



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

Cocher les stages que vous souhaitez effectuer