

PLANNING FORMATIONS 2025



Moulin Maury

Aucune prise en charge n'est possible pour l'ensemble des formations.

Pour plus d'informations et/ou inscription(s), veuillez vous rapprocher de votre commercial ou du service formation au 06 26 68 94 52 - j.rouzet@moulinmaury.fr / communication@moulinmaury.fr

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

«LE PAIN VIENNOIS & SES DÉCLINAISONS»

Olivier Magne

Meilleur Ouvrier de France Boulanger 2015 🇫🇷

Lundi 27 ou mardi 28 janvier 2025

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

📍@oliviermagnemof

«AU DELÀ DE LA VENTE EN MAGASIN»

Lionel Broilliard

Consultant en gestion d'entreprise

Lundi 10 février 2025

Au fournil du Moulin Maury (81)

🌐 www.redpepperconsulting.fr

«LES BASES DU MANAGEMENT & LA GESTION DE CONFLIT»

Lionel Broilliard

Consultant en gestion d'entreprise

Mardi 11 février 2025

Au fournil du Moulin Maury (81)

🌐 www.redpepperconsulting.fr

«DESSERT DE SNACKING»

Peyo Nobre

Consultant en Snacking Boulangerie et Pâtisserie

Lundi 17 ou mardi 18 ou mercredi 19 mars 2025

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

📍@peyo.nobre

«À LA DÉCOUVERTE DE NOTRE GAMME» (dans le 64)

Nos boulangers conseils

Lundi 1 ou mardi 2 avril 2025

1 journée au choix - Formation délocalisée dans le 64

📍@moulin_maury

«SNACKING SALÉ» (dans le 64)

Peyo Nobre

Consultant en Snacking Boulangerie et Pâtisserie

Lundi 14 avril 2025

1 journée au choix - Formation délocalisée dans le 64

📍@peyo.nobre



Moulin Maury

«DESSERT DE SNACKING» (dans le 64)

Peyo Nobre

Consultant en Snacking Boulangerie et Pâtisserie

Mardi 15 avril 2025

1 journée au choix - Formation délocalisée dans le 64

 @peyo.nobre

«OUVRIR OU REPRENDRE UNE BOULANGERIE»

Lionel Broilliard

Consultant en gestion d'entreprise

Mardi 15 avril 2025

Au fournil du Moulin Maury (81)

 www.redpepperconsulting.fr

«AUTOUR DE LA VIENNOISERIE» (dans le 64)

Sebastien Lagrue

Champion du monde de la chocolatine 🌍

Mercredi 14 ou jeudi 15 mai 2025

1 journée au choix - Formation délocalisée dans le 64

 @sebastienlagrue

«PÂTISSERIE VEGAN»

Richard Hawke

Consultant spécialisé en Pâtisserie Vegan, sans lactose et sans gluten

Lundi 19 ou mardi 20 mai 2025

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

 @richardhawkepastry

«PAIN TENDANCE»

Mickael Chesnouard

Meilleur Ouvrier de France Boulanger 2011 🇫🇷

Lundi 16 et mardi 17 juin ou mercredi 18 et jeudi 19 juin 2025

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

 @mickaelchesnouard



«PAIN ET NUTRITION»

Quentin BERTHONNEAU & Caroline MASSON

Consultant fabrication de pain au levain - Consultante R&D en Agroalimentaire

Lundi 29 et mardi 30 septembre 2025

Formation de 2 jours - Au fournil du Moulin Maury (81)

 @quentinbbaker -  @caroline_chocolatine



Moulin Maury

«MASTERCLASS PANETTONE»

Quentin BERTHONNEAU

Consultant fabrication de pain au levain

Mercredi 1, jeudi 2 et vendredi 3 octobre 2025

Formation de 3 jours - Au fournil du Moulin Maury (81)

 @quentinbbaker

«GALETTE»

Cyrille VAN DER STUYFT

Meilleur Ouvrier de France Boulanger 2015 🇫🇷

Lundi 13, mardi 14 ou mercredi 15 octobre 2025

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

 @cyrillevanderstuyft

«TOURIER, LE RETOUR D'UNE TENDANCE»

Aurélien LE MOUILLOUR

Meilleur Ouvrier de France Boulanger 2023 🇫🇷

Lundi 3 et mardi 4 novembre ou mercredi 5 et jeudi 6 novembre 2025

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

 @aurelien_le_mouillour

«PÂTE À CHOUX»

Mathieu BLANDIN

Champion du Monde Pâtisserie 2013 🌐

Lundi 24 ou mardi 25 novembre 2025

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

 @mathieu_blandin_cdm


«TARTE ET ENTREMETS DE FIN D'ANNÉE»

Mathieu BLANDIN

Champion du Monde Pâtisserie 2013 🌐

Mercredi 26 ou jeudi 27 novembre 2025

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

 @mathieu_blandin_cdm

Aucune prise en charge n'est possible pour l'ensemble des formations.

Pour plus d'informations et/ou inscription(s), veuillez vous rapprocher

de votre commercial ou du service formation au 06 26 68 94 52

j.rouzet@moulinmaury.fr / communication@moulinmaury.fr



Moulin Maury