



PLANNING FORMATIONS 2026 2ème Semestre

«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_

«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

«LES BASES DU MANAGEMENT»

Lionel BROILLIARD - *Consultant en gestion d'entreprises*

Lundi 12 octobre 2026

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

📱 @lionel_broilliard

«VENDRE SA BOULANGERIE»

Lionel BROILLIARD - *Consultant en gestion d'entreprises*

Mardi 13 octobre 2026

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

📱 @lionel_broilliard

«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

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