

Calendrier des séminaires 2025



Dosage rationnel et précis en boulangerie-pâtisserie

10.03.25

Notre séminaire Unifiller permet aux boulangers de découvrir les nombreuses possibilités d'utilisation de ce système de remplissage innovant. Vous apprendrez des applications pratiques pour pâtes, crèmes et garnitures, et comment le Unifiller optimise vos processus pour une efficacité maximale et une qualité constante.



Dosage précis et rationnel en gastronomie

17.03.25

Lors de notre séminaire Unifiller dédié à la gastronomie, découvrez comment cet outil polyvalent devient un atout dans votre cuisine. Apprenez à portionner rapidement et précisément sauces, crèmes ou produits en grande quantité. Découvrez comment le Unifiller améliore l'efficacité, réduit le travail et garantit une qualité constante de vos plats.



Séminaire sur les technologies de refroidissement

18.03.25

Conduite de l'entraînement avec différentes technologies de refroidissement. Le concept du séminaire a été développé en collaboration avec le centre de compétences Richemont de Lucerne, mondialement connu, où il se tient également. Un lien fort avec la pratique facilite l'application des nouvelles connaissances dans son entreprise.



Séminaire sur les snacks Atollspeed

26.03.25

Développez votre cuisine avec le vegan, l'ethnofood et d'autres spécialités ! Dans le cadre de notre séminaire sur les snacks, le chef et styliste alimentaire Hendrik Schmidtsdorf donne des conseils raffinés pour de nouveaux snacks et en dit plus sur les possibilités illimitées offertes par Atollspeed, le génie universel pour cuire, griller, régénérer et rôtir.



Distribution des repas et techniques de régénération

02. bzw. 03.04.25

Découvrez des solutions innovantes pour la distribution des repas et les techniques de régénération ! Explorez en direct les systèmes les plus modernes et profitez d'une immersion pratique. Au programme : démonstrations captivantes, échanges professionnels et conseils personnalisés – le tout dans une ambiance conviviale.



Workshop Multiwasher au Portugal

02.-03.04.25

Découvrez la technologie de lavage de pointe lors du séminaire Multiwasher au Portugal ! Rendez-vous chez Somengil et explorez concrètement comment le Multiwasher se distingue spécialement pour les boulangeries et les établissements gastronomiques. Il lave, désinfecte et sèche en un seul cycle, faisant de lui un outil indispensable.



Séminaire sur les technologies de refroidissement

13.05.25

Conduite de l'entraînement avec différentes technologies de refroidissement. Le concept du séminaire a été développé en collaboration avec le centre de compétences Richemont de Lucerne, mondialement connu, où il se tient également. Un lien fort avec la pratique facilite l'application des nouvelles connaissances dans son entreprise.



Calendrier des séminaires 2025



Atelier sur le levain (en allemand)

28.05.25

Découvrez les multiples possibilités du levain avec le sommelier du pain Marcel Ammon ! Apprenez comment améliorer la qualité de vos produits grâce aux levains et aux pré-pâtes, associés à des techniques de refroidissement modernes. Ce séminaire en langue allemande se tiendra chez Merz à Coire.



Séminaire Four et Froid Heuft

05.06.25

Découvrez la puissance des fours Heuft ! Ce séminaire vous montre comment ces fours se distinguent par leur technologie de cuisson précise et leur efficacité énergétique. Apprenez, de manière pratique, à améliorer la qualité de vos produits tout en économisant des ressources – idéal pour votre boulangerie ou activité de restauration !



Atelier sur le levain (en français)

25.06.25

Explorez les possibilités du levain avec le sommelier du pain Marcel Ammon ! Découvrez comment optimiser la qualité de vos produits grâce aux pré-pâtes et levains combinés à des techniques de refroidissement modernes. Ce séminaire en français se déroulera chez Groupe Minoteries SA à Granges-près-Marnand.



Workshop Revent à Stockholm

Nouvelle date

02.-03.07.25

Cap sur Stockholm avec Revent ! Découvrez dans la boulangerie de démonstration la qualité exceptionnelle des fours rotatifs Revent et explorez l'utilisation des dernières technologies de refroidissement sous vide. Plongez dans l'univers de la boulangerie innovante où tradition et technologie se rencontrent harmonieusement.



Traitement moderne du chocolat

Juillet 2025

Découvrez les machines performantes de Pomati pour la fabrication de chocolat ! Ce séminaire vous présente comment ces équipements allient technologie de traitement précise et efficacité énergétique. Apprenez, de manière pratique, à améliorer la qualité de vos créations chocolatées tout en économisant des ressources.



Atelier RoboQbo

Été 2025

Découvrez les multiples possibilités offertes par le RoboQbo pour la boulangerie et la gastronomie ! Nous vous montrerons concrètement comment ce système innovant optimise vos processus pour garnitures, sauces, masses, etc., tout en favorisant des créations originales. Le séminaire proposera deux dates, une en français, l'autre en allemand.



Séminaire sur les technologies de refroidissement

21.10.25

Conduite de l'entraînement avec différentes technologies de refroidissement. Le concept du séminaire a été développé en collaboration avec le centre de compétences Richemont de Lucerne, mondialement connu, où il se tient également. Un lien fort avec la pratique facilite l'application des nouvelles connaissances dans son entreprise.

