

Boulangerie-Pâtisserie-Chocolaterie

2023

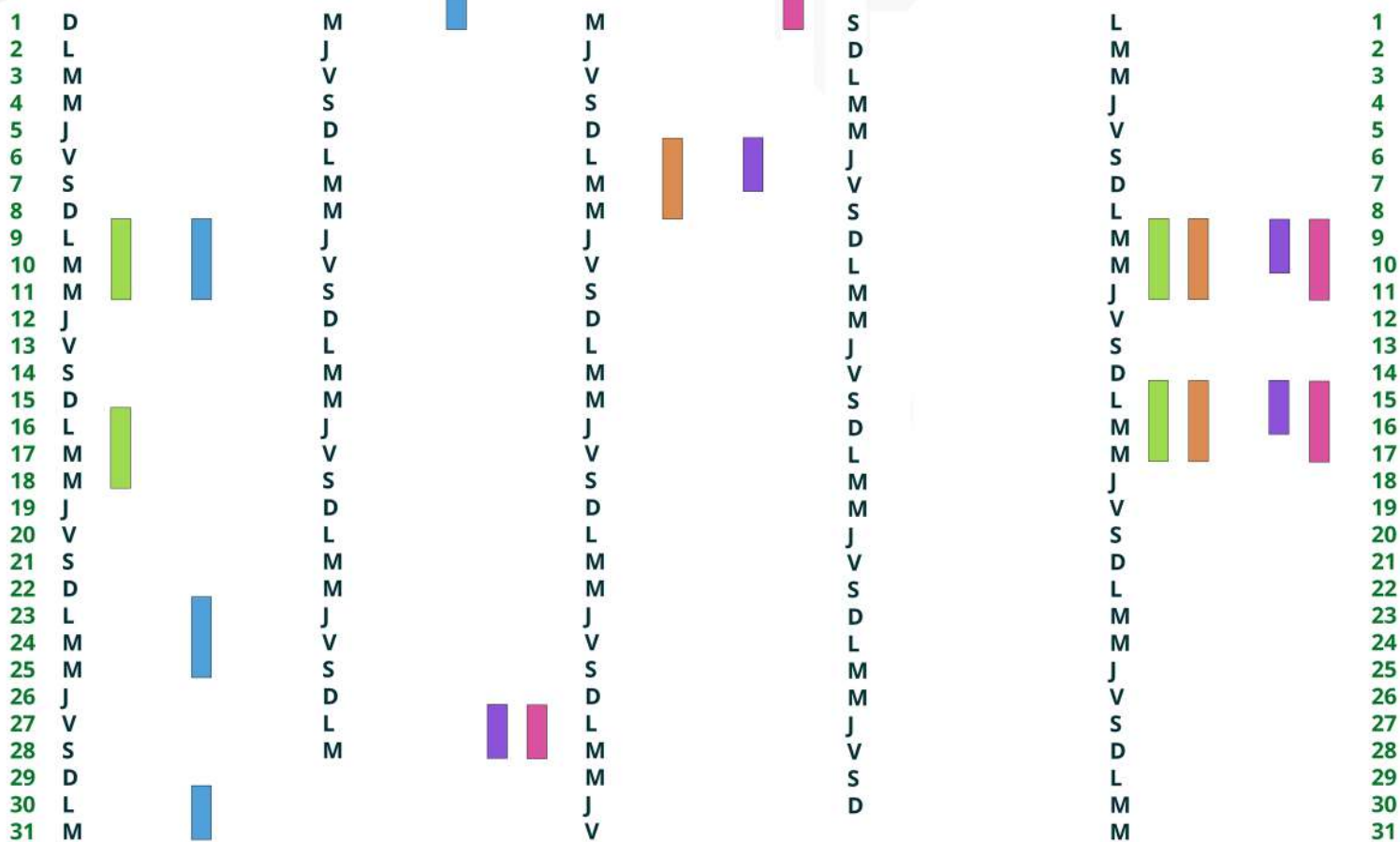
JANVIER

FÉVRIER

MARS

AVRIL

MAI



- *Snacking (3 jours)*
- *Pâtisserie traditionnelle et moderne aux fruits de saison (3 jours)*
- *Montages créatifs de Pâques (3 jours)*
- *Caractériser sa production avec des farines d'hier et d'aujourd'hui (2 jours)*
- *Entremets tendance et petits gâteaux individuels (3 jours)*