

LE STAGIAIRE

Nom _____
Prénom _____
Adresse _____
Code postal _____ Ville _____
Portable: _____
Email _____

SITUATION PROFESSIONNELLE

Artisan Conjoint collaborateur
 Gérant salarié Salarié en
Boulangerie - Pâtisserie - Cuisine

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 COMPLETER 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€

* Sculpture sur glace par Vincent Boué : 1040€
(29-30 Novembre 2021)

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	
BLÉS ANCIENS - LEVAIN Une autre culture du pain <i>Yohan FERRANT</i> Formateur International	8/10 Mars	21	COMPLET
SPÉCIAL TABLE D'HÔTES <i>Michel BAERSIWYL</i> Formateur en cuisine à l'Ecole Christian Vabret	8/12 Mars	31	COMPLET
PRÉPARATION AUX CONCOURS <i>Thomas SUBRIN</i> MOF Boulanger	22/24 Mars	21	
REUSSISSEZ VOTRE ÉTÉ EN PRÉPARANT VOS GLACES MAISON <i>Vincent BOUÉ</i> MOF Glacier	25/26 Mars	16	COMPLET
CUISINE DE R.MARCON AU PRINTEMPS <i>Régis MARCON</i> Chef étoilé***	19/20 Avril	16	COMPLET
DESSERT A L'ASSIETTE <i>Valéry AMELINE</i> Formateur en pâtisserie à l'Ecole Christian Vabret	19/20 Avril	16	
PAINS AU LEVAIN & PAIN PARTY <i>Olivier MAGNE</i> MOF Boulanger	05/07 Juillet	21	
SNACKING <i>Sébastien CHEVALLIER</i> MOF Boulanger	05/07 Juillet	21	
VIENNOISERIES DE PRESTIGE <i>Olivier MAGNE</i> MOF Boulanger	07/09 Juillet	21	COMPLET
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 de boulangerie <i>Rachel BLANCHON</i> Professeure de maths et sciences physiques	26/27 Août	16	
VIENNOISERIE MAISON <i>Joël DEFIVES</i> MOF Boulanger	27/29 Septembre	21	
GALETTES & TARTELETTES BOULANGÈRES <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	
SCULPTURE SUR GLACE <i>Vincent BOUÉ</i> MOF Glacier	29/30 Novembre	16*	

Cocher les stages que vous souhaitez effectuer