



Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie • Pâtisserie
Cuisine

INITIATION & REMISE À NIVEAU

PÂTISSERIE

Objectifs

Doté d'un espace pâtisserie performant, l'Ecole Christian Vabret vous propose de découvrir ou de redécouvrir l'univers de la pâtisserie dans un environnement professionnel.

Un encadrement de formateurs confirmés, des méthodes de travail adaptées au fonctionnement de l'entreprise, des recettes rationnelles, vous permettront de vous immiscer dans le monde de la pâtisserie.



Du Lundi 24 au Vendredi 28 Janvier 2022

CONTENU PEDAGOGIQUE

Pâtisserie

Les différentes pâtes

(pâte sucrée, sablé breton...)

Assortiment de tartes

(tartes aux pommes, chocolat, citron meringuée, fruits frais...)

La pâte à chou & ses dérivés

(éclairs, choux chantilly, chouquette..)

Les entremets

(Royal chocolat, charlotte aux fruits...)

Viennoiserie

Pâte levée feuilletée : croissant...

Pâte feuilletée : chaussons aux pommes, millefeuilles...

Petits gâteaux de thé

Les macarons, la meringue suisse, les cakes, les madeleines

Les décors

Les décors en chocolat



CONDITIONS D'ADMISSION

Avoir au moins 18 ans

Ce stage s'adresse :

- Aux débutants
- Aux personnes souhaitant confirmer leur choix d'orientation
- Aux personnes ayant quitté la profession et souhaitant une remise à niveau

DURÉE DE LA FORMATION

4 jours et demi soit 31 heures

Lundi : 14-17h

Mardi /Mercredi / Jeudi : 8h-12h/13h30-17h30

Vendredi : 8h-12h

LIEU DE LA FORMATION

Ecole Christian Vabret

Boulangerie | Pâtisserie | Cuisine

17 av du Garric - 15000 Aurillac

COÛT DE LA FORMATION

992 €

Le coût de la formation comprend :

- La formation en laboratoire professionnel
- Le livret pédagogique
- Un vêtement de travail + toque
- Les déjeuners de mardi, mercredi, jeudi et vendredi

VOTRE CONTACT

Angélique SEPVAL

Conseillère formation en Pâtisserie

Tél : 04 71 63 48 02

Email : accueil@efbpa.fr

www.efbpa.fr

