

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

*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](mailto:formation@efbpa.fr)