

**Du 23 au 25 Août**, retrouvez **Sébastien CHEVALLIER**, Meilleur Ouvrier de France Boulanger sur le **thème « Pains aromatiques et nutritionnels »**.

Sébastien vous propose d'enrichir votre gamme de pains aromatiques et spéciaux pour satisfaire votre clientèle avec des alliances nouvelles pour accompagner les repas de vos clients.

« Nous travaillerons ces pains sur levain dur, poolish, levain liquide et nous développerons également les tendances des pains nutritionnels.

Venez découvrir le pavé sur poolish black sésame, la couronne de sarrazin, la pain kamut ou le pain d'épices paëlla chorizo et bien d'autres encore...

N'hésitez pas à nous contacter pour plus de renseignements  
→ 04 71 63 48 02 / [formation@efbpa.fr](mailto:formation@efbpa.fr)

**Cliquez (ctrl + clic ) sur l' affiche ci-dessous pour connaître le programme détaillé**

***Ces stages peuvent être pris en charge par des organismes de financement.***

- Artisans ou salariés, n'oubliez pas **votre OPCO vous finance 2 stages/an** alors profitez-en !
- Cette formation est également inscrite **sur Mon compte Formation**  
(stage Maths & Sciences au service de la boulangerie: <https://cutt.ly/AzCkimY>)  
(stage Pains aromatiques et nutritionnels : <https://cutt.ly/RgTCQ2w>)

***Le chèque sera encaissé une fois que l'organisme de financement ait pris en charge votre formation.***

**STAGE PRO**

Du 26 au 27 août 2021

**LES MATHS ET SCIENCES AU SERVICE  
DE LA PRATIQUE EN BOULANGERIE**

GLUCOSE



**Christian GILLET**

Champion de France en boulangerie

**Rachel BLANCHON**

Professeure de mathématiques  
et sciences physiques

Renseignements : 04 71 63 48 02 / [formation@efbpa.fr](mailto:formation@efbpa.fr)