

Catalogue

20
26

STAGES PROFESSIONNELS



www.efbpa.fr

Christian Vabret

L'École Christian Vabret est heureuse de vous présenter son calendrier de formations en Boulangerie, Pâtisserie, Cuisine 2026.

Une nouvelle fois, les Meilleurs Ouvriers de France, mais aussi des formateurs confirmés et de haut niveau, spécialistes dans leur domaine, ont répondu présents pour vous proposer un choix de stages sur les tendances actuelles, dans une démarche rationnelle et adaptée aux besoins de votre entreprise.

Savoir-faire, excellence et passion, c'est ce que nous souhaitons vous faire partager au travers de nos formations qui vous permettront d'acquérir ou d'approfondir vos connaissances et techniques.



Nous mettons tout en place pour vous accompagner au mieux pour le financement de votre formation.
Alors n'hésitez pas et continuez à vous former auprès des meilleurs !

Bonne formation à toutes et à tous et faites le choix de la perfection.

Au plaisir de vous accueillir en 2026 et de partager avec vous notre passion !

Christian Vabret

Meilleur Ouvrier de France
Président de l'École Christian Vabret
Boulangerie - Pâtisserie

Sommaire

01 LES FORMATEURS

02 L'AGENDA

03 STAGES BOULANGERIE

Pain, viennoiserie, décor, galette, snacking

04 STAGES PÂTISSERIE

05 STAGES GLACERIE

• **06** LES FORMATIONS DIPLOMANTE



01

Les Formateurs

LES FORMATEURS

PHILIPPE GUICHARD - PAYSAN BIO ET MENIER

Paysan bio passionné et engagé, Philippe cultive des blés anciens et des céréales dans une démarche agroécologique depuis 1995. Son savoir-faire repose sur la préservation des variétés anciennes et la production de farines de qualité, respectueuses de la biodiversité et des sols. Il transmet une vision durable et authentique du pain, en lien direct avec la terre.



STÉPHANE REINAT

FORMATEUR EN BOULANGERIE

Avec plus de 30 ans d'expérience, Stéphane Reinat est un boulanger au parcours international avec une expertise particulière en Asie. Ancien chef enseignant au Cordon Bleu et fondateur d'écoles de boulangerie RISE à Hong-Kong, il allie savoir-faire artisanal et innovation.

Pédagogue et passionné, il transmet son expertise avec bienveillance à l'École Christian Vabret, formant la nouvelle génération d'artisans avec exigence et enthousiasme.

STÉPHANE AUGÉ

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE GLACIER 2007

Stéphane Augé, Meilleur Ouvrier de France Glacier 2007, est un expert reconnu pour son art de sublimer la glace. Champion de France de sculpture sur glace en 2003 et vice-champion du monde en 2008, il transmet aujourd'hui son savoir à travers des formations, des masterclass et du coaching d'équipes internationales. Référence de la glacerie artisanale, il allie créativité et excellence pour faire de chaque création une émotion.



DAVID BEDU

VICE-CHAMPION DU MONDE DE BOULANGERIE

Artisan passionné, David Bedu est bien plus qu'un boulanger : c'est un créateur de merveilles comestibles, (entre autre le fameux croissant bicolore) un virtuose du décor artistique en pâte qui a développé un style qui lui est propre et reconnaissable au premier coup d'œil et un ambassadeur du savoir-faire français à l'international.

Installé à Florence, il a fondé PANK - La Boulangeria, une boulangerie-pâtisserie française au cœur du Mercato Centrale, où il marie les traditions françaises aux saveurs italiennes.

LES FORMATEURS



CLEMENT BELLEGARDE

ARTISAN BOULANGER EXPERT EN LEVAIN ET FARINES NATURELLES

Clément Bellegarde, artisan boulanger et fondateur de Gueule de Pain à Alès, incarne une approche engagée et respectueuse du vivant. Ancien avocat, il façonne des pains au levain naturel à base de farines biologiques et de blés anciens en circuit court. Précurseur des farines natives, il transmet son savoir à l'École Christian Vabret et œuvre pour une filière locale du pain dans le Gard.



JEAN-PHILIPPE WALSER

VICE-CHAMPION DE FRANCE

ET 1ER PRIX INTERNATIONAL DE CROQUEMBOUCHES

Jean-Philippe Walser, artisan pâtissier depuis plus de 30 ans, est reconnu pour ses croquembouches spectaculaires et son expertise technique. Vice-champion de France en 2000 et 2001, puis lauréat du 1^{er} Prix international en 2002, il enseigne au CEPAL de Nancy et forme des générations d'artisans avec passion. Auteur d'ouvrages de référence, il partage son savoir-faire.



CHRISTOPHE RHEDON

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE PÂTISSIER 2007

Christophe Rhedon, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 2007, incarne l'élégance et l'excellence de la pâtisserie française. Ancien de la Maison Lenôtre, il a formé des générations de pâtissiers dans plus de 25 pays et remporté des concours prestigieux comme le Prix Charles Proust et le Championnat d'Europe du sucre d'art. Aujourd'hui installé à Argelès-sur-Mer, il propose des créations raffinées mêlant tradition et modernité dans sa pâtisserie artisanale.



DAVID ALVES

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE GLACIER 2023

David Alves, Meilleur Ouvrier de France Glacier 2023, incarne l'innovation et l'excellence dans l'art de la glace. Champion de France de sculpture sur glace en 2022, il a forgé son savoir-faire à travers un parcours international avant de co-diriger Astral Glace à Lille. Formateur et ambassadeur de la glacerie française, il partage son expertise à l'international pour sublimer la créativité artisanale.



LES FORMATEURS



OLIVIER MAGNE

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE BOULANGER

Olivier Magne, Meilleur Ouvrier de France Boulanger 2015, est une figure incontournable de la boulangerie artisanale française. Héritier d'une lignée de boulangers cantaliens, il fonde les boulangeries Farine&O à Paris, où il sublimé les farines bio et le levain naturel. Formateur en France et à l'international, auteur du Grand Livre de la Viennoiserie, il incarne l'excellence, la transmission et l'innovation autour du pain vivant.



PEYO NOBRE

CONSULTANT INTERNATIONAL EN SNACKING

Peyo Nobre, Compagnon du Devoir en pâtisserie, est consultant et formateur spécialisé dans le snacking salé et sucré. Après cinq ans de Tour de France pour perfectionner son savoir-faire, il propose une approche créative mêlant techniques artisanales et inspirations culinaires. Référence en France et à l'international, il accompagne les professionnels pour développer des gammes innovantes et rentables.

02

L'agenda

L'Agenda

Tous nos stages professionnels par date

BLÉS ANCIENS & CÉRÉALES : L'ART DU PAIN AUTHENTIQUE



Philippe Guichard & Stéphane Reinat

17 Du lundi 23 au mercredi 25 février

21h 1113 €

GLACES & SORBETS : BOOSTEZ VOTRE OFFRE ESTIVALE



Stéphane Augé

17 Les lundi 9 & mardi 10 mars

16h 848 €

Campus du pain 18,19,20 & 21 Avril 2026

DÉCORS ARTISTIQUE : CRÉEZ L'EFFET WAOUH DANS VOTRE BOUTIQUE !



David Bedu

17 Du lundi 29 juin au mercredi 1er juillet

21h 1113 €

PAIN AU LEVAIN AU QUOTIDIEN, FARINES NATURES ET BLÉS ANCIENS



Clément Bellegarde

17 Du lundi 14 au mercredi 16 septembre

21h 1113 €

BÛCHES D'EXCEPTION : ÉLÉGANCE ET GOURMANDISE



Christophe Rhedon

17 Lundi 28 & mardi 29 septembre

16h 848 €

GALETTE DES ROIS D'EXCEPTION : TECHNIQUES ET CRÉATIVITÉ



Olivier Magne

17 Lundi 12 & mardi 13 octobre

16h 848 €

VIENNOISERIES A PARTAGER



Nicolas STREIFF

17 Les lundi 15 & mardi 16 Juin

16h 848 €

CUISSON AU FOUR À BOIS : MAÎTRISEZ LA TRADITION



Stéphane Reinat

17 Du mercredi 1er au vendredi 3 juillet

21h 1113 €

WEDDING CAKE & WEDDING CROQ'



Jean-Philippe Walser

17 Lundi 21 et mardi 22 septembre

16h 848 €

GLACES DE FÊTE : ÉLÉGANCE ET GOURMANDISE POUR VOS CRÉATIONS



David Alves

17 Lundi 5 & mardi 6 octobre

16h 848 €

SNACKING PRO : L'ART DU SALÉ GOURMAND



Peyo Nobre

17 Lundi 26 & mardi 27 octobre

16h 848 €

03

Stages Boulangerie

Pain, viennoiserie, décor, galette, snacking

STAGES BOULANGERIE

BLÉS ANCIENS & CÉRÉALES : L'ART DU PAIN AUTHENTIQUE

DU LUNDI 23 AU MERCREDI 25 FÉVRIER 2026

Plongez au cœur des saveurs originelles avec ce stage unique dédié aux blés anciens, céréales et pains.

Aux côtés de Philippe Guichard, paysan bio passionné, découvrez la richesse des variétés anciennes et les secrets d'une agriculture respectueuse des sols.

Puis, avec Stéphane Reinat, perfectionnez vos techniques de panification pour sublimer ces farines d'exception à partir de levains. Un stage pour les professionnels en quête d'authenticité et de différenciation, alliant savoir-faire agricole et maîtrise boulangère.

VOS FORMATEURS :



Philippe Guichard

Paysan bio passionné

Stéphane Reinat

Formateur en boulangerie.



 **DATE :** Du lundi 23 au mercredi 25 février 2026

 **DURÉE :** 21h

 **LIEU :** 3 rue Lavoisier - Aurillac



 **PRIX :** 1113 € TTC / personne

Je scanne, je m'inscris.



STAGES BOULANGERIE

VIENNOISERIES A PARTAGER

DU 15 AU 16 JUIN 2026

Les viennoiseries à partager sont devenues un incontournable des vitrines modernes : généreuses, instinctivement gourmandes et conçues pour susciter le plaisir collectif, elles réinventent l'offre artisanale en alliant créativité, esthétique et convivialité.

Nicolas STREIFF invite à une approche artisanale et du « fait maison » tout en déclinant et en enrichissant l'offre à travers des fabrications originales, créatives, saisonnières et festives dans un souci de rationalisation et de productivité.

Un stage idéal pour les professionnels qui souhaitent développer des techniques avancées de fabrication de viennoiseries et comprendre tous les paramètres essentiels de la fermentation.

VOTRE FORMATEUR :

NICOLAS STREIFF

Meilleur Ouvrier de France Boulanger



DATE : Du lundi 15 au Mardi 16 Juin 2026

DURÉE : 16h

LIEU : 3 rue Lavoisier - Aurillac



PRIX : 848 € TTC / personne

Je scanne, je m'inscris.



STAGES BOULANGERIE

DÉCORS ARTISTIQUE :
CRÉEZ L'EFFET WAOUH DANS VOTRE BOUTIQUE !
DU 29 JUIN AU 1^{er} JUILLET 2026

Faites de vos créations des pièces qui attirent le regard et valorisent votre savoir-faire.

Aux côtés de David Bedu, découvrez les techniques pour réaliser des décors en pâte qui subliment vos produits et renforcent l'identité de votre boutique.

Un stage pensé pour les professionnels qui veulent se démarquer et émerveiller leurs clients avec des présentations spectaculaires

Le pain est une matière vivante. Le décor en pâte, c'est l'âme de l'artisan qui s'exprime. » - David Bedu

VOTRE FORMATEUR :

DAVID BEDU

*Vice-Champion du Monde de Boulangerie
en équipe*



 **DATE :** Du lundi 29 juin au mercredi 1^{er} juillet

 **DURÉE :** 21h

 **LIEU :** 3 rue Lavoisier - Aurillac



 **PRIX :** 1113 € TTC / personne

Je scanne, je m'inscris.



STAGES BOULANGERIE

CUISSON AU FOUR À BOIS : MAÎTRISEZ LA TRADITION DU 1^{er} AU 3 JUILLET 2026

Redonnez à vos pains et viennoiseries le goût authentique grâce à la cuisson au four à bois.

Aux côtés de Stéphane Reinat, Boulanger au parcours international et formateur à l'École Christian Vabret, découvrez les techniques et les réglages qui font toute la différence pour obtenir des produits aux arômes incomparables.

Un stage idéal pour les professionnels qui souhaitent enrichir leur savoir-faire et proposer en boutique des créations qui allient tradition et excellence.

VOTRE FORMATEUR :

STEPHANE REINAT

Formateur en boulangerie.



DATE : Du mercredi 1^{er} au vendredi 3 juillet

DURÉE : 21h

LIEU : 3 rue Lavoisier - Aurillac



PRIX : 1113 € TTC / personne

Je scanne, je m'inscris.



STAGES BOULANGERIE

PAIN AU LEVAIN AU QUOTIDIEN, FARINES NATIVES ET BLÉS ANCIENS

DU 14 AU 16 SEPTEMBRE 2026

"Le levain est l'avenir de la boulangerie artisanale.

Délaissé par la profession au profit de la levure, le levain est pourtant une pièce maîtresse de l'échiquier du boulanger.

Ce stage vous donnera les clés de la gestion du levain au quotidien en production, et c'est également l'occasion de voir plusieurs techniques de pétrissage et de fermentation qu'il offre, au travers de farines natives, sur meule de pierre, avec ou sans gluten.",

Clément BELLEGARDE.

VOTRE FORMATEUR :

CLEMENT BELLEGARDE

Artisan boulanger expert en levain et farines natives.



 **DATE :** Du lundi 14 au mercredi 16 juillet

 **DURÉE :** 21h

 **LIEU :** 3 rue Lavoisier - Aurillac



 **PRIX :** 1113 € TTC / personne

Je scanne, je m'inscris.



STAGES BOULANGERIE

**GALETTE DES ROIS D'EXCEPTION AVEC OLIVIER MAGNE :
TECHNIQUES ET CRÉATIVITÉ
DU 12 AU 13 OCTOBRE 2026**

Proposez des galettes des rois qui se distinguent par leur qualité et leur originalité.

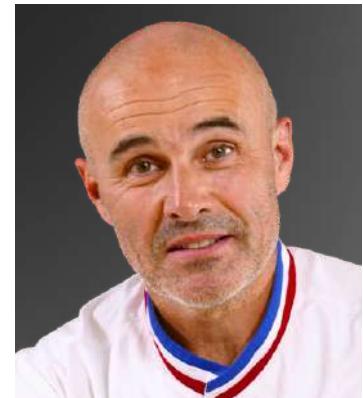
Aux côtés d'Olivier Magne, Meilleur Ouvrier de France Boulanger et formateur international, découvrez les techniques et astuces pour des galettes aux feuillettages parfaits, aux finitions soignées et aux saveurs qui séduiront vos clients.

Une formation idéale pour découvrir de nouvelles façons de travailler, enrichir votre savoir-faire et renforcer votre offre pendant la saison des fêtes.

VOTRE FORMATEUR :

OLIVIER MAGNE

Meilleur Ouvrier De France Boulanger



 **DATE :** Lundi 12 et mercredi 13 octobre

 **DURÉE :** 16h

 **LIEU :** 3 rue Lavoisier - Aurillac



 **PRIX :** 848 € TTC / personne

Je scanne, je m'inscris.



STAGES BOULANGERIE

SNACKING PRO :

L'ART DU SALÉ GOURMAND AVEC PEYO NOBRE

LES 26 ET 27 OCTOBRE 2026

Réinventez votre offre snacking avec un expert reconnu !

Ce stage, animé par Peyo Nobre, Compagnon du Devoir et consultant international, vous plonge dans l'univers du snacking salé et sucré haut de gamme. À travers ses conseils et démonstrations, vous découvrirez comment valoriser votre savoir-faire artisanal et proposer des créations modernes, gourmandes et rentables.

Que vous souhaitiez diversifier votre gamme, séduire une clientèle pressée mais exigeante, ou simplement apporter une touche créative à vos produits, ce rendez-vous est une opportunité unique d'échanger avec un professionnel passionné et reconnu pour son approche innovante.

Un stage pensé pour les boulanger-pâtissiers qui veulent anticiper les tendances et booster leur activité.

VOTRE FORMATEUR :

PEYO NOBRE

Consultant international en snacking



DATE : Lundi 26 et mardi 27 octobre



DURÉE : 16h



LIEU : 3 rue Lavoisier - Aurillac



PRIX : 848 € TTC / personne

Je scanne, je m'inscris.





04

Stages

Pâtisserie

STAGES PÂTISSERIE

WEDDING CAKE & WEDDING CROQ' »

LUNDI 21 ET MARDI 22 SEPTEMBRE 2026

Apprenez à concevoir des gâteaux de cérémonie et des pièces montées qui allient élégance et gourmandise.

Aux côtés de Jean-Philippe Walser, découvrez les techniques indispensables pour réaliser des Wedding Cakes et Wedding Croq' raffinés, maîtriser les décors et optimiser vos méthodes de fabrication.

Ce stage vous permettra de diversifier vos compositions, valoriser le goût et l'esthétique, tout en tenant compte des contraintes de production et du matériel. Une opportunité unique pour enrichir votre savoir-faire et proposer des créations qui marquent les grands événements.

VOTRE FORMATEUR :

JEAN PHILIPPE WALSER

Vice-champion de France et 1^{er} prix international de croquembouches



DATE : Lundi 21 et Mardi 22 Septembre 2026

DURÉE : 16h

LIEU : 3 rue Lavoisier - Aurillac

PRIX : 848 € TTC / personne



Je scanne, je m'inscris.



STAGES PÂTISSERIE

BÛCHES D'EXCEPTION : ÉLÉGANCE ET GOURMANDISE LUNDI 28 ET MARDI 29 SEPTEMBRE 2026

Diversifiez votre offre et proposez des bûches qui séduisent vos clients par leur élégance et leur gourmandise.

Aux côtés de Christophe Rhedon, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier et ancien chef de la Maison Lenôtre, découvrez les techniques et astuces pour créer des bûches raffinées, aux textures parfaites et aux finitions soignées.

Un stage pensé pour les professionnels qui souhaitent enrichir leur savoir-faire, diversifier leur offre et séduire leurs clients avec des créations à la fois modernes et intemporelles.

VOTRE FORMATEUR :

CHRISTOPHE RHEDON

Meilleur ouvrier de France
Pâtissier 2007



DATE : Lundi 28 et Mardi 29 Septembre 2026

DURÉE : 16h

LIEU : 3 rue Lavoisier - Aurillac



PRIX : 848 € TTC / personne

Je scanne, je m'inscris.



05

Stages Glacerie

STAGES GLACERIE



GLACES & SORBETS : BOOSTEZ VOTRE OFFRE ESTIVALE

LUNDI 9 ET MARDI 10 MARS 2026

Anticipez la saison estivale et enrichissez votre gamme avec des créations glacées qui séduiront vos clients.

Aux côtés de Stéphane Augé, Meilleur Ouvrier de France Glacier, découvrez les techniques et savoir-faire pour proposer des glaces et sorbets raffinés, aux saveurs intenses et aux textures parfaites.

Un stage idéal pour les professionnels qui souhaitent diversifier leur offre boutique et répondre à la forte demande en produits frais et gourmands pendant l'été.

VOTRE FORMATEUR:

STEPHANE AUGE

Meilleur Ouvrier de France
Glacier 2007



 **DATE :** Lundi 9 et mardi 10 MARS

 **DURÉE :** 16h

 **LIEU :** 3 rue Lavoisier - Aurillac



 **PRIX :** 848 € TTC / personne

Je scanne, je m'inscris.



STAGES GLACERIE



GLACES DE FÊTE : ÉLÉGANCE ET GOURMANDISE POUR VOS CRÉATIONS LUNDI 5 ET MARDI 6 OCTOBRE 2026

Diversifiez votre offre pour les célébrations et proposez des desserts glacés qui marquent les esprits.

Aux côtés de David Alves, Meilleur Ouvrier de France Glacier 2023, découvrez les techniques et astuces pour réaliser des glaces et entremets glacés raffinés, pensés pour les grandes occasions.

Une opportunité pour les professionnels de renforcer votre gamme avec des créations festives, alliant goût, esthétique et excellence artisanale.

VOTRE FORMATEUR:

DAVID ALVES

Meilleur Ouvrier de France
Glacier 2023



DATE : Lundi 9 et mardi 10 MARS

DURÉE : 16h

LIEU : 3 rue Lavoisier - Aurillac

PRIX : 848 € TTC / personne



Je scanne, je m'inscris.



05

Formations Diplômantes

FORMATIONS DIPLOMANTES

CAP Boulanger - CAP Pâtissier

Vous avez un projet ?

L'École Christian Vabret vous offre la qualité d'une formation adaptée. Notre ambition est de transmettre un ensemble de valeurs et savoir-faire destinés à des adultes en reconversion professionnelle.

Des formateurs passionnés, modernité des équipements, groupe de travail, formations individualisées, tout est mis en œuvre pour favoriser votre réussite et vous permettre d'exprimer votre talent.

Demandeur d'emploi, salarié, artisan...

A chacun son rêve...

Aujourd'hui, changer de métier c'est possible !



Nos formations destinées aux adultes vous permettent de devenir boulanger, pâtissier, cuisinier ou glacier en seulement 7 mois !

Nos formations intensives contiennent 3 jours de pratique par semaine afin d'assimiler les techniques et savoir faire :

- 21 semaines en centre de formation
- 8 semaines en entreprise.

De plus, nous proposons des modules complémentaires inclus dans la formation : cuisson au four à bois, chocolats...



FORMATIONS DIPLOMANTES

Le double cursus Boulanger - Pâtissier

Notre formation de boulanger-pâtissier pour adulte offre l'opportunité d'obtenir une formation diplômante complète de boulanger-pâtissier en combinant deux diplômes : le CAP Boulanger et le CAP Pâtissier reconnus par l'État.

À la clé de notre formation pour adulte en 14 mois : deux diplômes officiels, une double compétence précieuse et la possibilité de concrétiser votre projet professionnel à un tarif préférentiel.

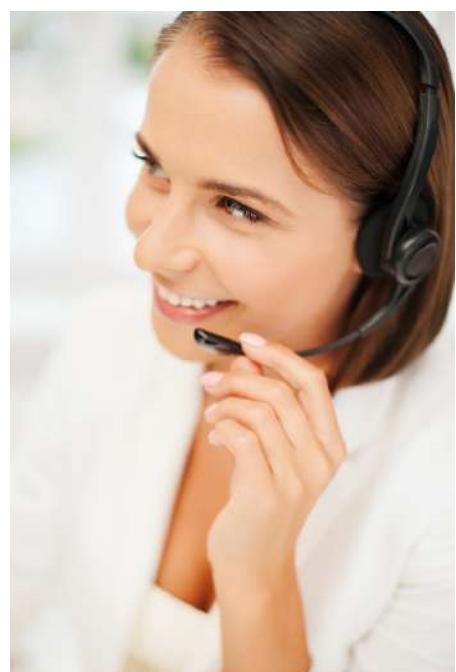


Le Financement pour votre CAP ou votre CQP

Nous sommes là pour vous accompagner dans vos démarches administratives

- Artisans ou salariés, vous avez des droits auprès de l'organisme auquel vous cotisez (FAFCEA, OCAPIAT, OPCO EP, ANFH, OPCO SANTE, UNIFORMATION, TRANSITIONS PRO, FAFIH, AKTO...)
- Demandeur d'emploi, France Travail peut financer cette formation
- Nos formations sont éligibles au CPF, et consultables sur www.moncompteformation.gouv.fr/

Téléphone : 04 71 63 48 02 - mail : accueil@efbpa.fr





Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie • Pâtisserie

Calendrier Stages Professionnels 2026

Renseignements et inscriptions



ZAC BARADEL II
3 rue Lavoisier – 15000 AURILLAC
accueil@efbpa.fr