



**Ecole**  
**Christian Vabret**  
Meilleur Ouvrier de France  
Boulangerie • Pâtisserie  
Cuisine

# INITIATION & REMISE À NIVEAU

## PÂTISSERIE

### Objectifs

Doté d'un espace pâtisserie performant, l'Ecole Christian Vabret vous propose de découvrir ou de redécouvrir l'univers de la pâtisserie dans un environnement professionnel.

Un encadrement de formateurs confirmés, des méthodes de travail adaptées au fonctionnement de l'entreprise, des recettes rationnelles, vous permettront de vous immiscer dans le monde de la pâtisserie.



**Du Lundi 29 Juin au Vendredi 3 Juillet 2020**

### CONTENU PEDAGOGIQUE

#### Pâtisserie

##### **Les différentes pâtes**

(pâte sucrée, sablé breton...)

##### **Assortiment de tartes**

(tartes aux pommes, chocolat, citron meringuée, fruits frais...)

##### **La pâte à chou & ses dérivés**

(éclairs, choux chantilly, chouquette..)

##### **Les entremets**

(Royal chocolat, charlotte aux fruits...)

#### Viennoiserie

Pâte levée feuilletée : croissant...

Pâte feuilletée : chaussons aux pommes, millefeuilles...

#### Petits gâteaux de thé

Les macarons, la meringue suisse, les cakes, les madeleines

#### Les décors

Les décors en chocolat



### CONDITIONS D'ADMISSION

Avoir au moins 18 ans

Ce stage s'adresse :

- Aux débutants
- Aux personnes souhaitant confirmer leur choix d'orientation
- Aux personnes ayant quitté la profession et souhaitant une remise à niveau

### DURÉE DE LA FORMATION

**4 jours et demi soit 31 heures**

Lundi : 14-17h

Mardi / Mercredi / Jeudi / Vendredi :

9h-12h / 13h30-17h30

### LIEU DE LA FORMATION

**Ecole Christian Vabret**

**Boulangerie | Pâtisserie | Cuisine**

17 av du Garric - 15000 Aurillac

### COÛT DE LA FORMATION

**990 €**

Le coût de la formation comprend :

- La formation en laboratoire professionnel
- Le livret pédagogique
- Un vêtement de travail + toque
- Les déjeuners de mardi, mercredi, jeudi et vendredi

### VOTRE CONTACT

**Angélique SEPVAL**

**Conseillère formation en Pâtisserie**

**Tél : 04 71 63 48 02**

**Email : [accueil@efbpa.fr](mailto:accueil@efbpa.fr)**

**[www.efbpa.fr](http://www.efbpa.fr)**

