

### 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 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 8h-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
<b>BLÉS ANCIENS - LEVAIN</b> <i>Une autre culture du pain</i> <b>Yohan FERRANT</b> <i>Formateur International</i>	8/10 Mars	21	<b>COMPLET</b>
<b>SPECIAL TABLE D'HÔTES</b> <b>Michel BAERSIWYL</b> <i>Formateur en cuisine à l'Ecole Christian Vabret</i>	8/12 Mars	31	<b>COMPLET</b>
<b>PRÉPARATION AUX CONCOURS</b> <b>Thomas SUBRIN</b> <b>MOF Boulanger</b>	22/24 Mars	21	
<b>REUSSISSEZ VOTRE ÉTÉ EN PRÉPARANT VOS GLACES MAISON</b> <b>Vincent BOUÉ</b> <b>MOF Glacier</b>	25/26 Mars	16	<b>COMPLET</b>
<b>CUISINE DE R.MARCON AU PRINTEMPS</b> <b>Régis MARCON</b> <b>Chef étoilé****</b>	19/20 Avril	16	<b>COMPLET</b>
<b>DESSERT A L'ASSIETTE</b> <b>Valéry AMELINE</b> <i>Formateur en pâtisserie à l'Ecole Christian Vabret</i>	19/20 Avril	16	
<b>PAINS AU LEVAIN &amp; PAIN PARTY</b> <b>Olivier MAGNE</b> <b>MOF Boulanger</b>	05/07 Juillet	21	
<b>SNACKING</b> <b>Sébastien CHEVALLIER</b> <b>MOF Boulanger</b>	05/07 Juillet	21	
<b>VIENNOISERIES DE PRESTIGE</b> <b>Olivier MAGNE</b> <b>MOF Boulanger</b>	07/09 Juillet	21	<b>COMPLET</b>
<b>PAINS AROMATIQUES &amp; NUTRITIONNELS</b> <b>Sébastien CHEVALLIER</b> <b>MOF Boulanger</b>	23/25 Août	21	
<b>LES MATHS ET SCIENCES AU SERVICE DE LA PRATIQUE EN BOULANGERIE</b> <b>Christian GILLET</b> <i>Champion de France de boulangerie</i> <b>Rachel BLANCHON</b> <i>Professeure de maths et sciences physiques</i>	26/27 Août	16	
<b>VIENNOISERIE MAISON</b> <b>Joël DEFIVES</b> <b>MOF Boulanger</b>	27/29 Septembre	21	
<b>GALETTES &amp; TARTELETTES BOULANGÈRES</b> <b>Cyrille VAN DER STUYFT</b> <b>MOF Boulanger</b>	27/29 Septembre	21	
<b>BUCHÉ - COLLECTION 2022</b> <b>Jean-Thomas SCHNEIDER</b> <b>MOF Glacier</b>	4/6 Octobre	21	
<b>PETITS GATEAUX &amp; CAFELOGIE</b> <b>Valéry AMELINE &amp; CAFES RICHARD</b>	25/26 Octobre	16	
<b>SÉLECTION SPÉCIALE NOËL PAR</b> <b>Mathieu ATZENHOFFER</b> <b>MOF Boulanger</b>	22/24 Novembre	21	
<b>SCULPTURE SUR GLACE</b> <b>Vincent BOUÉ</b> <b>MOF Glacier</b>	29/30 Novembre	16*	

Cocher les stages que vous souhaitez effectuer