

formation CORNER

NOUVEAU CONCEPT



Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur

formation CORNER :

A destination des boulangers
pâtisseries qui veulent vendre plus
en développant une activité
complémentaire.

> Voir programmes au dos

À 1 HEURE DE PARIS

Lieu de formation : INBP
150 BOULEVARD DE L'EUROPE
B.P.1032 - 76171 ROUEN CEDEX 1
STANDARD : 02 35 58 17 77

LE PRINCIPE 4 jours de formation

3 jours pour :

- Travailler la technique avec un professionnel renommé

+ 1 jour pour :

- Etudier avec des experts la faisabilité du projet
- Evaluer le montant de l'investissement
- Estimer la rentabilité de l'activité supplémentaire engendrée dans votre entreprise.

RENSEIGNEMENTS
SERVICE FORMATION
02 35 58 17 99

FORMATION CONSEIL
www.inbp.com

• DEPUIS 1974 •

Plus qu'une école, un institut !



formation
CORNER
GLACE

DU 28 FÉVRIER AU 03 MARS 2011

Programme technique dispensé par
Christian Bartholomot Chef d'entreprise

Produit de restauration nomade ou dessert de repas conviviaux, qu'elle soit saisonnière ou non, la glace est un excellent produit pour qui cherche à se diversifier et attirer une clientèle plus large.

- Sorbets
- Glaces au lait
- Glaces à l'italienne
- Vacherins
- Nougats glacés
- Coupes glacées



formation
CORNER
CRÊPE

Du 23 AU 26 MAI 2011

Programme technique dispensé par
Bertrand Denis Dir. École Maître Crêpier

En toutes saisons, la crêpe de froment (ou la galette de sarrasin) à consommer sur place ou à emporter, est le produit qui « marche » ! Si la recette de base est simple, pour autant fabriquer et vendre des crêpes, cela ne s'improvise pas : formez-vous.

- Fabrication de la pâte à crêpes et/ou à galettes
- Maîtrise du tournage
- Préparation de délicieuses garnitures (salées ou sucrées)



formation
CORNER
PIZZA

DU 09 AU 12 MAI 2011

Programme technique dispensé par
Lionel Lombardi Maître pizzaiolo
Champion du monde toutes catégories 2010

Repas du midi sur le pouce ou dîner vite préparé : la pizza fait partie intégrante de notre alimentation. Profitez de cet attachement des Français à la pizza pour augmenter les ventes dans votre boutique, à travers ce produit « maison ».

- Secrets de fabrication de la pâte
- Assemblages de garnitures les plus vendeurs.