

STAGES AMATEURS

LE STAGIAIRE

Madame Monsieur

Nom _____

Prénom _____

Adresse _____

Code postal _____ Ville _____

Portable _____

Email _____

VOTRE EXPÉRIENCE

Votre profession actuelle : _____

EN BOULANGERIE / PATISSERIE / CUISINE :

Aucune +de 6 mois +d'1 an

HORAIRES DES STAGES

EN CUISINE

5 jours — 31 H

Du Lundi 14h00 au
Vendredi 15h00

3 jours — 24 H

Du Mardi 7h00 au
Jeudi 15h30

3 jours — 24 H

Du Mercredi 6h00 au
Vendredi 15h00

EN BOULANGERIE & PÂTISSERIE

5 jours — 31 H

Du Lundi 14h00 au
Vendredi 12h00

3 jours — 24 H

Du Lundi 09h00 au
Mercredi 13h00

3 jours — 16 H

Du Mercredi 14h00 au
Vendredi 17h00

2 jours — 16H

Du Lundi 08h00 au
Mardi 17h00

1 jour — 08H

De 09h00 à 18h00

RESTAURATION

Les déjeuners sont compris dans le coût de la formation

HÉBERGEMENT

Nous vous adressons une liste d'hébergement

DROIT A L'IMAGE—PROTECTION DES DONNÉES

Lors des stages, des photos et des vidéos seront prises et utilisées sur des supports de communication (réseaux sociaux, presse, brochure, plaquettes...)

J'autorise Je n'autorise pas

Acceptez-vous de recevoir nos actualités et nos informations ?

J'autorise Je n'autorise pas

NOS TARIFS

992 €

5 jours — 31 H

480 €

3 jours — 24 H

320€

2 jours — 16 H

160 €

1 jour - 08 H

MODE DE FINANCEMENT

Autofinancement Autre : _____

Bulletin d'inscription à renvoyer accompagné du règlement par chèque à l'ordre :
École Christian Vabret

**Pour sélectionner les stages
auxquels vous souhaitez participer,
cochez au verso =>**

VOS CONTACTS

École Christian Vabret

Espace BOULANGERIE

3 rue Lavoisier — 15000 AURILLAC
Tél : 04.71.63.48.02
Contact mail : formation@efbpa.fr

Espace PÂTISSERIE

17 avenue du Garric — 15000 AURILLAC
Tél : 04.71.63.48.02
Contact mail : accueil@efbpa.fr

Espace CUISINE

La Roseaie, Route du Château — 15130 VEZAC
Tél : 04.71.63.81.63
Contact mail : contact@efbpa.fr

NOS STAGES AMATEURS 2024

A CHAQUE INITIATION UN PROGRAMME DIFFÉRENT, CHOISISSEZ LE VOTRE !

STAGE	DATE	HEURES	COCHER
SPÉCIALE TABLES D'HÔTES <i>Michel BAERISWYL</i> Formateur en Cuisine à L'École Christian Vabret	26 Février /01 Mars	31	
PRÉPAREZ PÂQUES <i>Jean-François COULAUD</i> Formateur en Pâtisserie à L'École Christian Vabret	25 Mars	08	
INITIATION A LA BOULANGERIE <i>LA VIENNOISERIE</i> <i>Patrick BOURGADE</i> Formateur en Boulangerie à L'École Christian Vabret	25/27 Mars	24	
MES DESSERTS SIGNATURES A REALISER A LA MAISON <i>Olivier PAREDES</i> Formateur en Pâtisserie & Consultant International	08/09 Avril	16	
INITIATION A LA BOULANGERIE <i>LES PRODUITS DE BASE EN BOULANGERIE</i> <i>Guillaume GIRONDE</i> Formateur en Boulangerie à L'École Christian Vabret	03/04 Juin	16	
NUMBER CAKE <i>Valéry AMELINE</i> Formateur en Pâtisserie à L'École Christian Vabret	03 Juin	08	
INITIATION A LA CUISINE D'ÉTÉ <i>Michel BAERISWYL</i> Formateur en Cuisine à L'École Christian Vabret	01/05 Juillet	31	
INITIATION A LA BOULANGERIE <i>BOULANGERIE BIO & CUSSON AU FOUR A BOIS</i> <i>Patrick BOURGADE & Guillaume GIRONDE</i> Formateurs en Boulangerie à L'École Christian Vabret	01/05 Juillet	31	
ILLUSION CAKE <i>Carole BERTRAND</i> Double Championne du Monde de Cake Design	01/02 Juillet	16	
PEINTURE SUR GATEAU <i>Carole BERTRAND</i> Double Championne du Monde de Cake Design	03/04 Juillet	16	
INITIATION A LA CUISINE D'ÉTÉ <i>Michel BAERISWYL</i> Formateur en Cuisine à L'École Christian Vabret	09/11 Juillet	24	
INITIATION A LA BOULANGERIE <i>LA BOULANGERIE DANS TOUS SES ÉTATS</i> <i>Alexandre LOPEZ</i> Champion du Monde de la Boulangerie	15/19 Juillet	31	

STAGE	DATE	HEURES	COCHER
INITIATION A LA PÂTISSERIE <i>LES BASES DE LA PÂTISSERIE FRANÇAISE</i> <i>Olivier PAREDES</i> Formateur en Pâtisserie & Consultant International	15/19 Juillet	31	
INITIATION A LA BOULANGERIE <i>LES PAINS SPÉCIAUX & AROMATIQUES</i> <i>Guillaume GIRONDE</i> Formateur en Boulangerie à L'École Christian Vabret	09/11 Septembre	24	
TARTES D'AUTOMNE <i>Jean-François COULAUD</i> Formateur en Pâtisserie à L'École Christian Vabret	16 Septembre	08	
HALLOWEEN A LA MAISON <i>Jean-François COULAUD</i> Formateur en Pâtisserie à L'École Christian Vabret	07 Octobre	08	
PRÉPAREZ NOËL A LA MAISON <i>Olivier PAREDES</i> Formateur en Pâtisserie & Consultant International	21/22 Octobre	16	
INITIATION A LA PÂTISSERIE <i>LA PÂTISSERIE BOULANGÈRE — SPÉCIALITÉS DE NOS RÉGIONS</i> <i>Valéry AMELINE</i> Formateur en Pâtisserie à L'École Christian Vabret & <i>Patrick BOURGADE</i> Formateur en Boulangerie à L'École Christian Vabret	04/05 Novembre	16	
INITIATION A LA BOULANGERIE <i>LE TRAITEUR BOULANGER A 4 MAINS</i> <i>Michel BAERISWYL</i> Formateur en Cuisine à L'École Christian Vabret & <i>Patrick BOURGADE</i> Formateur en Boulangerie à L'École Christian Vabret	18/20 Novembre	24	
PRÉPAREZ VOS BÛCHES DE NOËL <i>Jean-François COULAUD</i> Formateur en Pâtisserie	09 Décembre	08	
INITIATION A LA BOULANGERIE <i>SPECIALITES BOULANGERS DE NOEL</i> <i>Patrick BOURGADE</i> Formateur en Boulangerie à L'École Christian Vabret	16/20 Décembre	31	
INITIATION A LA PÂTISSERIE <i>DESSERTS DE FÊTE</i> <i>Valéry AMELINE</i> Formateur en Pâtisserie à L'École Christian Vabret	16/20 Décembre	31	
INITIATION A LA CUISINE <i>CUISINE DE FÊTES</i> <i>Michel BAERISWYL</i> Formateur en Cuisine à L'École Christian Vabret	16/20 Décembre	31	

Cochez les stages que vous souhaitez effectuer