



STAGES PROFESSIONNELS

LE STAGIAIRE

Nom _____

Prénom _____

Adresse _____

Code postal _____ Ville _____

Portable: _____

Email _____

SITUATION PROFESSIONNELLE

- Artisan Conjoint collaborateur
 Gérant salarié Salarié en
Boulangerie- pâtisserie
 Demandeur d'emploi

L'ENTREPRISE

Nom de l'entreprise _____

Nombre de salariés dans l'entreprise _____

Adresse de l'entreprise _____

Code postal _____ Ville _____

Tél : _____

Email _____

Date d'entrée dans l'entreprise _____

N° SIRET ou Registre des Métiers _____

Code NAF _____

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

INSCRIPTION

A COMPLETER ET A RENDRE
Accompagné de votre règlement
1 chèque par stage à l'ordre
d'Ecole Christian Vabret
Encaissé la semaine précédant la formation

Adresse :

Ecole Christian Vabret
Boulangerie - Pâtisserie - Cuisine
ZAC de Baradel II - 3. Rue Lavoisier
15000 Aurillac
Tél : 04.71.63.48.02
Mail : formation@efbpa.fr

HORAIRES

31h - 5 Jours - 992€ (pro)
Lundi 13h30/17h30
Mardi - Jeudi 8h-12h/13h30-17h30
Vendredi 8h-12h

21h - 3 Jours - 987€ (pro)
Du Lundi 9h au Mercredi 12h
ou du Mercredi 14h au Vendredi 12h

14h - 2 Jours - 800€ (pro)
Du Lundi 9h-12h / 13h30-17h30
Du Mardi 9h-12h/ 13h30-17h30

HÉBERGEMENT

Nous pouvons pré-réserver pour vous une chambre

- Dimanche Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi

RESTAURATION

Les déjeuners sont compris dans le coût de la formation.

NOS STAGES 2020

| STAGE | DATE | HEURES | COCHER |
|--|---------------------------|--------|----------------|
| VIENNOISERIES DE PRESTIGE <i>Olivier MAGNE</i> MOF Boulanger | 09/11 Mars | 21 | COMPLET |
| SPECIAL TABLE D'HOTES <i>Michel BAERISWYL</i> <i>Formateur Cuisinier à l'Ecole Christian Vabret</i> | 09/13 Mars | 31 | COMPLET |
| PAIN -VIENNOISERIE - TRAITEUR <i>Thomas SUBRIN</i> Nouveau MOF Boulanger 2019 | 11/13 Mars | 21 | |
| VIENNOISERIES & GATEAUX DE VOYAGE <i>Sébastien CHEVALLIER</i> MOF Boulanger | 06/08 Juillet | 21 | |
| PAINS AROMATIQUES & NUTRITIONNELS <i>Sébastien CHEVALLIER</i> MOF | 08/10 Juillet | 21 | |
| PREPARATION AUX CONCOURS <i>Matthieu ATZENHOFFER</i> Nouveau MOF Boulanger 2019 | 13/15 Juillet | 21 | |
| PREPARATION AUX CONCOURS <i>Matthieu ATZENHOFFER</i> Nouveau MOF Boulanger 2019 | 15/17 Juillet | 21 | COMPLET |
| DÉCOR <i>Sébastien CHEVALLIER</i> MOF Boulanger | 24/26 Août | 21 | |
| PAINS AU LEVAIN <i>Olivier MAGNE</i> MOF Boulanger | 28/30 Septembre | 21 | |
| MON UNIVERS BOULANGER <i>Thomas SUBRIN</i> Nouveau MOF Boulanger 2019 | 30 Septembre 2 Octobre | 21 | |
| DESSERT À L'ASSIETTE <i>Valéry AMELINE</i> <i>Formateur Pâtissier à l'Ecole Christian Vabret</i> | 5/6 Octobre | 14 | |
| LES BLES ANCIENS <i>Yohan FERRANT</i> Formateur international | 19/21 Octobre | 21 | |
| CAFÉOLOGIE & PETITS GÂTEAUX <i>Valéry AMELINE & Cafés Richard</i> | 23/24 Novembre | 14 | |

Cocher les stages que vous souhaitez effectuer