

Agenda

► STAGES COURTS INBP

Public concerné : artisan, salarié(e)

Lieu : Rouen

Inscription : INBP – Pauline Gressent

au 02.35.58.17.59

Boulangerie

Du 11 au 13 février 2008

Pains spéciaux 100% maison

Thomas Marie

Du 25 au 27 février 2008

Levain liquide

Patrick Castagna

Du 10 au 12 mars 2008

Viennoiseries et tartes boulangères
sucrées

Thomas Marie

Pâtisserie

Du 18 au 20 février 2008

Entremets, tartes, gâteaux,
petits gâteaux

Grégory Soulavie

Du 3 au 5 mars 2008

Tartes sucrées

Frédéric Liard

Vitrines/Vente

Du 4 au 6 février 2008

Féeries de Pâques

Catherine David

Du 7 au 9 avril 2008

Devenez metteur en scène

Fabienne Mouillet

“Le repas boulanger” - Demain chez vous

“Le repas boulanger” entre en saison 3, printemps-été 2008. Les recettes restent volontairement simples, pour être applicables en entreprise. Rencontre de Pierre-Tristan Fleury, spécialiste de la nutrition.

01 Quels sont les atouts du “Repas boulanger” ?

La nutrition est, de nos jours, au cœur de tous les débats. De nombreux émissions et articles lui sont consacrés. Les experts défilent sur les plateaux. Obésité, diabète, cholestérol, cancers et maladies cardio-vasculaires sont autant de mots qui effraient le grand public. Bien manger est une nécessité pour qui souhaite prendre soin de sa santé. L'assiette quotidienne peut, à terme, autant représenter un danger, qu'elle ne peut être source d'équilibre. Bien manger nécessite de s'informer et de faire les bons choix, en toute sérénité. Le “Repas boulanger” répond à cette préoccupation. Les formules fleurissent chez les artisans, répondant aux besoins des consommateurs nomades. Celle-ci est une formule « clé-en-main » facile à appliquer par les professionnels.



Pierre-Tristan Fleury et l'équipe des formatrices et des formateurs de l'INBP : tous derrière “Le repas boulanger”, un concept 100% INBP. Rendez-vous à Europain où les artisans sont invités à déguster des produits du “Repas boulanger” et apprendront comment les mettre en place dans leur boutique.

01 Quelle est la spécificité de cette formule ?

« Le repas boulanger » a été développé spécifiquement à l'intention des artisans qui souhaitent offrir plus qu'un traditionnel sandwich, tout en se démarquant de la concurrence et des classiques formules du midi. Sérieux en termes nutritionnels, il repose sur les principes d'équilibre de base : glucides, lipides et protéines, en juste quantité et en bonnes proportions. Les 5 formules du “Repas boulanger” affichent leur nombre de calories, assurant de la transparence



Vous vous lancez dans “Le repas boulanger” : affichez-le ! Vous disposerez en plus d'un kit promotionnel.

auprès du consommateur. Chaque formule lui est remise dans une jolie boîte cartonnée, recyclable. Salades, sandwichs et desserts 100% maison répondent aux tendances actuelles de consommation. Les formules sont particulièrement adaptées aux salariés qui se restaurent tous les midis à l'extérieur.

01 “Le repas boulanger” : donnez-nous 3 bonnes raisons d'y adhérer

Pour rester dans la course, serait-on tenté de répondre en priorité. Depuis un an, de nombreuses franchises investissent le marché de la RHF, la restauration hors foyer. L'enjeu est d'importance car plus de trois quarts des actifs se restaurent le midi, hors du domicile. Deuxièmement, pour se démarquer tout en aidant les clients à trouver tous les midis des repas équilibrés. Enfin pour ne pas laisser passer le train de la nutrition, qui représente une opportunité financière pour les artisans. ◉

PLUS D'INFO

www.lerepasboulanger.com
ou Pierre-Tristan Fleury
au 02.35.58.17.58

Ça s'est passé à l'INBP à Rouen



Initiation à la boulangerie, animée par Guénaël Boudeau.
Prochaines sessions en juin et décembre 2008 : 1 ou 2 semaines, au choix



Initiation à la pâtisserie, animée par Guénaël Boudeau.
Prochaines sessions en juin et décembre 2008 : 1 ou 2 semaines, au choix

