



20
26

PLANNING FORMATIONS



Moulin Maury

La Rivière, 81540 SORÈZE - Tél. : 05 63 74 28 37
communication@moulinmaury.fr www.moulin-maury.com



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

2027

PLANNING FORMATIONS



Moulin Maury

La Rivière, 81540 SORÈZE - Tél. : 05 63 74 28 37
communication@moulinmaury.fr www.moulin-maury.com



PLANNING FORMATIONS 2027

«PANETTONES, VIENNOISERIES ET BRIOCHE 100% LEVAIN»

Quentin BERTHONNEAU

Consultant fabrication de pain au levain

Du 2 au 4 février ou du 9 au 11 février 2027

3 journées au choix - Au fournil du Moulin Maury (81)

📱 @quentinbbaker

«MA VISION D'ARTISAN BOULANGER»

Cédric BÉZIAT

Artisan boulanger à Cahors

22 et 23 ou 24 et 25 mars 2027

2 journées au choix - Au fournil du Moulin Maury (81)

📱 @beziatfreres

«VIENNOISERIES»

Matthieu ATZENHOFFER

Meilleur Ouvrier de France Boulanger 2019 🇫🇷

26, 27 ou 28 avril 2027

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

📱 @matthieuatzenhoffermod

«ENTREMETS»

Thierry BAMAS

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 2011 🇫🇷

11 et 12 mai 2027

2 journées - Au fournil du Moulin Maury (81)

📱 @thierrybamas

«BÛCHES»

Thierry BAMAS

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 2011 🇫🇷

13 et 14 mai 2027

2 journées - Au fournil du Moulin Maury (81)

📍 @thierrybamas

«PAUSE GOÛTER»

Jean-Baptiste GRANGÉ

Champion de France et d'Europe de boulangerie 🇫🇷

1, 2 ou 3 juin 2027

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

📍 @jeanbaptistegrange

«PAIN 100% LEVAIN»

Tristan LE GAUDU - Nos Pains Nos Gains

Chef boulanger et formateur - 100% levain

7 et 8 juin 2027

2 journées - Au fournil du Moulin Maury (81)

📍 @nos_pains_no_gains

«VIENNOISERIES 100% LEVAIN»

Tristan LE GAUDU - Nos Pains Nos Gains

Chef boulanger et formateur - 100% levain

10 et 11 juin 2027

2 journées - Au fournil du Moulin Maury (81)

📍 @nos_pains_no_gains

«PARTAGE AUTOUR DU DÉCOR MODERNE»

Yannis THOUY

Champion IBA CUP 2025 🌍

23 et 24 août 2027

2 journées au choix - Au fournil du Moulin Maury (81)

📍 @thouyyannis

«SNACKING»

Inaki TISSIER

Consultant international indépendant Viennoiserie & Snacking

21 et 22 ou 23 et 24 septembre 2027

2 journées au choix - Au fournil du Moulin Maury (81)

📍 @inaki_tissier

«LA BRIOCHE»

Thomas PLANCHOT

Meilleur Ouvrier de France Boulanger 2015 🇫🇷

4 et 5 octobre 2027

2 journées - Au fournil du Moulin Maury (81)

📍 @maisonplanchot

«MA VISION D'ARTISAN PÂTISSIER»

Loïc BÉZIAT

Champion du monde des arts sucrés 2018 🌍

11 et 12 ou 13 et 14 octobre 2027

2 journées Au choix - Au fournil du Moulin Maury (81)

📍 @beziatfreres

«MES VIENNOISERIES SIGNATURES FEUILLETÉES, BRIOCHÉES ET SALÉES»

Brian BOCLET

Consultant international en boulangerie

18, 19 ou 20 octobre 2027

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

📍 @brianbocletboulangerie

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