MERCUREY Formation

Une quinzaine de boulangers de retour au Cifa



Pains et gourmandises étaient au programme de ce stage pour une quinzaine de boulangers. Photo JSL/E. MÈRE

De lundi matin à mercredi soir, les artisans boulangers ont pu suivre un stage dispensé par la meunerie Nicot au sein du Cifa Jean-Lameloise.

dièle partenaire du Cifa Jean-Lameloise, Nicot Meunerie a tenu cette semaine au sein du laboratoire de boulangerie du centre de formation mercuréen, un stage à destination des artisans boulangers. Une opération qui s'entend comme « un service rendu aux professionnels, par

thème suivant les périodes, afin d'être à leurs côtés pour progresser », précise Sylvie Bourgoin, conseillère boutique chez Nicot Meunerie.

Trois journées, de lundi matin à mercredi soir, ont ainsi été animées par Jérôme Caillot et Patrick Boizard, technico-commerciaux des Moulins Joseph-Nicot, et proposées gracieusement dans le cadre des relations commerciales du groupe familial de meunerie.

Pains et gourmandises étaient au programme de ce stage pour une quinzaine de boulangers professionnels, avec présentations et élaborations des produits, afin de permettre aux artisans d'effectuer un choix de nouveautés pour leurs commerces.

Le Cifa, qui accueille environ 200 apprentis jeunes et adultes en boulangerie chaque année, prête volontiers ses locaux à son partenaire, les apprentis adultes et BP du Cifa effectuant par ailleurs tous les ans une visite de la minoterie chagnotine.

Emmanuel MÈRE (CLP)