



Ecole
Christian Vabret
 Meilleur Ouvrier de France
 Boulangerie - Pâtisserie
 Cuisine

BULLETIN D'INSCRIPTION 2021

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

Cocher les stages que vous souhaitez effectuer