



LUNDI 3 FÉVRIER

MASTERCHEF STAGE 1
REMISE À NIVEAU

Intervenant :
Nicolas Coffin



LUNDI 9 MARS

LA VIENNOISERIE MAISON
ET LA DÉCOUPE
AUTOMATIQUE

Intervenant :
Marc Massera



LUNDI 6 AVRIL

BOULANGERIE
BAGUETTE DE TRADITION
ET GROSSES PIÈCES

Intervenant :
Foricher



LUNDI 4 MAI

UNIVERS MAGASIN
(MANAGEMENT DES ÉQUIPES,
VENTES ADDITIONNELLES ET
PRÉSENTATION PRODUITS)

Intervenante :
Dorothee Prouvee and'co...



LUNDI 8 JUIN

DÉCOUVERTE « LE SNACKING
DANS LES PAYS NORDIQUES »
LE SMØRREBRØD, PLUS QU'UNE
TARTINE DANOISE

Intervenants :
Jens Sørensen ← HOUNÖ
Wim Mot → Atollspeed



Les ateliers du Lundi



COMMENT FAIRE DU
VOLUME EN PÂTISSERIE
SANS ALTÉRER LA QUALITÉ

Intervenant :
Nicolas Coffin



LUNDI 6 JUILLET

BOULANGERIE
BAGUETTE DE TRADITION

Intervenants :
Pascal Tepper
Moulin Leforest



LUNDI 7 SEPTEMBRE

MASTERCHEF STAGE 2
PERFECTIONNEMENT

Intervenant :
Nicolas Coffin



LUNDI 5 OCTOBRE

BOULANGERIE
PAIN AU LEVAIN ET
VIENNOISERIE ARTISANALE

Intervenant :
Yannick Chevalier



LUNDI 9 NOVEMBRE

SNACKING CHAUD
À EMPORTER

Intervenants :
Jens Sørensen ← HOUNÖ
Wim Mot → Atollspeed

LUNDI 7 DÉCEMBRE

**La SOMABO vous donne également
rendez-vous au cours de l'année
pour des événements riches en
partage, animations et ambiance conviviale**

le jeudi 6 Février

Inauguration des nouveaux locaux :



rue René Panhard
ZI des Prés Loribes
59128 Flers-en-Escrebieux

*du lundi 11 au
mercredi 13 mai*



Portes ouvertes :
3 jours de démonstrations,
d'animations et de bonnes affaires

Animées par Patrick
Castagna, M.O.F.
en boulangerie

*du dimanche 27 au
mardi 29 septembre*



HORESTA Lille Grand Palais :

Venez nous rejoindre sur nos stands **D37** et **D43**

(Inscription gratuite en ligne sur www.horestahdf.fr)