

## 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

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](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 Vézac  
Tél : 04.71.63.48.02  
Contact mail : [formtation@efbpa.fr](mailto:formtation@efbpa.fr)

# Nos stages amateurs 2025

## Une Saint-Valentin gourmande : Créez un entremet d'exception !

Lundi 10 février (8h) 168€  
Jean-François COULAUD

## La Pizza Maison : Tout un Art !

Lundi 17 février (8h) 168€  
Jean-François COULAUD

## Initiation à la boulangerie - Les bases de la boulangerie

Les jeudi 27 et vendredi 28 février (16h) 336€  
Stéphane REINAT

## Menus créatifs et cuisine spéciale Tables d'Hôtes

Du mardi 25 au vendredi 28 février (28h) 896€  
Michel BAERISWYL

## Pâte à choux parfaite et ses gourmandises

Lundi 17 mars (8h) 168€  
Jean-François COULAUD

## Atelier cuisine : printemps végétarien

Du mercredi 19 au vendredi 21 mars (24h) 480€  
Michel BAERISWYL

## Moulage en chocolat de Pâques

Lundi 24 & mardi 25 mars (16h) 336€  
Jean-François COULAUD

## Atelier cuisine : cuissons sous vide et basse température

Du mercredi 09 au vendredi 11 Avril (24h) 480€  
Michel BAERISWYL

## Pâques en douceur : Réalisez un Nid de Pâques !

Lundi 14 avril (8h) 168€  
Jean-François COULAUD

## Atelier cuisine : cuisine bistronomique & gastronomique

Du mercredi 4 au vendredi 6 juin (24h) 480€  
Michel BAERISWYL

## Maîtrisez l'art du Number Cake : créativité et gourmandise !

Lundi 16 juin (8h) 168€  
Jean François COULAUD

## Atelier cuisine spécial cuisine d'été

Les lundi 30 juin et mardi 1er juillet (16h) 336€  
Michel BAERISWYL

## Atelier cuisine d'été spécial poissons & crustacées

Du mercredi 2 au 4 juillet (24h) 480€  
Michel BAERISWYL

## Atelier cuisine : salade fraîcheur et buffet apéritif (Tapas...)

Du mardi 8 au jeudi 10 juillet (24h) 480€  
Michel BAERISWYL

## Macarons et tartelettes acidulées

Les lundi 7 et mardi 8 juillet (16h) 336€  
Jean-François COULAUD

## Initiation à la boulangerie - la boulangerie dans tous ses états

Cuisson au four à bois 896€  
Du mardi 15 au vendredi 18 juillet (28h) Stéphane REINAT

## La Pizza Maison : Tout un Art ! - Cuisson four à bois

Jeudi 17 et vendredi 18 juillet (16h) 336€  
Jean-François COULAUD

## Tartes automnales : Bourdaloue et figues-noix

Lundi 22 septembre (8h) 168€  
Jean-François COULAUD

## Atelier cuisine : Automne Végétarien

Du mercredi 8 au vendredi 10 octobre (24h) 480€  
Michel BAERISWYL

## Halloween gourmand : entremets et cupcakes effrayants et délicieux !

Lundi 27 octobre (8h) 168€  
Jean-François COULAUD

## Cuisine bistronomique & gastronomique de fête

Du mercredi 19 au vendredi 21 novembre (24h) 480€  
Michel BAERISWYL

## Bûches de Noël de chef à la maison

Lundi 8 décembre (8h) 168€  
Jean-François COULAUD

## Initiation à la boulangerie - Les pains de fête

Du lundi 15 au mercredi 17 décembre (24h) 480€  
Stéphane REINAT

## Chocolats et confiseries de Noël

Les lundi 15 et mardi 16 décembre (16h) 336€  
Valery AMELINE

## Les brioches de fêtes de nos régions

Les jeudi 18 et vendredi 19 décembre (16h) 336€  
Valery AMELINE

## Bûches de Noël et technique de décoration

Les jeudi 18 et vendredi 19 décembre (16h) 336€  
Jean-François COULAUD

## Atelier cuisine spécial fête de fin d'année

Du mardi 16 au jeudi 18 décembre (24h) 480€  
Michel BAERISWYL

Cocher le ou les stages auxquels vous souhaitez vous inscrire !

## Vos contacts

# École Christian Vabret

### 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 Vézac  
Tél : 04.71.63.48.02  
Contact mail : [formtation@efbpa.fr](mailto:formtation@efbpa.fr)