés aux fruits confits
- Bûches de Noël
une bûche aux fruits, une bûche
au chocolat ... création 2016
- Entremet au chocolat
"Saint Sylvestre 2016"
- 2 Galettes : une Galette citron
une Galette pomme - yuzu



Pâtisseries de Noël

10 ET 11 OCTOBRE

17 ET 18 OCTOBRE
FORMATEUR GLACIER
FORMATION ET CONSEIL

Vous souhaitez vous démarquer en créant une nouvelle gamme de produits de fêtes ? Ce stage est fait pour vous !

Vous revisiterez les célèbres pâtisseries à l'honneur en ces fêtes de fin d'année dans un esprit boutique ! Originalité, alliances raffinées, saveurs surprenantes, bûches, entremets et autres gourmandises raviront vos clients, petits et grands...

8 ET 9 NOVEMBRE

LE PROGRAMME

- Seigle : citron, Auvergnat
- Pavé Ardéchois
- Bûche Maltée
- Pain aux figues
- Mélange douceur
- Les Originiaux :
Panettone exotique, Gâche exotique
- Les Grands Classiques :
Panettone, Kouglhof, brioche feuilletée,
brioche aux fruits secs et fruits confits



Pains et viennoiseries de Fêtes

Pas de Fêtes de fin d'année sans une gamme de pains festifs ! Eddy vous propose de travailler sur des formes originales, des alliances de saveurs surprenantes et des présentations étonnantes pour **faire de ces fêtes de fin d'année un moment inoubliable pour vos clients.** Pains aux figues, pains d'épices ou panettones exotiques combleront tous les gourmands.

