

MASTER Class

PAR



LES PARENTHÈSES TECHNIQUES ET INSPIRANTES À OFFRIR À VOS COLLABORATEURS



DÉCOUVERTE

de nouvelles tendances
de consommation

Une touche de modernité et
d'innovation pour dynamiser votre rayon.



MAÎTRISE

de recettes et de gestes techniques adaptés
à la GMS

Un savoir-faire individuel au profit
de votre équipe.



PARTAGE

de bonnes pratiques
avec d'autres magasins

Des idées extérieures pour
améliorer vos performances.

Boucherie

LES PRODUITS ÉLABORÉS D'ÉTÉ

29 & 30 MARS 2022

avec
Mathieu PENN et Éric BLOYET

LES VIANDES DU MONDE SPÉCIAL CHEFS BOUCHERS

1 OU 2 JUIN 2022

avec
Éric BLOYET

Traiteur

MIGNARDISES ET PIÈCES COCKTAIL

9 MARS 2022

avec
Sylvain HANON

CUISSON SOUS-VIDE ET BASSE TEMPÉRATURE

10 MARS 2022

avec
Sylvain HANON

Pâtisserie

GLACES EN FOLIE

15 & 16 MARS 2022

avec
Vincent LANGEVIN

GÂTEAUX DE VOYAGE & GOÛTER

14 & 15 JUIN 2022

avec
Jacques DANTAS



Informations et modalités

DÉROULEMENT

- Une fiche programme, reprenant le déroulement de la journée, sera envoyée aux stagiaires en amont de la masterclass.
- Accueil et présentation de la masterclass par le chef.
- Réalisation des plats et des gestes métier par les stagiaires avec le chef.
- Les fiches recettes des plats seront remises aux stagiaires à la fin de la masterclass.
- Les appareils photos sont autorisés. Lors de l'atelier, les participants peuvent être pris en photo à des fins d'illustration et de communication autour des masterclass. Si vous ne souhaitez pas être photographié, merci d'informer le chef.

INFORMATIONS PRATIQUES



800 €HT/Jour par stagiaire
Repas du midi et du soir inclus



6 à 10 stagiaires



8h30-12h30 et 14h-17h

LIEU

Centre culinaire de Rennes - 8, rue Jean Maillard de la Gournerie - 35 000 RENNES

Parking gratuit à disposition, accès handicapé.

Accès en voiture (rocade Nord, sortie route de St Brieu), en train (gare de Rennes à 4 km), en avion (aéroport Rennes St Jacques à 8,5 km). Le Bus 30 (arrêt Colin) et le métro (Kennedy) desservent également le bâtiment.

HÔTELS À PROXIMITÉ

B&B Hotel 6, rue Maurice Fabre, 35000 Rennes - 08 92 78 81 13 (400m)

Appart'City Rennes Ouest - 7, rue Pierre Joseph Colin - 35000 Rennes - 02 99 02 61 61 (350m)

INSCRIPTION & PAIEMENT

Pour inscrire vos collaborateurs, vous devez, **pour chaque masterclass** :

- Remplir et envoyer par email la fiche d'inscription à secretariat@eb-formation.com
- Renvoyer signée la proposition commerciale qui vous aura été transmise suite à votre inscription.
- Payer la facture émise pour valider la participation à la Masterclass.

L'inscription ne pourra être validée qu'à réception de votre règlement.

ANNULATION

La masterclass sera remboursée à 100% :

- Si l'annulation a lieu au minimum 1 mois avant la date.
- Si le nombre de participants est insuffisant.

En dehors de ces deux motifs, le règlement ne pourra être remboursé.

