Bourgeois

LE SPECIALISTE DU FOUR MIXTE
EQUIPEMENT DE CUISINES ET DE COLLECTIVITÉS

La cuisson à son Zénith

Les rendez-vous avec l'école Le Cordon Bleu Paris

Dimanche 23 janvier

Patrick Caals : Chef enseignant à l'école Le Cordon Bleu Paris

De 11h00 à 12h30
Techniques de la cuisson sous vide

De 14h00 à 14h30
Maîtriser la cuisson vapeur

LE CORDON BLEU 1895 PARIS

Stand 8E66

Bourgeois

LE SPECIALISTE DU FOUR MIXTE
EQUIPEMENT DE CUISINES ET DE COLLECTIVITES

La cuisson à son Zénith

BOURGEOIS lauréat du prix "Entreprises et Environnement 2010"

dans la catégorie

"Eco-produit pour un développement durable"

ÉDITION 2010 Prix Entreprises & Environnement

BOURGEOIS est la première entreprise a avoir reçu l'attestation "CETIM Environnement"

pour la démarche "Eco-conception" en référence à la récente norme pr NF E 01-005

ECO-CONCEPTION PRNF E01-005

BOURGEOIS a reçu le prix APRIA 2008

Recherche & Développement Cuisson

dans la catégorie Equipements et matériels de cuisine

08 APRIA LAUREAT

Bourgeois

LE SPECIALISTE DU FOUR MIXTE
EQUIPEMENT DE CUISINES ET DE COLLECTIVITES

La cuisson à son Zénith

Les rendez-vous avec l'école Le Cordon Bleu Paris

Mardi 25 janvier

Patrick Caals : Chef enseignant à l'école Le Cordon Bleu Paris

De 11h00 à 12h30
Techniques de la cuisson sous vide

De 14h00 à 14h30
Maîtriser la cuisson vapeur

LE CORDON BLEU 1895 PARIS

Stand 8E66

Bourgeois

LE SPECIALISTE DU FOUR MIXTE
EQUIPEMENT DE CUISINES ET DE COLLECTIVITES

La cuisson à son Zénith

BOURGEOIS lauréat du prix "Entreprises et Environnement 2010"

dans la catégorie

"Eco-produit pour un développement durable"

ÉDITION 2010 Prix Entreprises & Environnement

BOURGEOIS est la première entreprise a avoir reçu l'attestation "CETIM Environnement"

pour la démarche "Eco-conception" en référence à la récente norme pr NF E 01-005

ECO-CONCEPTION PRNF E01-005

BOURGEOIS a reçu le prix APRIA 2008

Recherche & Développement Cuisson

dans la catégorie Equipements et matériels de cuisine

08 APRIA LAUREAT