



Ecole
Christian Vabret

Meilleur Ouvrier de France

Boulangerie • Pâtisserie
Cuisine

« LA PASSION
au coeur de nos
MÉTIERS »

RETROUVEZ-NOUS



Ecole Christian Vabret



@ecolechristianvabret



@ecolecvabret



Ecole Christian Vabret
Boulangerie-Pâtisserie-Cuisine

INSCRIVEZ-VOUS !

Contact : Agnès RAOUX

La Roseraie
15130 VEZAC

Tél : 04 71 63 81 63

Fax : 04 71 64 69 40

Mail : a.raoux@efbpa.fr

PROGRAMME

des STAGES

2019



Du 23 au 24 Septembre 2019

STAGE PRO

BASSE & JUSTE TEMPÉRATURE

Michel MANGEOLLE
Formateur & Conseiller culinaire

du 23 au 24 Septembre



Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie • Pâtisserie
Cuisine

Maîtriser les bases de la technique de la cuisine sous vide et faire face à des impératifs précis en termes de goût et d'hygiène alimentaire tels sont les objectifs de cette formation.

Réaliser des recettes de cuisine sous vide en dégagant tout l'intérêt nutritionnel et organoleptique de ce procédé.

Au programme :

Epaule d'agneau farcie aux pruneaux, blanquette d'agneau aux petits oignons, estouffade de bœuf hongrois, poire au caramel beurre salé, ...

www.efbpa.fr