

# BULLETIN D'INSCRIPTION 2023

## STAGES PROFESSIONNELS

### LE STAGIAIRE

Madame  Monsieur

Nom \_\_\_\_\_

Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Code postal \_\_\_\_\_ Ville \_\_\_\_\_

Portable \_\_\_\_\_

Email \_\_\_\_\_

### L'ENTREPRISE

Nom de l'entreprise \_\_\_\_\_

Nombre de salariés dans l'entreprise \_\_\_\_\_

Adresse de l'entreprise \_\_\_\_\_

Code postal \_\_\_\_\_ Ville \_\_\_\_\_

Tél \_\_\_\_\_

Email \_\_\_\_\_

Date d'entrée dans l'entreprise \_\_\_\_\_

### RESTAURATION

Les déjeuners sont compris dans le coût de la formation

### HÉBERGEMENT

Nous pouvons pré-réserver pour vous une chambre

Dimanche  Lundi  Mardi  
 Mercredi  Jeudi  Vendredi

### TENUE PROFESSIONNELLE

Tour de poitrine : \_\_\_\_\_ cm Tour de hanches : \_\_\_\_\_ cm

Tour de taille : \_\_\_\_\_ cm Ma taille dans le commerce : \_\_\_\_\_

### SITUATION PROFESSIONNELLE

Artisan  Conjoint collaborateur  Formateur  Démonstrateur

Salarié en Boulangerie / Pâtisserie / Cuisine  Demandeur d'emploi

Avez-vous un diplôme professionnel ou un titre professionnel ?

NON  OUI Lequel : \_\_\_\_\_

Combien d'années d'expériences avez-vous dans le domaine ?

Boulangerie \_\_ ans  Pâtisserie \_\_ ans  Cuisine \_\_ ans

Quelles sont vos attentes ? \_\_\_\_\_

À l'entrée en stage comment évaluez-vous votre niveau dans le domaine choisi ?

1 - Débutant  2 - Initié  3 - Confirmé  4 - Expert

### DROIT À L'IMAGE - PROTECTION DES DONNÉES

Lors des stages, des photos et des vidéos seront prises et utilisées sur des supports de communication (réseaux sociaux, presse, brochure, plaquettes...)

J'autorise  Je n'autorise pas

Acceptez-vous de recevoir nos actualités et nos informations ?

J'autorise  Je n'autorise pas

### INSCRIPTION

À COMPLÉTER ET À RENVoyer  
Accompagné de votre règlement

1 chèque par stage à l'ordre  
d'École Christian Vabret

Encaissé la semaine précédant la formation

Adresse :

École Christian Vabret  
Boulangerie - Pâtisserie - Cuisine  
ZAC de Baradel II - 3. Rue Lavoisier  
15000 Aurillac  
Tél : 04.71.63.48.02  
Mail : formation@efbpa.fr

### TARIFS

#### BOULANGERIE - PÂTISSERIE - CUISINE

#### DURÉE

##### 21 H - 3 JOURS

Du Lundi 9h au Mercredi 12h30

Ou

Du Mercredi 13h30 au Vendredi

12h30

**1 113 €**

##### 14 H - 2 JOURS

Du Lundi au Mardi 16h00

**742 €**

*Sculpture sur Glace*

**1 040 €**

*Cake Design & Painting Cake*

**504 €**

Ancien élève de l'école ? Vous bénéficiez de 10% de remise !

CAP Boulanger  CAP Pâtissier  CAP Cuisine

Session : \_\_\_\_\_

**Pour sélectionner les stages auxquels vous souhaitez participer, cochez au verso =>**

### VOS CONTACTS

#### ESPACE BOULANGERIE

3 rue Lavoisier – 15000 AURILLAC  
Tél : 04.71.63.48.02  
Contact mail : [formation@efbpa.fr](mailto:formation@efbpa.fr)

#### ESPACE PÂTISSERIE

17 avenue du Garric – 15000 AURILLAC  
Tél : 04.71.63.48.02  
Contact mail : [accueil@efbpa.fr](mailto:accueil@efbpa.fr)

#### ESPACE CUISINE

La Roseraie, Route du Château – 15130 VEZAC  
Tél : 04.71.63.81.63  
Contact mail : [contact@efbpa.fr](mailto:contact@efbpa.fr)

# NOS STAGES PROFESSIONNELS 2023

STAGE	DATE	HEURES	COCHER	STAGE	DATE	HEURES	COCHER
<b>GLACES &amp; SORBETS POUR UN ÉTÉ AU FRAIS</b> <i>Stéphane AUGÉ</i> MOF Pâtissier	20/22 Février	21		<b>BLÉS ANCIENS</b> <i>Yohan FERRANT</i> Formateur International	05/07 Juillet	21	<b>COMPLÉT</b>
<b>PLATS CUISINÉS, TOURTES &amp; PÂTÉS EN CROUTE</b> <i>Pascal TANGUY</i> MOF Charcutier Traiteur	27 Février / 1er Mars	21		<b>TARTES BOULANGERES &amp; GÂTEAUX DE VOYAGE</b> <i>Sébastien CHEVALLIER</i> MOF Boulanger	05/07 Juillet	21	
<b>PETITS GÂTEAUX &amp; ENTREMETS</b> <i>Christophe RHEDON</i> MOF Pâtissier	27 Février / 1er Mars	21		<b>CAKE DESIGN</b> <i>Carole BERTRAND</i> Double Championne du Monde de Cake Design	10/11 Juillet	14	
<b>TABLES D'HÔTES</b> <i>Michel BAERISWYL</i> Formateur en Cuisine à l'École Christian Vabret	27 Février / 03 Mars	31		<b>PAINTING CAKE</b> <i>Carole BERTRAND</i> Double Championne du Monde de Cake Design	12/13 Juillet	14	
<b>SNACKING A 4 MAINS</b> <i>Pascal TANGUY</i> MOF Charcutier Traiteur & <i>Patrick BOURGADE</i> Formateur en Boulangerie à l'École Christian Vabret	01/03 Mars	21		<b>FOUR A BOIS A 4 MAINS</b> <i>Sébastien CHEVALLIER</i> MOF Boulanger & <i>Guillaume GIRONDE</i> Formateur en Boulangerie à l'École Christian Vabret	28/30 Août	21	
<b>WEDDING CAKE</b> <i>Carole BERTRAND</i> Double Championne du Monde de Cake Design	02/03 Mars	14		<b>VIENNOISERIES DE PRESTIGE</b> <i>Olivier MAGNE</i> MOF Boulanger	09/11 Octobre	21	
<b>PAIN AU LEVAIN &amp; PAIN PARTY</b> <i>Olivier MAGNE</i> MOF Boulanger	20/22 Mars	21	<b>COMPLÉT</b>	<b>GALETTE DES ROIS &amp; TARTELETTES BOULANGERES</b> <i>CYRILLE VAN DER STUYFT</i> MOF Boulanger	09/11 Octobre	21	
<b>LA PÂTISSERIE HEALTHY</b> <i>Olivier PAREDES</i> Formateur en Pâtisserie & Consultant International	17/18 Avril	14		<b>ENTREMETS—TARTES &amp; PETITS GÂTEAUX DE SAISON</b> <i>THIERRY BAMAS</i> MOF Pâtissier	16/18 Octobre	21	
<b>PAINS AROMATIQUES &amp; NUTRITIONNELS</b> <i>Sébastien CHEVALLIER</i> MOF Boulanger	03/05 Juillet	21		<b>SCULPTURE SUR GLACE</b> <i>Vincent BOUÉ</i> MOF Glacier	23/24 Octobre	14	
<b>VIENNOISERIES INDIVIDUELLES ET A PARTAGER -ESPRIT BOUTIQUE</b> <i>Nicolas STREIFF</i> MOF Boulanger	03/05 Juillet	21		<i>Cocher les stages que vous souhaitez effectuer</i>			

