

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 PÂTISSERIE <i>Valéry AMELINE</i> Formateur en pâtisserie à l'Ecole Christian Vabret	25/29 Janvier	31	COMPLET
INITIATION & REMISE A NIVEAU EN CUISINE <i>Michel BAERISWYL</i> Formateur en cuisine à l'Ecole Christian Vabret	25/29 Janvier	31	COMPLET
SPÉCIAL TABLE D'HÔTES <i>Michel BAERISWYL</i> Formateur en cuisine à l'Ecole Christian Vabret	8/12 Mars	31	COMPLET
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 <i>Nicolas NOBLET</i> Formateur en pâtisserie à l'Ecole Christian Vabret	05/09 Juillet	31	COMPLET
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	COMPLET
INITIATION & REMISE A NIVEAU EN PÂTISSERIE <i>Nicolas NOBLET</i> Formateur en pâtisserie 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	COMPLET

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