
moulin Calvet

[p]artisan de votre réussite

8,7 / 10

NOTE DE
SATISFACTION
FORMATIONS
2023

PLANNING FORMATION 2024

au MOULIN CALVET 12390 RIGNAC

GALETTES & BûCHES nouveauté

AVEC YANN BONNEAU

COMPLET Le mardi 15 ou mercredi 16 octobre

Le lundi 21 ou mardi 22 octobre

1 JOUR - 6 participants par journée

PLANNING FORMATIONS 2025

au MOULIN CALVET 12390 RIGNAC

RESPECTUS PANIS

AVEC AMANDIO PIMENTA

Le mardi 18 ou mercredi 19 Mars

1 JOUR - 6 participants par journée

L'IA EN BOULANGERIE nouveauté

AVEC LIONEL BROILLIARD

Le lundi 7 Avril

1 JOUR - 10 participants

SNACKING

AVEC PEYO NOBRE

Le lundi 13 ou mardi 14 Octobre

1 JOUR - 8 participants par journée

Galettes & Bûches

COMPLÈT

Le Mardi 15 ou Mercredi 16 Octobre
Le Lundi 21 ou Mardi 22 Octobre

1 JOURNÉE

ANIMÉE PAR **YANN BONNEAU**
MAÎTRE PÂTISSIER



QUELQUES DÉTAILS SUR LE PROGRAMME

Fabrication de différentes galettes et bûches
pour préparer les fêtes de fin d'année

FORMATION AU MOULIN CALVET 12390 RIGNAC

6 participants par journée

Horaires : 8h30 - 17h repas pris en commun

Coût : 350€ HT - 420€ TTC Prise en charge possible de la formation.

Respectus Panis

Le Mardi 18 ou Mercredi 19 Mars

1 JOURNÉE

ANIMÉE PAR **AMANDIO PIMENTA**

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE 1994

MEMBRE FONDATEUR DES AMBASSADEURS DU PAIN



L'objectif de cette méthode est de présenter les pratiques d'hier
avec les connaissances techniques et scientifiques d'aujourd'hui.

QUELQUES DÉTAILS SUR LE PROGRAMME

Réalisation de différents produits en appliquant la méthode
Respectus Panis : Tradition Label Rouge, Complet, Meule T80...

FORMATION AU MOULIN CALVET 12390 RIGNAC

6 participants par journée

Horaires : 8h30 - 17h repas pris en commun

Coût : 350€ HT - 420€ TTC Prise en charge possible de la formation.

L'IA en Boulangerie Artisanale

Le Lundi 7 Avril

1 JOUR

ANIMÉE PAR LIONEL BROILLIARD

CONSULTANT EN BOULANGERIE



QUELQUES DÉTAILS SUR LE PROGRAMME

Amener un PC portable ou une tablette

FORMATION AU MOULIN CALVET 12390 RIGNAC

10 participants

Horaires : 8h30 - 17h repas pris en commun

Coût : 350€ HT - 420€ TTC Prise en charge possible de la formation.

Snacking

Le Lundi 13 ou Mardi 14 Octobre

1 JOURNÉE

ANIMÉE PAR PEYO NOBRE

CONSULTANT EN BOULANGERIE SPÉCIALISÉ
DANS LE SNACKING



QUELQUES DÉTAILS SUR LE PROGRAMME

Réalisation de différents produits de snacking

FORMATION AU MOULIN CALVET 12390 RIGNAC

8 participants par journée

Horaires : 8h30 - 15h repas pris en commun

Coût : 350€ HT - 420€ TTC Prise en charge possible de la formation.