

2026 FORMATIONS

INSCRIVEZ
VOUS
SANS ATTENDRE



MINOTERIE DU TRIÈVES

**LUNDI 26
JANVIER**

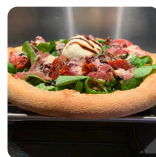


Christophe Michaud, démonstrateur LEVAINS & MEULES DE PIERRE

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)

**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 perfectionner vos garnissages, grammages et diverses recettes, tout en gardant un soupçon de rentabilité.

📍 CLELLES

**LUN MAR MER
16-17-18
MARS**



Aurélien Le Mouillour VIENNOISERIES & FEUILLETAGE

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

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

**LUN MAR MER
14-15-16
SEPTEMBRE**



Aurélien Le Mouillour GALETTES & FEUILLETAGE

Travail du feuilletage 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
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 2019

📍 CLELLES (38)

**LUN MAR MER JEU
28-29-30 SEPT
1ER OCTOBRE**



Mathieu Blandin

BÛCHES & 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 monde pâtisserie

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

**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)

**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
Rue du Moulin - 38930 CLELLES
www.minoteriedutrieves.com

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

*Réservées 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.minoteriedutrieves.com



communication@minoteriedutrieves.com



04 76 34 41 13