

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

Téléphone

Email

Date d'entrée dans l'entreprise

Tenue Professionnelle

Un tablier vous sera fourni.
Merci de prévoir une tenue professionnelle.

Hébergement

Nous pouvons vous pré-réserver une chambre

☐ Dimanche ☐ Lundi ☐ Mardi
☐ Mercredi ☐ Jeudi ☐ Vendredi

Bulletin d'inscription à renvoyer par email ou courrier.

Règlement par chèque : à l'ordre École Christian Vabret encaissé la semaine précédant la formation.

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 ?

Avez-vous un diplôme professionnel ou un titre professionnel ?

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

Horaires des stages

• 3 jours :

- Lundi 9h00 à 13h00 et 13h30 à 18h00
- Mardi 8h00 à 13h00 et 13h30 à 18h00
- Mercredi 7h00 à 13h00

ou

- Mercredi 14h00 à 19h00
- Jeudi et vendredi 7h00 à 13h00 et 13h30 à 17h00

• 2 jours :

- Lundi 9h00 à 12h30 et 13h30 à 18h00
- Mardi 8h00 à 12h30 et 13h30 à 17h00

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

Ancien élève de l'école ?

Vous bénéficiez de 10% de remise !

☐ CAP Boulanger ☐ CAP Pâtissier ☐ CAP Cuisine

Session :

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 professionnels 2025

Pain au levain & Pain Party by Olivier Magne



Lundi 8 et mardi 9 Septembre 2025 (16h)

800€

Olivier MAGNE - MOF Boulanger

Pain au levain au quotidien, farines natives et blés anciens



Du lundi 6 au mercredi 8 octobre 2025 (21h)

1050€

Clément BELLEGARDE - Artisan et Formateur

Bûches by Thierry BAMAS



Du lundi 13 au mercredi 15 Octobre 2025 (21h)

1050€

Thierry BAMAS - MOF Pâtissier

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

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