



PLANNING FORMATIONS 2026

«VIENNOISERIES TENDANCES»

Olivier MAGNE

Meilleur Ouvrier de France Boulanger 2015 

Lundi 9, mardi 10 ou mercredi 11 mars 2026

1 journée au choix - Au fournil du Moulin Maury (81)

 @oliviermagnemof

«VISION GLOBALE DE LA BOULANGERIE ARTISANALE»

Thomas TEFFRI-CHAMBELLAND

Fondateur de l'École Internationale de Boulangerie

Du lundi 23 au mercredi 25 mars 2026

3 journées - Au fournil du Moulin Maury (81)

 @thomas_teffri_chambelland

«BEST OF BOULANGERIE»

Thomas SUBRIN

Meilleur Ouvrier de France Boulanger 2019 

Du mardi 7 au mercredi 8 avril 2026

2 journées - Au CFMB (34)

 @thomassubrin

«SALADES ET PLATS TRAITEUR DE SAISON»

Caractère Traiteur

Cheffe et traiteur

Lundi 13 ou mardi 14 avril 2026

1 journée au choix - Au fournil du Moulin Maury (81)

 @caractere_traiteur

«PARTAGE AUTOUR DU DÉCOR MODERNE»

Yannis THOUY

Champion IBA CUP 2025 🌍

Lundi 20 et mardi 21 ou jeudi 23 et vendredi 24 avril 2026
2 journée au choix - Au fournil du Moulin Maury (81)

📱 @thouyyannis

«TARTES BOULANGÈRES»

Mathieu BLANDIN

Champion du Monde Pâtisserie 2013 🌍

Lundi 18 ou mardi 19 mai 2026
1 journée au choix - Au fournil du Moulin Maury (81)

📱 @mathieu_blandin_cdm

«ENTREMETS ET PETITS GÂTEAUX DE SAISON»

Mathieu BLANDIN

Champion du Monde Pâtisserie 2013 🌍

Mercredi 20 ou jeudi 21 mai 2026
1 journée au choix - Au fournil du Moulin Maury (81)

📱 @mathieu_blandin_cdm

«PANETTONE»

Thomas SUBRIN

Meilleur Ouvrier de France Boulanger 2019 🇫🇷

Mardi 16 et mercredi 17 juin 2026
2 journées - Au fournil du Moulin Maury (81)

📱 @thomassubrin

«PAIN AU LEVAIN»

Tristan LE GAUDU - Nos Pains Nos Gains

Chef boulanger et formateur - 100% levain

Lundi 22 et mardi 23 ou mercredi 24 et jeudi 25 juin 2026
2 journées au choix - Au fournil du Moulin Maury (81)

📱 @nos_pains_no_gains

Aucune prise en charge n'est possible pour l'ensemble des formations.
Pour plus d'informations, veuillez vous rapprocher de votre commercial ou du service
formation au 06 26 68 94 52 ou communication@moulinmaury.fr

«GÂTEAUX DE VOYAGE»

Pierre-Henri ROULLARD

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 2023 🇫🇷

Lundi 14, mardi 15 ou mercredi 16 septembre 2026

1 journée au choix - Au fournil du Moulin Maury (81)

📍 @pierre-henri_roullard

«BÛCHES DE NOËL»

Damien PICHON

Consultant Pâtissier

Mardi 29 ou mercredi 30 septembre 2026

1 journée au choix - Au fournil du Moulin Maury (81)

📍 @damienpichon_

«VENTES ADDITIONNELLES POUR LES FÊTES»

Damien PICHON

Consultant Pâtissier

Jeudi 1er ou vendredi 2 octobre 2026

1 journée au choix - Au fournil du Moulin Maury (81)

📍 @damienpichon_

«SALADES ET PLATS TRAITEUR DE SAISON»

Caractère Traiteur

Cheffe et traiteur

Lundi 2 ou mardi 3 novembre 2026

1 journée au choix - Au fournil du Moulin Maury (81)

📍 @caractere_traiteur

«NUTRITION»

Caroline MASSON - *Consultante R&D en agroalimentaire
& Boulanger Conseil Moulin Maury*

Lundi 12 ou mardi 13 octobre 2026

1 journée au choix - Au fournil du Moulin Maury (81)

📍 @caroline_chocolatine

Aucune prise en charge n'est possible pour l'ensemble des formations.
Pour plus d'informations, veuillez vous rapprocher de votre commercial ou du service
formation au 06 26 68 94 52 ou communication@moulinmaury.fr