

JANVIER



 | 28 & 29 Janvier | France

Savoir-faire meunier :
améliorez vos procédés

FÉVRIER



 | 24 Février | France

Maitrisez le goût du pain :
par le process et les levains

APRIL



 | 2 Avril | France

Cake & conservation :
comment préserver
le goût et la texture

MAI



 | 27 Mai | France

Corrigez les défauts des pâtes :
analysez et perfectionnez
vos recettes

JUIN



 | 24 & 25 Juin | France

**Enzymes & ingrédients
technologiques :** découvrez
leurs fonctionnalités en
panification

SEPTEMBRE



 | 22 Septembre | France

Pain & nutrition :
développez votre
stratégie d'amélioration

OCTOBRE



 | 6 Octobre | France

Du blé au pain :
identifier les critères
influençant la qualité
des farines

NOVEMBRE



 | 24 & 25 Novembre | Espagne

Le pain de mie parfait :
découvrez les secrets du
moelleux

DÉCEMBRE



 | 10 Décembre | Allemagne

Du blé au pain :
identifier les critères
influençant la qualité
des farines

NOS PARTENAIRES



PLUS D'INFORMATIONS

Un renseignement, une inscription
ou un projet de formations sur
mesure, contactez-nous :
contact@eurogerm-academy.com

