

INSCRIVEZ  
VOUS  
SANS ATTENDRE



# 2026 FORMATIONS

## MINOTERIE DU TRIÈVES

LUNDI 26  
JANVIER



Christophe Michaud, démonstrateur  
**LEVAINS & MEULES DE PIERRE**

Approfondissez vos connaissances en fermentation à travers des farines de qualité et familiarisez-vous avec notre gamme biologique meules de pierre. Perfectionnez votre maîtrise en découvrant des recettes faciles à mettre en œuvre.

📍 26 JANVIER : CLELLES (38)  
2 MARS : LE MUY (83)

LUN MAR MER  
16-17-18  
MARS



Aurélien Le Mouillour  
**VIENNOISERIES & FEUILLETAGE**

Perfectionnez votre maîtrise du feuillettage sous toutes ses formes, en apprenant de nouvelles techniques. Maîtrisez tous les aspects des produits feuillettés incontournables et savourez une nouvelle expérience enrichissante !

16 MARS : CLELLES (38)  
17 MARS : CLELLES (38) MOF 2023  
18 MARS : VALENCE (26)

LUN MAR  
13-14  
AVRIL



Fabien Menudier, chef étoilé ★★★  
**SNACKING & PLATS PRÉPARÉS**

Perfectionnez vos méthodes, développez votre rentabilité produit, inspirez-vous de créations innovantes et repartez avec des protocoles à reproduire. Démarquez-vous en proposant une expérience gourmande, moderne, et haut de gamme. Coupe d'Europe 2021 & France 2019é

📍 CLELLES (38)

LUNDI 4  
MAI



Christophe Michaud, démonstrateur  
Martial Voinier, enseignant  
**EN ROUTE VERS L'EXCELLENCE**

Laissez-vous guider vers la réussite ! Maîtrisez au cours de ce stage toutes les attentes pour le **jour J**. Perfectionnez la partie théorie et pratique grâce à l'expérience de notre boulanger conseil qui saura vous épauler.

📍 CLELLES (38)

SPECIAL  
EXAMENS

LUNDI 18  
MAI



Chérihen Corduant, Coach Institut Neurosciences  
**VENTE FLASH & SOURIRE,  
LA MAGIE DU CONTACT ÉCLAIR**

Obtenez les clés de la réussite : améliorez et dynamisez les techniques de vente en transformant chaque interaction avec les clients. Au programme, ateliers ludiques, pratiques et créatifs sur une journée dynamique !

📍 VALENCE (26)

INCONTOURNABLE

LUN  
1ER - 15  
JUIN



Graines 2 Sens  
**S'ADAPTER AU DIGITAL & RÉSEAUX  
SOCIAUX**

Utiliser les réseaux sociaux pour digitaliser la relation commerciale : comprendre le parcours client sur les RS, maîtriser les outils de réseaux sociaux, différencier votre marque grâce à votre authenticité.

Formation prise en charge par fond de formation OPCO et FAFCEA.

📍 1ER JUIN : VALENCE (26)  
15 JUIN : CLELLES (38)



DATES A  
VENIR



Olivier Bertolini

**LA PIZZA SOUS TOUS SES ASPECTS**

De la compréhension jusqu'à l'élaboration de pâtes à pizza où la régularité est mise à l'honneur, découvrez toutes les astuces pour perfectionnez vos garnissages, grammages et diverses recettes, tout en gardant un soupçon de rentabilité.

📍 CLELLES

LUN MAR MER  
14-15-16  
SEPTEMBRE



Aurélien Le Mouillour  
**GALETTES & FEUILLETAGE**

Travail du feuillettage à travers des recettes classiques et de belles nouveautés. Maîtrisez ce produit phare et toutes ses déclinaisons.

14 SEPTEMBRE : CLELLES (38)  
15 SEPTEMBRE : CLELLES (38) MOF 2023  
16 SEPTEMBRE : VALENCE (26)



LUN MAR MERJEU  
28-29-30 SEPT  
1ER OCTOBRE



Mathieu Blandin

**ÎUCHES & GÂTEAUX DE VOYAGE**

Découvrez une belle gamme de pâtisseries à reproduire sans compter. Techniques de production, conseils et savoirs-faire, maîtrisez votre équilibre entre l'originalité et techniques maîtrisées.

Champion du

28 SEPTEMBRE : CLELLES (Bûches) monde pâtisserie  
📍 29 SEPTEMBRE : CLELLES (Gâteaux de voyage)  
30 SEPTEMBRE : VALENCE (Bûches)  
1er OCTOBRE : VALENCE (Gâteaux de voyage)

LUN MAR MER  
12-13-14  
OCTOBRE



Aurélien Le Mouillour  
**PRODUITS DE FÊTE**

Une fin d'année haute en couleur avec la découverte d'une gamme festive entre produits phares et leurs déclinaisons. Astuces et secrets de production pour des fêtes réussies !

12 OCTOBRE : CLELLES (38)  
13 OCTOBRE : GAP (05)  
14 OCTOBRE : VALENCE (26) MOF 2023



MINOTERIE  
DU TRIÈVES

“

Modalités d'inscriptions : contactez votre commercial ou :  
communication@minoteriedutrierves.com

→ \*Réervées aux professionnels, TVA à 20%

Durée de formation : 7h environ (8h-16h30), repas du midi compris

Places limitées par session, règlement à l'inscription.

Sous réserve d'annulation pour inscriptions insuffisantes



[www.minoteriedutrierves.com](http://www.minoteriedutrierves.com)



[communication@minoteriedutrierves.com](mailto:communication@minoteriedutrierves.com)



04 76 34 41 13