



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 RENOYER
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

16h - 2 Jours - 800€ (pro)
Du Lundi 9h-12h / 13h30-18h30
Du Mardi 9h-12h/ 13h30-18h30

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 2021

STAGE	DATE	HEURES	COCHER
BLES ANCIENS - LEVAIN <i>Une autre culture du pain</i> Yohan FERRANT Formateur International	8/10 Mars	21	
REUSSISSEZ VOTRE ÉTÉ EN PREPARANT VOS GLACÉS MAISON Vincent BOUE MOF Glacier	25/26 Mars	16	
SPECIAL TABLE D'HOTES Michel BAERSIWYL Formateur cuisinier à l'Ecole Christian Vabret	8/12 Mars	31	
PREPARATION AUX CONCOURS Thomas SUBRIN MOF Boulanger	22/24 Mars	21	
CUISINE DE CHEF Régis MARCON Chef étoilé***	19/20 Avril	16	
DESSERT A L'ASSIETTE Valéry AMELINE Formateur pâtissier Ecole Christian Vabret	19/20 Avril	16	
PAINS AU LEVAIN & PAIN PARTY Olivier MAGNE MOF Boulanger	05/07 Juillet	21	
GATEAUX DE VOYAGE Sébastien CHEVALLIER MOF Boulanger	05/07 Juillet	21	
VIENNOISERIES DE PRESTIGE Olivier MAGNE MOF Boulanger	07/09 Juillet	21	
SNACKING Sébastien CHEVALLIER MOF Boulanger	07/09 Juillet	21	
PAINS AROMATIQUES & NUTRITIONNELS Sébastien CHEVALLIER MOF Boulanger	23/25 Août	21	
LES MATHS ET SCIENCES AU SERVICE DE LA PRATIQUE EN BOULANGERIE Christian GILLET Champion de France en boulangerie Rachel BLANCHON Professeure de maths et sciences physiques	26/27 Août	16	
VIENNOISERIE Joël DEFIVES MOF Boulanger	27/29 Septembre	21	
BUCHE - COLLECTION 2022 Mathieu ATZENHOFFER MOF Boulanger	4/6 Octobre	21	
	22/24 Novembre	21	

Cocher les stages que vous souhaitez effectuer