

INITIATION & REMISE À NIVEAU

PÂTISSERIE

SPÉCIAL PÂTES À CHOUX



Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie • Pâtisserie
Cuisine

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 11 au Mercredi 13 Juillet 2022

CONTENU PEDAGOGIQUE

Avec cette formation sur le thème de la pâte à choux, vous découvrirez une large gamme traditionnelle française et gourmande. Vos convives seront épatés lors de vos dîners !

Choux

Choux chantilly
Choux chouquette

Religieuses

100% Vanille
Caramel

Tarte profiteroles

Éclairs

Vanille Caramel
Tarte citron
Cappuccino
Fruits rouges

Paris Brest

Printanier
Amande Noisette

Saint Honoré

Fruits rouges Chocolat Blanc
Caramel tatin
Pistache Fraise

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

3 jours soit 21h

Du Lundi 8h-12h/13h30-18h30

Mardi 8h-12h /13h30-17h30

Au Mercredi 8h-12h

LIEU DE LA FORMATION

Ecole Christian Vabret

Boulangerie | Pâtisserie | Cuisine

17 av du Garric - 15000 Aurillac

COÛT DE LA FORMATION

819 €

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



Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE