

## 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



 | 8 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](mailto:contact@eurogerm-academy.com)

