



### LE STAGIAIRE

Madame  Monsieur

Nom \_\_\_\_\_

Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Code postal \_\_\_\_\_ Ville \_\_\_\_\_

Portable: \_\_\_\_\_

### 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 / 13h30-16h30  
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 2022

STAGE	DATE	HEURES	COCHER
<b>DESSERT A L'ASSIETTE</b> <b>Valéry AMELINE</b> Formateur en pâtisserie à l'Ecole Christian Vabret	14/15 Février	16	
<b>SPÉCIAL TABLE D'HÔTES</b> <b>Michel BAERSIWYL</b> Formateur en cuisine à l'Ecole Christian Vabret	28 Février /04 Mars	31	
<b>SNACKING A 4 MAINS</b> <b>Pascal TANGUY &amp; Patrick BOURGADE</b> MOF Charcutier traiteur & formateur en boulangerie à l'Ecole Christian Vabret	02/04 Mars	21	
<b>LA GLACERIE DANS TOUS SES ETATS</b> <b>Jean Thomas SCNHEIDER</b> MOF Glacier	02/04 Mars	21	
<b>PAINS AU LEVAIN &amp; PAIN PARTY</b> <b>Olivier MAGNE</b> MOF Boulanger	21/22 Mars	21	
<b>SUCRE</b> <b>Guillaume ABREUVOIR</b> Chef Pâtissier	28/30 Mars	21	
<b>ENTREMETS /TARTES ET PETITS GATEAUX</b> <b>Jean Thomas SCNHEIDER</b> MOF Glacier	13/15 Juin	21	
<b>BLÉS ANCIENS</b> <b>Yohan FERRANT</b> Formateur International	04/06 Juillet	21	
<b>SNACKING &amp; PLATS CUISINÉS</b> <b>Sébastien CHEVALLIER</b> MOF Boulanger	04/06 Juillet	21	
<b>PAINS AROMATIQUES ET NUTRITIONNELS</b> <b>Sébastien CHEVALLIER</b> MOF Boulanger	06/08 Juillet	21	
<b>TARTES BOULANGERES ET GATEAUX DE VOYAGE</b> <b>Sébastien CHEVALLIER</b> MOF Boulanger	22/24 Août	21	
<b>BUCHES—COLLECTION 2022</b> <b>Bruno LE DERRF</b> MOF Chocolatier	03/05 Octobre	21	
<b>VIENNOISERIES DE PRESTIGE</b> <b>Olivier MAGNE</b> MOF Boulanger	28/30 Novembre	21	

Cocher les stages que vous souhaitez effectuer