

LE STAGIAIRE

Nom _____

Prénom _____

Adresse _____

Code postal _____ Ville _____

Portable: _____

Email _____

SITUATION PROFESSIONNELLE

Artisan Conjoint collaborateur

Gérant salarié Salarié en
Boulangerie- pâtisserie

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,

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 COMPLÉTER ET A RENVoyer
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

TARIFS

BOULANGERIE - PÂTISSERIE - CUISINE

DURÉE

21 H - 3 JOURS

Du lundi 9h au mercredi 12h
Ou
Du mercredi 14h au vendredi 12h

TARIF
987€

16 H - 2 JOURS

Du Lundi 9h-12h / 13h30-18h30
Du Mardi 9h-12h / 13h30-17h30

TARIF
800€

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

Cocher les stages que vous souhaitez effectuer

STAGES AMATEURS

LE STAGIAIRE

Madame Monsieur

Nom _____

Prénom _____

Adresse _____

Code postal _____ Ville _____

Portable: _____

Email _____

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

VOTRE EXPERIENCE

Votre profession actuelle : _____

EN BOULANGERIE / PATISSERIE / CUISINE :

- aucune
 +de 6 mois
 +d'1 an

Depuis combien de temps
n'avez-vous pas pratiqué ? _____

NOS TARIFS

AMATEUR

**SOIRÉE
TEAM BUILDING**

**SEMI-PRO
(TABLE D'HÔTE)**

DURÉE

31 H

Du lundi : 14h - 17h
Mardi - Jeudi : 8h - 12h
13h30 - 17h30
Vendredi : 8h - 12h

TARIF

992€

3 H

Les lundis soir
Ou
Les Mardi soir
De 17h45 à 20h45

TARIF

40€ / PERS

31 H - 5 JOURS

Du lundi : 14h - 17h
Mardi - Jeudi : 8h - 12h
13h30 - 17h30
Vendredi : 8h - 12h

TARIF

992€

RESTAURATION

Les déjeuners du mardi au vendredi sont compris dans le coût de la formation.

HÉBERGEMENT

Nous pouvons vous adresser une liste d'hébergement

VESTE PROFESSIONNELLE

Tour de poitrine : _____ cm

Tour de taille : _____ cm

Tour de hanches : _____ cm

Ma taille dans le commerce : _____

PROTECTION DES DONNÉES - INFORMATIONS

Acceptez-vous de recevoir nos actualités et nos informations ?

J'autorise Je n'autorise pas

NOS STAGES AMATEURS 2021

STAGE	DATE	HEURES	COCHER
INITIATION & REMISE A NIVEAU EN BOULANGERIE - VIENNOISERIE - SNACKING <i>Guillaume GIRONDE</i> Formateur en boulangerie à l'Ecole Christian Vabret	25/29 Janvier	31	COMPLET
INITIATION & REMISE A NIVEAU EN PÂTISSERIE <i>Valéry AMELINE</i> Formateur en pâtisserie à l'Ecole Christian Vabret	25/29 Janvier	31	
INITIATION & REMISE A NIVEAU EN CUISINE <i>Michel BAERISWYL</i> Formateur en cuisine à l'Ecole Christian Vabret	25/29 Janvier	31	
SPECIAL TABLE D'HÔTES <i>Michel BAERISWYL</i> Formateur en cuisine à l'Ecole Christian Vabret	8/12 Mars	31	
INITIATION & REMISE A NIVEAU EN CUISINE <i>Michel BAERISWYL</i> Formateur en cuisine à l'Ecole Christian Vabret	05/09 Juillet	31	
INITIATION & REMISE A NIVEAU EN PÂTISSERIE	05/09 Juillet	31	
PAIN BIOLOGIE & PAIN AU LEVAIN - 2 cuissons au four à bois <i>Julien AUBERGER</i> Formateur en boulangerie à l'Ecole Christian Vabret	12/16 Juillet	31	
INITIATION & REMISE A NIVEAU EN BOULANGERIE - VIENNOISERIE - SNACKING <i>Alexandre LOPEZ</i> Champion du monde de boulangerie	19/23 Juillet	31	

Cocher les stages que vous souhaitez effectuer

BULLETIN D'INSCRIPTION

à compléter et à renvoyer accompagné du règlement
1 chèque par stage à l'ordre de Ecole Christian Vabret
Boulangerie - Pâtisserie - Cuisine

A l'adresse suivante :
Ecole Christian Vabret
Boulangerie - Pâtisserie - Cuisine
17 avenue du Garric - 15000 AURILLAC
Tél : 04.71.63.48.02
Fax : 04.71.64.69.40
Contact mail : formation@efbpa.fr