

Parce qu'il faut des Hommes de qualité pour garantir la tradition de demain...

Depuis 20 ans, l'Ecole Française de Boulangerie et de Pâtisserie d'Aurillac met un point d'honneur à vous proposer des formations de haut niveau.

C'est pourquoi, cette année, les membres de l'équipe qui représentera la France pour la Coupe du Monde de la Boulangerie 2012 ainsi que les Meilleurs Ouvriers de France 2011 se joignent à nos intervenants habituels pour vous prodiguer leurs meilleurs conseils.

Respectueux du savoir-faire artisanal et de la tradition, ces professionnels vont vous faire partager leur passion tout en restant au plus prêt de vos attentes.

Chistian VABRET
Meilleur Ouvrier de France
Président de l'Ecole Française
de Boulangerie & de Pâtisserie d'Aurillac



L'Art des pains surprises...

Du Lundi 9 au Mercredi 11 Juillet 2012

Christophe DEBERSEE

Lauréat de la Coupe du Monde de la Boulangerie 2008. Auteur du livre «Pains surprises décorés».

Relancer les pains surprises par des formes personnalisées ou à thème. Elargir la gamme de navettes et petits fours salés avec de nouvelles formes et de nouvelles garnitures.

Du Mercredi 11 au Vendredi 13 Juillet 2012

Christophe Debersee vous invite à largir la gamme de macarons et petits fours sucrés par de nouvelles formes et de nouvelles techniques en évitant les pertes et en gérant l'approvisionnement du magasin à la demande.

... Surprises de petits fours sucrés

Snacking traiteur

Du Mercredi 27 au Vendredi 29 Juin 2012
Mickaël MORIEUX

Meilleur Ouvrier de France 2011

Mickaël MORIEUX vous propose d'élaborer une gamme snacking variés pour répondre largement aux attentes quotidiennes de votre clientèle. Mickaël MORIEUX vous propose de revisiter une gamme de sandwiches, quiches, tartes salées, tartines, feuilletés.



variation chocolat



Du Lundi 16 au Mercredi 18 Avril 2012

Carlos DE OLIVEIRA

Meilleur Ouvrier de France

Avec subtilité et simplicité, Carlos de Oliveira fait la part belle au chocolat. L'Astèque (tourte de seigle, chocolat, noix, raisins), le Sicilien (pain basilique, citron confit, chocolat blanc), brioches 3 chocolats/praliné, brioches chocolat blanc/myrtilles... des pains et des viennoiseries qui n'ont pas fini de surprendre votre clientèle.

Pain, viennoiserie, artistique

Du Lundi 2 au Mercredi 4 Juillet 2012

Sébastien CHEVALLIER

Meilleur Ouvrier de France 2011

Sébastien CHEVALLIER vous fait partager sa passion au travers de traditions françaises : amitchote, kougelhof, tourte auvergnate... ou de saveurs orientales : pains aux lentilles corail, pains d'épices... Mais pour ce perfectionniste, rien n'est laissé au hasard ! L'initiation au pain party viendra parfaire ce stage pour une meilleure mise en valeur de vos produits.



L'art du levain naturel



Du Lundi 25 au Mercredi 27 Juin 2012

Ludovic RICHARD

Après avoir réalisé une large gamme de produits à base de levain liquide et de levain pâteux (Baguette de tradition française, pain au levain, à l'épeautre, au kamut, brioche, croissants, panettone...), Ludovic RICHARD vous invite à aborder la technologie des levains : mieux comprendre la fermentation des levains, apprendre à maîtriser et réaliser les rafraichis, utiliser un fermenteur à levain, calculer les masses de levain en fonction des fabrications...

Du Lundi 22 au Mercredi 24 Octobre 2012

Antoine ROBILLARD

Membre de l'équipe française pour la Coupe du Monde de la Boulangerie 2012
Catégorie : Décor Artistique

L'Art du décor

Elève de Christophe DEBERSEE, (vainqueur avec son équipe de la Coupe du Monde de la Boulangerie 2008), ce jeune alsacien s'inspire des grands dans ce domaine. Antoine ROBILLARD vous propose de découvrir ses recettes, ses méthodes et sa personnalité au travers de pièces et sujets artistiques qui vous permettront d'agrémenter vos vitrines de magasins et vos buffets.



Du Mercredi 24 au Vendredi 26 Octobre 2012

Thomas SUBRIN

Cakes et viennoiseries

Membre de l'équipe française pour la Coupe du Monde de la Boulangerie 2012 Catégorie : Viennoiserie, Thomas SUBRIN est un jeune chef très talentueux. Il exerce dans un palace à Monaco. Il a fait de la viennoiserie un joyau. Recherche d'ingrédients particuliers, recherche de formes et alliance des textures et de saveurs, Thomas SUBRIN vous propose de découvrir une gamme de viennoiseries et de cakes pour redonner un coup de punch à vos produits et surprendre vos clients.



Du Lundi 22 au Mercredi 24 Octobre 2012

Eric CHEVALLEREAU

Meilleur Ouvrier de France

Autour de la viennoiserie

Redécouvrez le plaisir de réaliser vos viennoiseries

Eric CHEVALLEREAU vous fait partager son expérience par une gamme de viennoiseries levées et levées feuilletées aux formes, garnitures, parfums simples et variés. Réaliser cette production sur différentes pré-fermentations (poolish, levain liquide, pâte fermentée...) et optimiser vos réalisations en utilisant les techniques de fabrications différées (congélation crue ou pré-poussé, pousse avec blocage...)



Pains spéciaux

Du Mercredi 4 au Vendredi 6 Juillet 2012

Mickaël CHESNOUARD

Meilleur Ouvrier de France 2011

Avec Mickaël CHESNOUARD tous les pains vont s'installer dans vos boulangeries : tourte à la meule sur levain dur, pain au blé noir, au kamut, à l'épeautre... Pré-fermentation, travail en froid façonné, pointage bac, toutes ces méthodes de fabrication, facilement réalisables, vous permettront d'élargir votre gamme de pains à moindre coût.



Infos pratiques :

Coût de la formation : 920 €

Durée de la formation : 24 heures du lundi 9 heures au mercredi midi ; du mercredi 14 heures au vendredi 16 heures

Hébergement : l'EFBPA se charge d'effectuer pour vous les réservations d'hôtel.

Restauration : les déjeuners sont pris sur place et sont compris dans le prix du stage.

Le matériel à prévoir : une tenue de travail, un nécessaire de prise de notes, un appareil photo.

La formation au coeur de nos préoccupations

Développer de nouvelles compétences,
mener à bien votre projet professionnel ou anticiper les évolutions de votre métier...

...Nous mettons tout en oeuvre pour répondre au mieux à vos besoins.

En entreprise

Tous les stages proposés à l'Ecole Française de Boulangerie & de Pâtisserie d'Aurillac peuvent être réalisés et adaptés à votre entreprise.

FAF et OPCA vous accompagneront dans la prise en charge financière.

Nous intervenons dans votre entreprise pour des stages de 2 à 5 jours.

Choix du thème, des dates et du formateur... cette formule vous permet une plus grande souplesse dans votre organisation et une formation totalement personnalisée.

Pour répondre aux besoins de votre entreprise, l'Ecole Française de Boulangerie & de Pâtisserie d'Aurillac met à disposition ses meilleurs formateurs au coeur de votre entreprise.

Diagnostic de production et organisation du travail

Création d'une gamme de produits thématiques événementiels

Création d'une gamme de nouveaux produits en pain, viennoiserie, traiteur, pâtisserie, confiserie, bonbons chocolats.

Formation sur tout nouveau matériel ou nouvelle technique de panification.

«Maîtrise, rentabilité, créativité... les secrets d'une équipe de travail bien formée»

Vous pourrez ainsi former vos équipes sur leur lieu de travail avec des objectifs précis et adapter les process de fabrication... En intervenant dans votre environnement, l'Ecole Française de Boulangerie & de Pâtisserie d'Aurillac vous aide à matérialiser rapidement votre projet pour rendre vos équipes immédiatement opérationnelles.

6 mois pour changer de vie !

A l'école Préparation au CAP Boulanger ou au CAP Pâtissier en 6 mois.

(Possibilité de préparer le CAP Boulanger & Pâtissier en 13 mois)

Conditions d'admission : Au moins 21 ans, B.E.P.C. ou diplôme équivalent

2 sessions / an : janvier-juillet ou août-février

Prise en charge possible par Pôle-emploi, Conseil Régional, FONGECIF, FAF...

Renseignements et inscriptions :

■ ■ ■ Ecole Française de Boulangerie & de Pâtisserie d'Aurillac ■ ■ ■

ZAC de Baradel II - 3 rue Lavoisier - 15000 AURILLAC

Tél. 04 71 63 48 02 - Fax : 04 71 64 69 40

Mail : contact@efba.fr - Site : www.efbpa.fr

Ecole Française de Boulangerie & de Pâtisserie d'Aurillac

Calendrier des stages 2012

Une nouvelle approche de la Formation

