



Ecole
Christian Vabret
 Meilleur Ouvrier de France
 Boulangerie - Pâtisserie
 Cuisine

BULLETIN D'INSCRIPTION COURS DE CUISINE 2020

LE STAGIAIRE

Madame Monsieur

NOM _____

Prénom _____

Adresse _____

Code postal _____ Ville _____

Tél : _____

Portable : _____

Email _____

SITE DE L'ATELIER CUISINE

Ecole Christian Vabret
 Boulangerie | Pâtisserie | Cuisine
 La Roseraie
 Route du Château
 15130 Vézac

DROIT A L'IMAGE - AVERTISSEMENT

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

PROTECTION DES DONNÉES - INFORMATIONS

Acceptez-vous de recevoir nos actualités et nos informations ?

J'autorise Je n'autorise pas

BULLETIN D'INSCRIPTION
 A COMPLETER ET A RENVOYER

Accompagné de votre règlement :

1 chèque par stage à l'ordre de
 Ecole Christian Vabret

A l'adresse suivante :

Ecole Christian Vabret
 Boulangerie - Pâtisserie - Cuisine
 ZAC de Baradel II – 17 avenue du Garric
 15000 AURILLAC

Tél : 04.71.63.81.63 / Mail : a.raoux@efbpa.fr

HORAIRES

Durée de la formation : 3 heures

Le 1er Lundi du mois de 18h30 à 21h30

VOTRE ATELIER CUISINE

Comprend :

- 1 livret de recettes
- 1 tablier à usage unique
- 1 toque de Chef
- 3 heures de formation au cœur d'une cuisine professionnelle haut de gamme
- Vous repartirez avec le plat que vous avez concocté

TARIF UNIQUE

70 €

VALIDATION

- Un diplôme délivré par L'Ecole Christian Vabret

CHEF CUISINIER

Michel BAERISWYL, formateur à l'Ecole Christian Vabret

NOS ATELIERS CUISINE 2020

Inscription au plus tard 5 jours avant la date

STAGE	DATE	COCHER
Le Veau	Lundi 3 Février	
Canard Gras	Lundi 2 Mars	
Poke Bowl	Lundi 6 Avril	
Cuisinier les cocktails	Lundi 4 Mai	
Salades composées	Lundi 8 Juin	
Soupes d'été	Lundi 6 Juillet	
La pâte à choux	Lundi 7 Septembre	
Les oeufs	Lundi 5 Octobre	
Saveur autour du Cantal	Lundi 2 Novembre	
Cuisine Thai	Lundi 7 Décembre	
<i>Cocher les stages que vous souhaitez effectuer</i>		