

Stages Amateurs

Le stagiaire

Madame Monsieur

Nom

Prénom

Adresse

Code Postal Ville

Portable

email

Mode de financement

Autofinancement Autre :

Tenue Professionnelle

Un tablier vous sera fourni.

Merci de prévoir des chaussures fermées et un pantalon pour le travail en laboratoire.

Votre expérience

Votre profession actuelle :

En **BOULANGERIE** / **PÂTISSERIE** / **CUISINE** :

Aucune + de 6 mois + d'un an

Comment avez-vous connu l'École Christian Vabret ?

Facebook Instagram LinkedIn

Site Internet Autre :

Horaires des stages

- **4 jours** : Mardi 9h - Vendredi 13h
- **3 jours** :
 - Lundi 9h - Mercredi 13h ou
 - Mercredi 14h - Vendredi 17h
- **2 jours** :
 - Lundi 8h - Mardi 17h ou
 - Jeudi 8h - Vendredi 17h

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

Bulletin d'inscription à renvoyer par email ou courrier.

Règlement par chèque : à l'ordre École Christian Vabret

Règlement par virement :

RIB École Christian Vabret

IBAN : xxxxx

Code BIC : xxxxx

Par ma signature, j'atteste sur l'honneur l'exactitude des renseignements et reconnais avoir pris connaissance des conditions générales de vente.

Nom Prénom :

Signature :

Vos contacts

École Christian Vabret

Espace Boulangerie

3 rue Lavoisier - 15000 Aurillac
Tél : 04.71.63.48.02
Contact mail : formation@efbpa.fr

Espace Pâtisserie

17 avenue du Garric - 15000 Aurillac
Tél : 04.71.63.48.02
Contact mail : accueil@efbpa.fr

Espace Cuisine

La Roseraie, Route du Château - 15130 Vézac
Tél : 04.71.63.48.02
Contact mail : formtation@efbpa.fr

Nos stages amateurs 2025

<input type="checkbox"/> La Magie de l'Épiphanie : Galette et Brioche des Rois Lundi 13 janvier (8h) 168€ Jean-François COULAUD	<input type="checkbox"/> Atelier cuisine : salade fraîcheur et buffet apéritif (Tapas...) Du mardi 8 au jeudi 10 juillet (24h) 480€ Michel BAERISWYL
<input type="checkbox"/> Atelier Tapas pour réussir vos apéritifs dînatoires Lundi 20 janvier (8h) 168€ Jean-François COULAUD	<input type="checkbox"/> Macarons et tatelettes assidulées Les lundi 7 et mardi 8 juillet (16h) 336€ Jean-François COULAUD
<input type="checkbox"/> Une Saint-Valentin gourmande : Créez un entremet d'exception ! Lundi 10 février (8h) 168€ Jean-François COULAUD	<input type="checkbox"/> Initiation à la boulangerie - la boulangerie dans tous ses états Cuisson au four à bois Du mardi 15 au vendredi 18 juillet (28h) 896€ Stéphane REINAT
<input type="checkbox"/> La Pizza Maison : Tout un Art ! Lundi 17 février (8h) 168€ Jean-François COULAUD	<input type="checkbox"/> La Pizza Maison : Tout un Art ! - Cuisson four à bois Jeudi 17 et vendredi 18 juillet (16h) 336€ Jean-François COULAUD
<input type="checkbox"/> Initiation à la boulangerie - Les bases de la boulangerie Les jeudi 27 et vendredi 28 février (16h) 336€ Stéphane REINAT	<input type="checkbox"/> Tartes automnales : Bourdaloue et figues-noix Lundi 22 septembre (8h) 168€ Jean-François COULAUD
<input type="checkbox"/> Menus créatifs et cuisine spéciale Tables d'Hôtes Du mardi 25 au vendredi 28 février (28h) 896€ Michel BAERISWYL	<input type="checkbox"/> Atelier cuisine : Automne Végétarien Du mercredi 8 au vendredi 10 octobre (24h) 480€ Michel BAERISWYL
<input type="checkbox"/> Pâte à choux parfaite et ses gourmandises Lundi 17 mars (8h) 168€ Jean-François COULAUD	<input type="checkbox"/> Halloween gourmand : entremets et cupcakes effrayants et délicieux ! Lundi 28 octobre (8h) 168€ Jean-François COULAUD
<input type="checkbox"/> Atelier cuisine : printemps végétarien Du mercredi 19 au vendredi 21 mars (24h) 480€ Michel BAERISWYL	<input type="checkbox"/> Cuisine bistronomique & gastronomique de fête Du mercredi 19 au vendredi 21 novembre (24h) 480€ Michel BAERISWYL
<input type="checkbox"/> Moulage en chocolat de Pâques Lundi 25 & mardi 26 mars (16h) 336€ Jean-François COULAUD	<input type="checkbox"/> Bûches de Noël de chef à la maison Lundi 8 décembre (8h) 168€ Jean-François COULAUD
<input type="checkbox"/> Atelier cuisine : cuissons sous vide et basse température Du mercredi 09 au vendredi 11 Avril (24h) 480€ Michel BAERISWYL	<input type="checkbox"/> Initiation a la boulangerie - Les pains de fête Du lundi 15 au mercredi 17 décembre (24h) 480€ Stéphane REINAT
<input type="checkbox"/> Pâques en douceur : Réalisez un Nid de Pâques ! Lundi 14 avril (8h) 168€ Jean-François COULAUD	<input type="checkbox"/> Chocolat et confiserie de Noël Les lundi 15 et mardi 16 décembre (16h) 336€ Valery AMELINE
<input type="checkbox"/> Atelier cuisine : cuisine bistronomique & gastronom Du mercredi 4 au vendredi 6 juin (24h) 480€ Michel BAERISWYL	<input type="checkbox"/> Les brioches de fêtes de nos régions Les jeudi 18 et vendredi 19 décembre (16h) 336€ Valery AMELINE
<input type="checkbox"/> Maîtrisez l'art du Number Cake : créativité et gourmandise ! Lundi 16 juin (8h) 168€ Jean François COULAUD	<input type="checkbox"/> Bûches de Noël et technique de décoration Les jeudi 18 et vendredi 19 décembre (16h) 336€ Jean-François COULAUD
<input type="checkbox"/> Atelier cuisine spéciale cuisine d'été Les lundi 20 juin et mardi 1er juillet (16h) 336€ Michel BAERISWYL	<input type="checkbox"/> Atelier cuisine spéciale fête de fin d'année Du mardi 16 au jeudi 18 décembre (24h) 480€ Michel BAERISWYL
<input type="checkbox"/> Atelier cuisine d'été spéciale poissons & crustacées Du mercredi 2 au 4 juillet (24h) 480€ Michel BAERISWYL	

Cocher le ou les stages auxquels vous souhaitez vous inscrire !