



PLANNING

# Formations

## 2022

Places limitées, réservez vite !



Moulin Maury

La Rivière, 81540 SORÈZE - Tél. : 05 63 74 28 37  
moulinmaury@wanadoo.fr - [www.moulin-maury.com](http://www.moulin-maury.com)

 /moulinmaury  @moulin\_maury

## FORMATIONS

### Réservez vite vos sessions pour 2022...

Comme chaque année, le Moulin Maury offre un programme de formations destinées aux artisans boulangers et pâtisseries. Réservez vite vos places !

**« Viennoiseries » avec Mickaël Martinez,  
finaliste MOF 2018 , Chef exécutif boulanger Château de la Gaude**

Le 7 ou 8 février - 1 journée

---

**« Réseaux sociaux en boulangerie » avec Graines de Sens**

Le 14 mars - 1 journée

---

**« Levain et Tradition » avec Fred Kerberenes,  
Formateur Atelier M'Alice, Compagnon du Devoir**

Les 4 et 5 avril - 2 journées

---

**« Manager ses équipes au quotidien » avec Mets Conseil**

Le 30 mai - 1 journée

---

**« Optimiser les ventes pour ravir ses clients » avec Mets Conseils**

Le 1<sup>er</sup> juin - 1 journée

---

**« Plats cuisinés en boulangerie » avec Pascal Tanguy,  
MOF Traiteur 🇫🇷**

Le 13 ou 14 juin - 2 journées

---

**« Viennoiseries et galettes » avec Sébastien Lagrue,  
Champion du monde de la Chocolatine**

Le 26 ou 27 septembre - 1 journée

---

**« Stage Panettone et spécialités de Noël »  
avec Matthieu Atzenhoffer, MOF Boulanger 2019 🇫🇷**

Les 14 et 15 novembre ou les 16 et 17 novembre - 2 journées

Réservations et renseignements : [moulinmaury@wanadoo.fr](mailto:moulinmaury@wanadoo.fr)  
ou auprès des commerciaux de votre secteur.