



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 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

1029€

16 H - 2 JOURS

Du Lundi 9h-12h / 13h30-16h30
Du Mardi 9h-12h / 13h30-17h30

TARIF

848€

* 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
DESSERT A L'ASSIETTE Valéry AMELINE Formateur en pâtisserie à l'Ecole Christian Vabret	14/15 Février	16	
SPÉCIAL TABLE D'HÔTES Michel BAERSIWYL Formateur en cuisine à l'Ecole Christian Vabret	28 Février /04 Mars	31	
SNACKING A 4 MAINS Pascal TANGUY & Patrick BOURGADE MOF Charcutier traiteur & formateur en boulangerie à l'Ecole Christian Vabret	02/04 Mars	21	
LA GLACERIE DANS TOUS SES ETATS Jean Thomas SCNHEIDER	02/04 Mars	21	
PAINS AU LEVAIN & PAIN PARTY Olivier MAGNE MOF Boulanger	21/23 Mars	21	
SUCRE Guillaume ABREUVOIR Chef Pâtissier	28/30 Mars	21	
ENTREMETS /TARTES ET PETITS GATEAUX Jean Thomas SCNHEIDER MOF Glacier	13/15 Juin	21	
BLÉS ANCIENS Yohan FERRANT Formateur International	04/06 Juillet	21	
SNACKING & PLATS CUISINÉS Sébastien CHEVALLIER MOF Boulanger	04/06 Juillet	21	
PAINS AROMATIQUES ET NUTRITIONNELS Sébastien CHEVALLIER MOF Boulanger	06/08 Juillet	21	
TARTES BOULANGERES ET GATEAUX DE VOYAGE Sébastien CHEVALLIER MOF Boulanger	22/24 Août	21	
BUCHES—COLLECTION 2022 Bruno LE DERRF MOF Chocolatier	03/05 Octobre	21	
VIENNOISERIES DE PRESTIGE Olivier MAGNE MOF Boulanger	28/30 Novembre	21	

Cocher les stages que vous souhaitez effectuer