

# PLANNING DES FORMATIONS

# DGF EXPERTS



Sem.	Dates	Nature	Distributeur/lieu	Contact	Thème	Chefs
38	19 septembre 8h30 - 16h30	Rencontre professionnelle	DGF REIMS BÉTHENY Lycée hôtelier Gustave Eiffel Reims	<b>Pascal Ammeux</b> email : p.ammeux@dgf.fr Tél : 09 54 95 51 51	Bûches	<b>Benoît Visbecq</b> Chef Pâtissier
38	21 septembre 9h - 17h	Rencontre professionnelle	DGF HAUTS DE FRANCE Société Elboma Koma - Seclin	<b>Cédric Parlier</b> email : c.parlier@dgf.fr Tél : 03 91 20 17 70	Bûches	<b>Benoît Visbecq</b> Chef Pâtissier
39	25 septembre 14h00 - 18h00	Rencontre professionnelle	DGF ARMOR Queven	<b>Christophe Crussaire</b> email : c.crussaire@dgf.fr Tél : 02 97 83 03 70	Bûches	<b>Damien Pichon</b> Chef Pâtissier
40	03-04 octobre 8h30 - 16h30	Cours pratique	DGF Chanteloup les Vignes	<b>Élodie Sangrouber</b> email : e.sangrouber@dgf.fr Tél : 01 39 22 41 98	Bûches	<b>Damien Pichon</b> Chef Pâtissier
40	04 octobre 13h30 - 17h00	Rencontre professionnelle	DGF PAYS CATALAN Cabestany	<b>Christian Ciboulet</b> email : c.ciboulet@dgf.fr Tél : 04 68 50 03 50	Bûches	<b>Gérard Cabiron</b> Meilleur Ouvrier de France Glacier
41	10 octobre 13h30 - 17h30	Rencontre professionnelle	DGF DROME ARDÈCHE Valence	<b>Gérald Girard</b> email : g.girard@dgf.fr Tél : 04 75 56 13 29	Bûches	<b>Benoît Visbecq</b> Chef Pâtissier
41	10-11 octobre 08h30 - 16h30	Cours pratique	DGF Chanteloup les Vignes	<b>Élodie Sangrouber</b> email : e.sangrouber@dgf.fr Tél : 01 39 22 41 98	Viennoiseries et galettes	<b>Benoît Danaire</b> Maître Artisan Boulangier
41	10-11 octobre 14h00 - 17h00	Rencontre professionnelle	DGF BOURGOGNE Dijon	<b>Sophie Angeville</b> email : s.angeville@dgf.fr Tél : 03 80 60 04 50	Bonbons en chocolat et desserts festifs	<b>Nicolas Barbet</b> Chef Pâtissier
42	16 octobre 14h00-18h00	Rencontre professionnelle	DGF SOFRAMA Airmargues	<b>David Guillermo</b> email : d.guillermo@dgf.fr Tél : 04 66 53 00 10	Bûches	<b>Gérard Cabiron</b> Meilleur Ouvrier de France Glacier
42	17 octobre 08h30-16h30	Master Class	DGF Chanteloup les Vignes	<b>Élodie Sangrouber</b> email : e.sangrouber@dgf.fr Tél : 01 39 22 41 98	Bûches et pâtisseries fraîches	<b>Angelo Musa</b> Meilleur Ouvrier de France Pâtissier
42	17 et 18 octobre 9h00-17h00	Rencontre professionnelle	Patis Service Aix les Bains	<b>Laurent Nobile</b> email : marce@patisse-service.fr Tél : 04 66 53 00 10	Bûches	<b>Bruno Saladino</b> Chef Pâtissier
43	25 octobre 08h30 - 16h30	Master Class	DGF Chanteloup les Vignes	<b>Élodie Sangrouber</b> email : e.sangrouber@dgf.fr Tél : 01 39 22 41 98	Bûches et pâtisseries fraîches	<b>Yann Brys</b> Meilleur Ouvrier de France Pâtissier
44	31 octobre 13h30 - 17h30	Rencontre professionnelle	DGF BOURGOGNE Auxerre	<b>Sébastien Maout</b> email : s.maout@dgf.fr Tél : 03 86 42 93 60	Bûches	<b>Anabelle Lucantonio</b> Chef Pâtissier
45	07-08 novembre 08h30 - 16h30	Cours pratique	DGF Chanteloup les Vignes	<b>Élodie Sangrouber</b> email : e.sangrouber@dgf.fr Tél : 01 39 22 41 98	Snacking	<b>Stacy Cez</b> Meilleur Ouvrier de France Charcutier-Traiteur