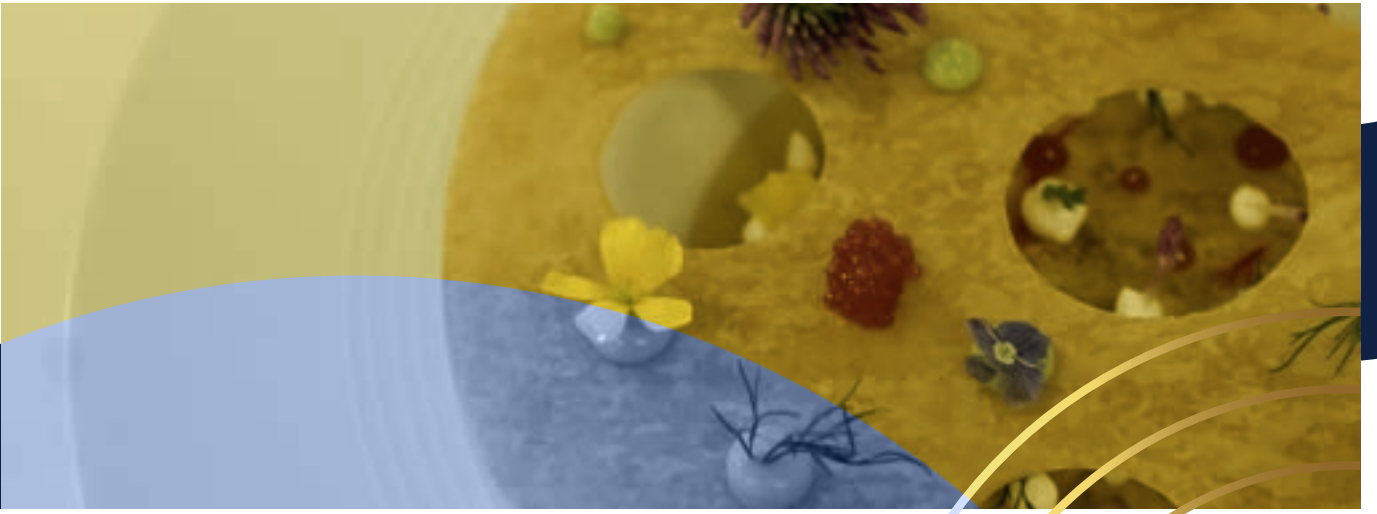


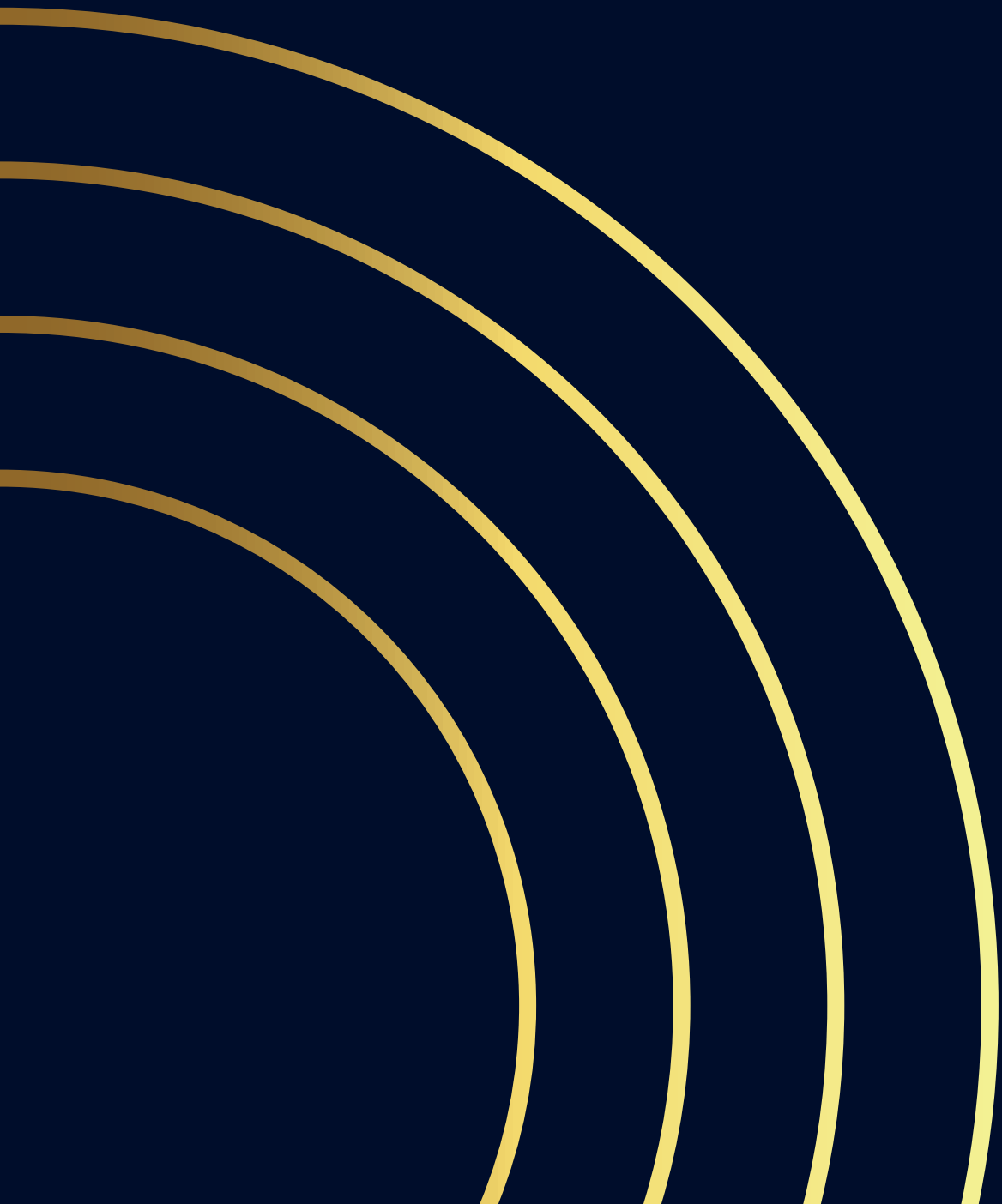


Ecole  
Christian Vabret  
Meilleur Ouvrier de France  
Boulangerie · Pâtisserie  
Cuisine



CALENDRIER  
**Stages**  
2024







# Sommaire

## LES FORMATEURS

6 à 9

## STAGES PROFESSIONNELS

- Boulangerie 10 à 15
- Pâtisserie 16 à 19
- Cuisine 20 à 22
- Les stages en entreprise 23
- Les tarifs 24

## STAGES AMATEURS

- Boulangerie 26 à 28
- Pâtisserie 29 à 32
- Cuisine 33 à 35
- Les tarifs 36

## LES FORMATIONS DE L'ÉCOLE CHRISTIAN VABRET

38 à 39

# Christian Vabret

*L'École Christian Vabret est heureuse de vous présenter son calendrier de formations en Boulangerie, Pâtisserie, Cuisine 2024.*

Une nouvelle fois, les Meilleurs Ouvriers de France mais aussi des formateurs confirmés et de haut niveau, spécialistes dans leur domaine, ont répondu présents pour vous proposer un large choix de stages sur les tendances actuelles, dans une démarche rationnelle et adaptée aux besoins de votre entreprise.

Savoir-faire, excellence et passion c'est ce que nous souhaitons vous faire partager au travers de nos formations qui vous permettront d'acquérir ou d'approfondir vos connaissances et techniques.

Nous mettons tout en place pour vous accompagner au mieux pour le financement de votre formation.

Alors n'hésitez pas et continuez de vous former auprès des meilleurs !

Bonnes formations à toutes et à tous et faites le choix de la perfection.

Au plaisir de vous accueillir en 2024 et de partager avec vous notre passion !



**Christian Vabret**

*Meilleur Ouvrier de France  
Président de l'École Christian Vabret  
Boulangerie - Pâtisserie - Cuisine*



# Les Formateurs



## Valéry Ameline

*Formateur en Pâtisserie à l'École Christian Vabret*

Originaire de Belgique, Valéry AMELINE a passé son CAP Boulanger-Pâtissier pour finir par un Brevet de Maîtrise Pâtisserie, Chocolaterie, Glacerie, Confiserie et Traiteur. Après plusieurs expériences en région Occitanie, Valéry AMELINE a décidé de s'installer dans le Cantal pour enseigner son savoir-faire à l'École Christian Vabret.



## Stéphane Augé

*Meilleur Ouvrier de France Glacier*

Stéphane AUGÉ est Meilleur Ouvrier de France Glacier 2007. Des stages chez Yves Thuriès, Joël Robuchon et un service militaire comme chef pâtissier du Ministère de l'Intérieur, lui ouvrent les portes de l'enseignement. Il est en parallèle consultant business à l'international et formateur professionnel en pâtisserie, glacerie et cuisine. Stéphane Augé est lauréat de nombreuses compétitions en France et à l'international. Il est notamment Médaille d'argent aux championnats du Monde de Glace 2008 à Rimini en Italie, Médaille d'argent de sculptures sur glace 2006 à Bastia et 2003 à Valloire.



## Michel Baeriswyl

*Formateur en Cuisine à l'École Christian Vabret*

Après avoir exercé dans différents hôtels et restaurants, Michel BAERISWYL a choisi de devenir formateur et ainsi transmettre son savoir-faire aux passionnés de cuisine. Depuis plus de 30 ans il forme les cuisiniers et cuisinières de demain. Rigueur, sérieux, professionnalisme, modernité et passion sont les adjectifs qui le décrivent le mieux.



## Clément Bellegarde

*Artisan Boulanger*

Installé dans le Gard à Alès, Clément BELLEGARDE fait la belle part au pain au levain ! Dans sa boulangerie, "Gueule de pain", pas de baguettes, pâtisseries ou viennoiseries traditionnelles. Le boulanger, qui a passé son CAP en reconversion professionnelle à l'École Christian Vabret saura vous transmettre sa passion, et ses secrets pour une production basée sur le travail du levain !



## Carole Bertrand

*Double Championne du Monde de Cake Design*

Débordante de passion pour les gâteaux, Carole BERTRAND Cheffe et co-fondatrice de Sweet Délices est installée à Montauban. Épaulée par sa famille, elle suit une formation au Bonnie Gordon College de Toronto au Canada. Forte de cette formation et de son CAP Pâtissier elle décide de créer son entreprise en 2016. En 2021 elle est double médaille d'or en Cake Design lors de « l'Italy International Cake Show » à Rome.



## Patrick Bourgade

*Formateur en Boulangerie à l'École Christian Vabret*

Formateur Boulanger à l'École Christian Vabret depuis près de 25 ans. Patrick BOURGADE est un passionné et saura vous transmettre son amour du métier, sa précision dans les gestes et son savoir-faire. Il accompagne également des jeunes apprentis dans leur préparations aux concours :

Meilleur Apprenti de France, Meilleur Jeune Boulanger de France.

# Les Formateurs



**Vincent  
Boué**

*Meilleur Ouvrier de France Glacier*

Issu d'une formation initiale en cuisine, Vincent Boué s'oriente par la suite vers le dessert à l'assiette. En 2002, le lycée hôtelier de la Guerche-de-Bretagne le sollicite pour enseigner cette pratique. Sa rencontre avec le MOF glacier Didier STEPHAN, au sein du lycée hôtelier lui a ouvert de nouvelles perspectives. Depuis 2015, Vincent Boué est président de l'Association Nationale des Sculpteurs sur Glace et il perpétue la transmission avec tous les passionnés. En 2019, il obtient le titre de Meilleur Ouvrier de France Glacier et partage son savoir-faire dans le monde.



**Sébastien  
Chevallier**

*Meilleur Ouvrier de France  
Boulangier*

Sébastien CHEVALLIER est formateur au CFAMA de Vesoul et intervenant en boulangerie. Fort de ses expériences en tant que vice-champion de la Coupe de France 2009 et vainqueur de la Coupe d'Europe 2010, Sébastien Chevallier est devenu Meilleur Ouvrier de France, distinction suprême. Spécialiste du décor, il a concrétisé sa passion avec son livre Pain Party.



**Jean-François  
Coulaud**

*Formateur en Pâtisserie  
à l'École Christian Vabret*

Après avoir obtenu son CAP Pâtissier à l'École Christian Vabret en 2013, Jean-François COULAUD a exercé plusieurs années en Boulangerie - Pâtisserie en tant que Chef Pâtissier. Il partage désormais son savoir-faire, son expertise et sa passion au sein de l'École.



**Rodolph  
Couston**

*Meilleur Ouvrier de France  
Boulangier*

Rodolph Couston, originaire du sud de la France & lauréat du concours MOF 2023 en Boulangerie. Lauréat du MAP (concours du meilleur apprenti de France) en boulangerie, titulaire d'une maîtrise en boulangerie. Il exerce ses talents en qualité de formateur-enseignant en boulangerie, en lycée hôtelier, depuis près de 20 ans dans le secteur d'Avignon et de Marseille.



**Yohan  
Ferrant**

*Formateur International*

Boulangier Français installé depuis de nombreuses années en Espagne, Yohan FERRANT est directeur de la Baking School Barcelona Sabadell. Après avoir travaillé dans plusieurs entreprises et notamment à Londres dans le réputé St John Bread & Wine, il a décidé d'exporter son savoir-faire en Espagne. Il aime travailler avec du levain naturel, des farines biologiques, des farines anciennes et des graines biologiques. C'est ce qui donne une identité à son pain !



**Guillaume  
Gironde**

*Formateur en Boulangerie  
à l'École Christian Vabret*

Après avoir obtenu son CAP Boulanger-Pâtissier à l'École Christian Vabret en 2012, Guillaume GIRONDE a eu plusieurs expériences dans des boulangeries Lyonnaises avant de décider d'enseigner son savoir-faire au sein même de l'École Christian Vabret.

# Les Formateurs



## Valentin Levrard

*Meilleur Ouvrier de France  
Boulangier*

Enseignant au Lycée François Rabelais d'Ifs (14) et déjà titré Champion d'Europe de Boulangerie, Valentin LEVRARD est un habitué des concours. Sacré un des "Meilleurs Ouvriers de France" Boulanger en 2023, ce passionné a le goût du challenge. Il vous transmettra sa rigueur et vous dévoilera les secrets qui lui ont permis de décrocher le titre tant convoité !



## Alexandre Lopez

*Champion du Monde de Boulangerie*

Fils d'artisan boulanger, Alexandre LOPEZ a travaillé pendant de nombreuses années dans l'entreprise familiale. Il décide de se lancer dans la grande aventure des concours professionnels et il en est ressorti grand vainqueur puisqu'il a remporté la Coupe du Monde de la Boulangerie par équipe en 2008 dans la catégorie PAIN.

Il est actuellement formateur en Boulangerie au CFA d'Albi et il transmet sa passion aux apprentis boulangers et les accompagne à leur tour dans leur préparation aux concours.



## Olivier Magne

*Meilleur Ouvrier de France  
Boulangier*

Originaire du Cantal, petit-fils de boulanger, Olivier MAGNE a décidé d'enseigner son savoir-faire en tant que consultant international après avoir fait ses armes à Aurillac. Cette expérience lui a permis de se perfectionner et de se lancer dans le fameux et prestigieux Concours du Meilleur Ouvrier de France qu'il a obtenu en 2015. Il continue de transmettre son savoir faire en France et à l'étranger.



## Pascal Molines

*Meilleur Ouvrier de France Pâtissier  
& Champion du Monde de Pâtisserie*

Après un parcours de formation exigeant dans l'artisanat et la restauration gastronomique, Pascal MOLINES a œuvré, à travers son parcours, dans les entreprises les plus prestigieuses. Homme de défis, il se lance dès 1989 à la conquête des plus grands titres de la profession. Il devient tour à tour, Champion du Monde de Pâtisserie en 1999, puis "Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-confiseur" l'année suivante. Il transmet son savoir-faire et devient également ambassadeur de la gastronomie Française à travers le monde.



## Olivier Paredes

*Formateur en Pâtisserie &  
Consultant International*

Gagnant du prestigieux concours Louis Berger, Olivier PAREDES a été chef pâtissier dans le restaurant 1\* Michelin «Shoenenbourg» et directeur technique pâtissier pour le Cordon Bleu à Shanghai. Il est désormais Formateur en Pâtisserie et Consultant International.



## Christophe Rhedon

*Meilleur Ouvrier de France Pâtissier*

Christophe RHEDON est un des Meilleurs Ouvriers de France Pâtissier 2007. Il possède un parcours professionnel riche et dense et a enseigné dans de grandes écoles de pâtisserie. Il a également travaillé pour l'ouverture de Pâtisseries à Londres et Paris. C'est après plusieurs années à construire son expérience en voyageant dans plus de 25 pays... qu'il s'installe dans les Pyrénées Orientales.



# Les Formateurs



## Pierre-Henri Roullard

*Meilleur Ouvrier de France Pâtissier*

Après avoir obtenu un CAP Pâtissier au Moine Gourmand, une pâtisserie située à La Chaise-Dieu, Pierre-Henri ROULLARD est parti ensuite en Provence où il travaille aujourd'hui. C'est en parallèle de son emploi de pâtissier à la pâtisserie Hawecker, à Châteaurenard que cet habitué des concours a préparé sa participation au concours d'un des Meilleurs Ouvriers de France Pâtissier. Titre qu'il a obtenu avec succès en 2023.



## Thomas Subrin

*Meilleur Ouvrier de France Boulanger*

Originaire du Beaujolais, Thomas SUBRIN a fait ses armes au lycée hôtelier de Dardilly. Son domaine de prédilection : la viennoiserie qui l'a conduit à remporter la Coupe de France de la Boulangerie en 2007 et à participer à la Coupe du Monde de la Boulangerie en 2016. Installé dans le sud de la France, il a d'abord travaillé dans les cuisines de Joël ROBUCHON à l'hôtel METROPOLE à Monaco comme Chef Boulanger avant de rejoindre le LBP Monaco dès sa création.

"En Boulangerie, comme en cuisine, il faut que le produit raconte une histoire, on livre une part de soi". La sienne continue de s'écrire en 2018 en décrochant le titre de Meilleur Ouvrier de France.



## Pascal Tanguy

*Meilleur Ouvrier de France Charcutier Traiteur*

Meilleur Ouvrier de France Charcutier Traiteur, Pascal TANGUY a travaillé pour de prestigieux établissements : Hilton, Lenôtre... L'expérience de Pascal TANGUY permet aux participants de profiter d'idées de recettes innovantes, à la fois au niveau de l'utilisation des produits mais également des associations de saveurs.



## Cyrille Van Der Stuyft

*Meilleur Ouvrier de France Boulanger*

Fils de boulanger, Cyrille VAN DER STUYFT a baigné dans l'univers du fournil depuis sa plus tendre enfance. Titulaire d'un CAP, BP et BM Boulanger, il reprendra très tôt l'entreprise familiale avant de se lancer dans la formation. Passionné, il décrochera le titre de Meilleur Ouvrier de France en Boulangerie en 2015. Aujourd'hui, il transmet son savoir-faire et sa passion en France et dans le monde entier. Il a ouvert des boutiques à New York, Los Angeles et Londres. Son leitmotiv : qualité et transmission.



## Jean-Philippe Walser

*Vice Champion de France Croquembouches en 2000 et 2001*

Jean-Philippe Walser est enseignant en pâtisserie au Centre de Formation d'Apprentis de Nancy depuis 1993. Après l'obtention de son Brevet de Maîtrise en 1990, il va rencontrer de nombreux Meilleurs Ouvriers de France en suivant plusieurs stages au sein de grandes écoles françaises.

Passionné de croquembouches, il reçoit de nombreuses distinctions : vice-champion de France Croquembouches en 2000 et 2001, puis le 1er Prix international de Croquembouches en 2002.





**Bou  
lange  
rie Stages  
Professionnels**

# « Le pain au levain au quotidien »

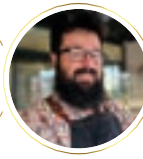
## Travail d'entreprise

Du 12 au 14 Février 2024

Patrick Bourgade

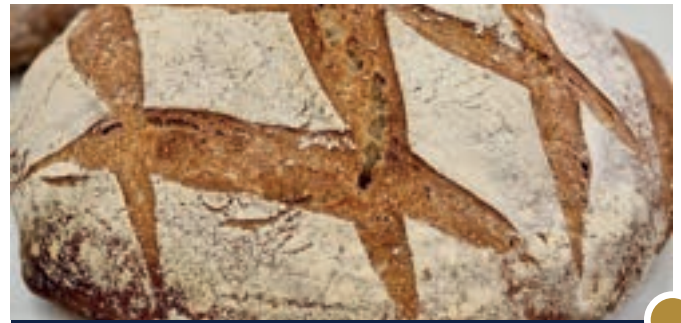


Clément Bellegarde



Le levain est l'avenir de la boulangerie artisanale. Délaissé par la profession au profit de la levure, le levain est pourtant une pièce maîtresse de l'échiquier du boulanger.

Ce stage vous donnera les clés de la gestion du levain au quotidien en production, et c'est également l'occasion de voir plusieurs techniques de pétrissage et de fermentation qu'il offre, au travers de farines natives, sur meule de pierre, avec ou sans gluten.



### Les Produits à réaliser :

- Seigle avec levain de seigle en pointage bac
- Petit épeautre avec levain de petit épeautre
- Khorasan avec levain de seigle
- Sarrasin avec levain de seigle
- Rouge de Bordeaux avec levain de seigle
- Pains T65 avec levain de blé aux fruits
- Pain avec levain de blé à la farine de quinoa
- Pain avec levain de blé à la farine de pois chiches
- Pain T80 avec levain de blé et déclinaisons possibles

# « Plats Cuisinés du Boulanger »

Du 26 au 28 Février 2024



Pascal Tanguy

Apportez une véritable plus-value à votre boulangerie en proposant des plats cuisinés. Diversifiez votre offre de produits salés !

# « Cocktail, Planches apéro du Boulanger, Entremets salés, Buches salées et petites entrées froides »

Du 28 Février au 1<sup>er</sup> Mars 2024



Pascal Tanguy

Pascal TANGUY vous propose d'apporter une véritable plus-value à votre boulangerie en proposant une gamme de produits salés festifs et différents pour des apéritifs, des entrées ou pour un repas sur le pouce.



### Les Produits à réaliser :

- Pavé de saumon et pleurotes au citron vert
- Emincé de volaille à l'estragon
- Tranchette de bœuf aux champignons
- Gratin de légumes
- Pâtes...

### Les Produits à réaliser :

- Mini brochette à base de wraps roulés
- Mini burger chaud ou froid
- Mini entremet salé au cadre
- Mini entremet salé sur base de plaque de pain de mie
- Mini opéra sur base de pain de mie (ex : foie gras et figue, nougat de foie gras)
- Pain surprise sur base de pain nordique...



## « Tout Viennois »

Du 18 au 20 Mars 2024



Olivier  
Magne

Olivier MAGNE vous propose d'enrichir votre gamme de produits à base de pâte à pain viennois pour optimiser votre production et satisfaire votre clientèle. Avec une pâte vous réaliserez une vingtaine de produits salés et sucrés, simples et efficaces pour la boutique.

### Les Produits à réaliser :

- Viennois nature
- Viennois brioché orange
- Viennois citron
- Viennois feuilletée nature et chocolat
- Pain de mie varié
- Kouign amann
- Nid chocolat
- Toupie cassis
- Babka
- Pain au lait
- L'écir
- Tartines salées
- Viennois feuilleté



## « Du Levain pour se faire du bien »

Du 22 au 24 Avril 2024



Rodolph  
Couston

Nouveau MOF boulanger de la promotion 2023, Rodolph COUSTON, formateur de formation, vous partage tout son savoir-faire et le fruit de ses recherches.

### Les Produits à réaliser :

- Pain nutritionnel aux graines, aux baies et aux légumineuses (levain et poolish)
- Pain au petit épeautre sur levain
- Brioche feuilletée mojito
- L'Anémone
- Couronne briochée au levain
- La généreuse au chocolat



## « Blés anciens »

Du 08 au 10 Juillet 2024



Yohan  
Ferrant

Yohan Ferrant vous attend pour 3 jours riches en saveurs et en émotions autour des blés anciens et des levains. La science appliquée des levains sera bien sûr au centre de ce stage de façon effective.

## « Le décor »

Du 08 au 10 Juillet 2024



Sébastien  
Chevallier

Sébastien Chevallier vous propose d'associer décor et plaisir et vous permettra d'exprimer votre créativité pour mettre en valeur vos vitrines et buffets.



©Rafel Vila Bosch

### Les Produits à réaliser :

- Pain à la châtaigne et aux noix
- Pain à la drêche et aux blés bio germés
- Baguette de tradition française
- T110 avoine coco lait
- Blé dur et tradition française...

### Les Produits à réaliser :

Techniques adaptées et précises pour réaliser de belles pièces de décor, pour des concours et vitrines, sous toutes les formes & couleurs :

- Pain party
- Pâte au sirop
- Pâte colorée



## « Pains et viennoiseries, mes créations pour le concours MOF »

Du 08 au 10 Juillet 2024



**Valentin  
Levrard**

Valentin LEVRARD vous propose de découvrir son univers de la viennoiserie aux pains ! Nous utiliserons différents levains en fonction des fabrications, réaliserons une gamme de pains aromatiques aux associations innovantes et travaillerons des viennoiseries incontournables et créatives. Partage et passion garantis !

### Les Produits à réaliser :

- Pain à la bière brune et au chocolat
- Pain au chanvre et aux graines
- Pain feuilleté
- Pain au levain
- Pain de campagne sur levain
- Cake du boulanger
- Pâte levée feuilletée
- Croissants, Pains au chocolat, Pains au chocolat revisités, calisson fraise anis, Tresse praliné, carré chocolat passion
- Brioche par sablage



## « Panettone »

Du 10 au 12 Juillet 2024



**Yohan  
Ferrant**

Yohan Ferrant vous donne rendez-vous pour vous livrer ses précieux conseils sur le Panettone .... Réussite garantie !



### Les Produits à réaliser :

- Réalisation d'un levain
- Panettones sucrés
- Panettones salés

## « Four à bois à 4 mains Spécial Levain - Bio - Cuisson au four à bois »

Du 10 au 12 Juillet 2024

**Sébastien  
Chevallier**



**Guillaume  
Gironde**



Sébastien CHEVALLIER – MOF Boulanger & Guillaume Gironde – Formateur à l'École Christian Vabret, vous donnent rendez-vous à l'École Christian Vabret pour un stage sur le thème du four à bois ! Profitez de leur expérience et de leur savoir-faire pour développer votre technique et votre maîtrise du four à bois sur une gamme de pains et de viennoiseries très spécifique.



### Les Produits à réaliser :

#### Les Pains :

- Pain au Sarrasin
- Khorasan
- Tourte de meule T80/T110
- Pain de seigle
- Petit épeautre
- Pains nutritionnels
- Pavés aux graines de lin
- Pain au levain
- Fougasses aux olives...

#### Les Viennoiseries :

- Pain de mie
- Pain de mie aux graines
- Pain de mie complet
- Fouace
- Brioche aux pralines
- Pain d'épices...

## « Tout feuilletage »

Du 09 au 11 Septembre 2024



**Cyrille  
Van Der Stuyft**

Grâce aux recettes innovantes et créatives du MOF, Cyrille VAN DER STUYFT, vous réaliserez une gamme de produits tout en feuilletage ...

### Les Produits à réaliser :

- Palmier au miel
- Chausson aux pommes
- Flan
- Galettes des rois et déclinaisons



## « Pain au levain et Pain party »

Du 30 Septembre au 02 Octobre 2024



**Olivier  
Magne**

Olivier Magne vous invite, avec cette formation, à découvrir une gamme de pains au levain naturel. « Donnez une vraie identité à vos pains grâce au levain et aux techniques de fermentation. Nous travaillerons sur levain liquide, levain dur et développerons également les tendances actuelles. »  
Le plus de la formation : PAIN PARTY



### Les Produits à réaliser :

- Pain au levain dur et liquide
- Tourte de meule
- Tourte de seigle de Margeride
- Baguette de tradition
- Couronne citron
- Petit épeautre
- Fougasse aux olives...

## « 100% pain »

Du 21 au 23 Octobre 2024



**Thomas  
Subrin**

Venez découvrir toute une gamme de pains avec différents formats et différentes formes.

Nous travaillerons sur plusieurs pré-fermentation, poolish, levain dur, levain liquide ...

### Les Produits à réaliser :

- Baguette de tradition Française
- Main de Nice
- Pain tigré
- Pain aux fruits
- Couronne Bordelaise
- Hot dog
- Pain Pita
- Volcan épeautre
- Tourte de seigle
- Pain au lait Bicolor
- Formes créatives
- Couronne au Levain
- Pain feuilleté
- Michette chocolat garnie









**Pâtis-  
serie Stages  
Professionnels**

## « Dessert à l'assiette, de bistrot & restaurant »

Du 26 au 28 Février 2024



**Christophe Rhedon**

Rationnel, efficace, esthétique et savoureux ! Christophe RHEDON vous guide sur les chemins de véritables desserts à l'assiette.

### Les Produits à réaliser :

- Gâteau café chocolat fondant et sa sauce au chocolat
- Croustillant citron basilic
- Chou crème caramel en déclinaison...



## « Réussissez votre été en préparant vos glaces maison »

Du 18 au 20 Mars 2024



**Vincent Boué**

Vincent BOUÉ partage avec nous ses secrets de Meilleur Ouvrier de France Glacier ! Mettez en œuvre un processus de fabrication de différents sorbets, glaces et crèmes glacées en respectant le plan de maîtrise sanitaire.

### Les Produits à réaliser :

- Mix à sorbet
- Glace
- Crèmes glacées
- Bacs
- Entremets
- Petits gâteaux
- Esquimaux
- Bâtonnets...



## « Entremets & petits gâteaux »

Du 15 au 16 Avril 2024



**Pascal Molines**

Transmettre sa passion et son savoir-faire, autant de crédos que Pascal MOLINES, Meilleur Ouvrier de France, s'applique à partager avec les adeptes de pâtisserie.

### Les Produits à réaliser :

- Fleur de printemps
- Samba
- Cœur caramel
- Caramel-Cacahouète
- Mariguette
- Olinda
- Londrine

## « Wedding Cake & Wedding Croq »

Du 22 au 24 Avril 2024



**Jean-Philippe Walser**

Jean-Philippe WALSER vous propose de découvrir les techniques indispensables pour la réalisation de Wedding Cake et Wedding Croq.

### Les Produits à réaliser :

- Connaître les techniques de conception d'un gâteau de cérémonie et Wedding Croq'.
- Maîtriser les méthodes de réalisation des décors pour diversifier les compositions.
- Améliorer sa méthode de fabrication de gâteaux de mariage et de cérémonie en valorisant le goût et l'esthétique, tout en s'adaptant aux contraintes de production et au matériel...



## « Tartes & Gâteaux de voyage »

Du 17 au 19 Juin 2024



**Pierre-Henri Roullard**

Pierre-Henri ROULLARD vous propose la mise en place d'une gamme de tartes et gâteaux de voyages rationnelle, gourmande et moderne. Un travail avec des produits de saison et des recettes qui pourront évoluer tout au long de l'année.

### Les Produits à réaliser :

- Cakes tout chocolat
- Cakes moelleux pommes cannelle muscovado
- Cakes nantais
- Cakes aux fruits de saison...
- Tarte exotique « Naïa »
- Tarte moderne aux fruits de saison
- Tartes de voyage...



## « Bûches : Collection 2024 »

Du 30 Septembre au 02 Octobre 2024



**Christophe Rhedon**

Pour que les fêtes aient un goût nouveau chaque année, Christophe RHEDON vous propose de découvrir sa collection 2024 de bûches de Noël



### Les Produits à réaliser :

- Croquant chocolat lait et noir en déclinaisons fondantes et mousseuses sur un biscuit noisette
- Mangue framboise sur un biscuit moelleux aux éclats de framboises
- Chouchou praliné sur une base croustillante au chocolat ...

## « Sculpture sur glace »

Du 21 au 22 Octobre 2024



**Vincent Boué**

Vincent BOUÉ, Meilleur Ouvrier de France Glacier et Président National des Sculpteurs Français sur Glace Hydrique est intarissable sur l'art de la sculpture sur glace. Il est LE spécialiste incontournable de la discipline.

La sculpture sur glace requiert une parfaite maîtrise de la glace hydrique et beaucoup de technicité sur l'art de la sculpture.

Technique, conseils et astuces seront les maîtres mots de ce stage pour la garantie d'une pièce réussie.



## « Bûches et petits fours, bouchées salées et cocktails glacés pour les fêtes de fin d'année »

Du 28 au 30 Octobre 2024



**Stéphane Augé**

Stéphane AUGÉ partage avec nous ses secrets de fabrication de la meilleure glace. Pour le chef glacier, tout est question de patience et d'équilibre !

### Les Produits à réaliser :

- Omelette norvégienne à flamber pour les parents
- Vacherin glacé aux couleurs de Noël pour les enfants
- Bûches glacées aux saveurs de l'année
- Bouchées salées glacées pour soirées apéritives décontractées
- Mignardises glacées pour buffets et cocktails
- Cocktails glacés pour des fêtes endiablées







**Cui  
sine** Stages  
Professionnels

# « Spécial Tables d'hôtes »

Du 26 Février au 1<sup>er</sup> Mars 2024



Michel  
Baeriswyl

## Les Menus à réaliser :

- Fritots de moules, sauce andalouse / Blanc de volaille en croûte de fruits secs ; couscous de légumes / Tarte au citron de Yann Couvreur
- Crème Pierre Legrand / Chou farci à l'effiloché de cabillaud au curry, riz pilaf à la coriandre / Pets de nonnes, crème de caramel
- Brunch = œuf cocotte au saumon, œufs brouillés portugaise, œuf poché Bragance / Gaspacho / Rillettes de saumon / Cannelés chorizo cantal / Houmous - Pots de crème, crème brûlée, crème renversée / Chouquettes façon Philippe Conticini / Gaufres de Liège...
- Fricassée de grenouilles et cèpes florentine / Tajine d'agneau aux oignons confits et épices / Autour du riz au lait



# Tarifs

## SPÉCIAL TABLES D'HÔTES

DURÉE

**5 jours - 31 h**

Du Lundi 14h00 au Vendredi 15h00

TARIF :

**992 €**

# Des stages dans votre Entreprise



Besoin d'innover & de gagner en productivité ?

2 à 5 jours

Pour répondre aux besoins de votre entreprise, l'école Christian Vabret - Boulangerie - Pâtisserie - Cuisine met à disposition ses meilleurs formateurs au cœur de votre entreprise.

Nous vous proposons :

- Une formule sur mesure adaptée à vos besoins - choix du thème, des dates et du formateur (MOF ou formateur confirmé).
- Diagnostic de production.
- Une plus grande souplesse dans votre organisation.
- Création d'une gamme de nouveaux produits en pain, viennoiserie, traiteur, pâtisserie, confiserie, bonbons chocolat.
- Création d'une gamme de produits thématiques événementiels.
- Formation sur tout nouveau matériel ou nouvelle technique de planification.
- Des idées innovantes pour ravir vos clients.

**Stages en entreprise**  
Tarif sur demande

## Nos interventions

### **PAIN :**

Pain de tradition française / pains aromatiques / pains spéciaux / pains régionaux / pain bio / travail sur levain naturel / techniques de fermentation.

### **VIENNOISERIES MAISON :**

Pâte levée / pâte levée feuilletée / brioches régionales / viennoiserie bio / cakes & viennoiseries.

### **TRAITEUR :**

Snacking traiteur / l'art des pains surprises / tartines & sandwiches à la carte / petits fours salés / mignardises & bouchées cocktails.

### **PÂTISSERIE :**

Variation chocolat / surprises de petits fours sucrés / macarons / croquembouches / entremets / bûches / glaces.

### **DÉCOR ARTISTIQUE :**

Décor pour tous / décor pour vitrines / décor expert - spécial concours.

### **CONFISERIES / CHOCOLAT :**

Chocolat / pâte de fruits / guimauve / confiture...

### **CONCOURS :**

Préparations aux concours, Coupe de France, Coupe d'Europe, Coupe du Monde de la Boulangerie.

### **FÊTES DE FIN D'ANNÉE :**

Pain de campagne sur levain dur T80 / pain à la châtaigne sur levain dur et empois d'amidon / pain de méteil au citron sur PF / tourte de seigle auvergnate sur levain de seigle / pain d'épices / Kougelhof sur poolish / stollen sur levain liquide.

### **FORMATION COMPLÈTE :**

De l'entrée au dessert...selon des thématiques différentes. Un Noël pas comme les autres / le repas du boulanger...

**Une intervention prise en charge par le FAF CEA, OPCAPEPSS, AGEFOS, OPCOEP...\***

*\*Sous réserve d'acceptation de l'organisme financeur et du quota horaire annuel de formation disponible.*

*Les demandes de prises en charge doivent être déposées au moins un mois avant le début de la formation.*

# Nos Tarifs Pro

*BOULANGERIE - PÂTISSERIE - CUISINE*

VOUS AVEZ  
DES DROITS  
À LA FORMATION !

## BOULANGERIE - PÂTISSERIE

### 3 jours - 24 h

Du Lundi 09h00 au Mercredi 13h00  
Ou  
Du Mercredi 14h00 au Vendredi 17h00

TARIF :

**1 200 €**

### 2 jours - 16 h

Du Lundi 09h00 au Mardi 17h00

TARIF :

**800 €**

TARIF SCULPTURE SUR GLACE : **1 120 €**

## RESTAURATION

Les déjeuners sont pris à l'espace Pâtisserie\* de l'École Christian Vabret et sont compris dans le coût de la formation  
(\*Espace pâtisserie - 17 Avenue du Garric - 15000 AURILLAC)

### HÉBERGEMENT

L'École Christian Vabret peut vous  
pré-réserver une chambre

### MATÉRIEL A PRÉVOIR

- Une tenue de travail
- Un nécessaire de prise de notes
- Un appareil photo

## ARTISANS ou SALARIÉS

n'oubliez pas votre  
OPCO vous finance

**2 stages/an**

**Alors, profitez-en !**







**Boulangerie**  
**Pâtisserie**  
**Cuisine Stages**  
**Amateurs**

# Stages Amateurs Boulangerie

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

Un encadrement de formateurs confirmés, des méthodes de travail adaptées, des recettes rationnelles, vous permettront de vous immerger dans le monde de la boulangerie.

## « Initiation à la boulangerie » La boulangerie dans tous ses états

Du 22 au 26 Janvier 2024

Du 15 au 19 Avril 2024



**Patrick  
Bourgade**

### Les Produits à réaliser :

#### Le pain et pains spéciaux :

- Le Pain de tradition française en pointage retardé
- Le pain courant sur pâte fermentée
- Le pain de campagne sur pâte fermentée
- Le pain de tradition française (graines) sur levain liquide en pointage retardé
- Tourte au levain en pousse lente
- Pain à l'ancienne pétrissage manuel
- Tourte de seigle
- Pain de Lodève

- Pains aromatiques
- Pain petit épeautre sur levain liquide
- La foccacia
- La fougasse aux olives et au thym

#### La viennoiserie :

- La pâte à brioche
- La brioche aromatisée
- La pâte levée feuilletée
- Schéma de découpe de la pâte feuilletée
- Crème pâtissière

## « Initiation à la boulangerie » Les produits de base

Du 03 au 04 Juin 2024



**Guillaume  
Gironde**

Guillaume GIRONDE vous propose de découvrir la boulangerie artisanale française. La découverte des ingrédients, des méthodes de production, la fermentation essentielle au goût du pain ... "Lancez-vous dans l'aventure et partageons ensemble un moment de passion !"

### Les Produits à réaliser :

#### Le pain :

- Pain de tradition française
- Pain de Campagne
- Pain de Seigle

#### La viennoiserie :

- Le Pain de Mie
- La Brioche
- La pâte levée feuilletée (croissants et pains au chocolat)

## « Initiation à la boulangerie » La viennoiserie

Du 25 au 27 Mars 2024



**Patrick  
Bourgade**

Pour cette formation, Patrick BOURGADE vous propose de découvrir la VIENNOISERIE MAISON sous toutes ses formes.

### Les Produits à réaliser :

#### Les différentes pâtes :

- La pâte levée feuilletée
- La pâte levée (Brioche)
- La brioche feuilletée
- La pâte feuilletée
- Brioche régionale

#### Les crèmes :

- La crème pâtissière
- La crème d'amandes
- La crème aux purées de fruits

#### Les produits :

- Les croissants/chocolatines/ pains aux raisins
- Les chaussons aux pommes
- Le flan
- La galette des rois
- Les croissants bicolores
- Les couronnes et brioches de fêtes



# « Boulangerie Bio, cuisson au feu de bois »

Du 1<sup>er</sup> au 5 Juillet 2024



**Patrick Bourgade**



**Guillaume Gironde**

Formateurs en boulangerie à l'École Christian Vabret, Patrick BOURGADE et Guillaume GIRONDE vous proposent une initiation à la boulangerie adaptée aux particuliers amateurs de pains.

Débutants désireux de comprendre les bases du métier tout en travaillant des matières premières biologiques, le tout dans un environnement professionnel, cette formation est faite pour vous !

## Les Produits à réaliser :

### Le pain et pains spéciaux :

- Pain à l'ancienne pétri à la main,
- Baguette de tradition française,
- Pain au levain
- Pain de campagne aromatique
- Brioche
- Croissant, Pain au chocolat, pain aux raisins,
- Pain buns, pain de mie, focaccia

### + Cuissons au four à bois

# « Initiation à la boulangerie »

## La boulangerie dans tous ses états

Du 15 au 19 Juillet 2024



**Alexandre Lopez**

# « Initiation à la boulangerie »

## Les pains spéciaux et aromatiques

Du 09 au 11 Septembre 2024



**Patrick Bourgade**

Diversité, qualité et goût sont au cœur de cette formation dédiée aux pains spéciaux et aromatiques. Nous travaillerons ensemble des farines dites spéciales ou moulues sur meule de pierre. Nous utiliserons différentes méthodes de fermentation pour sublimer les arômes de nos produits et leur garantir une meilleure conservation.

## Les Produits à réaliser :

### Le pain :

- Pain de tradition française en pointage retardé sur levain liquide
- Pain de tradition française en vitesse lente sur levain liquide et pointage retardé
- Pain de tradition française à très faible ensemencement
- Pain de campagne sur levain liquide
- Pain de meule en pointage retardé
- Pain de Lodève sur levain dur
- Pain brié
- Pain paysan en pointage retardé
- Pain de seigle de Margeride
- La Main de Nice
- Pain aux graines sur levain dur
- Elaboration d'un levain

### La viennoiserie :

- Pâte levée feuilletée
- Schéma de découpe de la pâte levée feuilletée
- Pâte à pain au lait
- Pâte à brioche
- La brioche framboise-poire
- Crème pâtissière

### Le traiteur :

- Pain viennois pour sandwich
- Fougasse aux olives et au thym
- Ficelles garnies apéros
- Mini buns montagnard
- Pizza boulangère
- Productions salées à base de viennois

## Les Produits à réaliser :

- Le pain à l'ancienne (pétrissage manuel)
- Le pain de tradition et sa déclinaison curry graines
- Le pain à la farine de Grand Epeautre
- Le pain à la farine de Petit Epeautre
- Le pain à la farine de châtaigne
- La tourte de seigle
- Le pain de campagne sur polish
- Le pain aromatique à la farine de meule
- Le pavé aux graines de lin
- La focaccia



# « Découverte de la boulangerie traiteur à 4 mains »

Du 18 au 20 Novembre 2024



**Michel Baeriswyl**



**Patrick Bourgade**

L'un est cuisinier, l'autre est boulanger ... Ils vont unir leurs compétences pour vous proposer une large gamme de produits traiteurs à base de pâtes.

## Les Produits à réaliser :

### Les pâtes de base :

- La pâte à brioche traiteur et pain de mie et ses variantes aux beurres aromatisés.
- La pâte feuilletée inversée
- Les pâtes à pain (campagne et tradition)
- La pâte à foccacia
- La pâte à wraps
- La pâte à quiche

### Les appareils et sauces :

- Pickles
- Sauce rougail
- Les chutneys

### Les produits :

- Les petits fours salés feuilletés et brioches traiteurs : champignons noisette ...
- Les quiches : tomates chèvre, poulet ananas...
- Les burgers : tomates, encre de seiche, citron saumon
- Les roulés feuilletés : épinards, ricotta, Cannelloni
- Les friands : végétariens et classiques
- Les croque-monsieur : Monté Christo et roulé gravlax poisson
- Les tartines garnies : végétarienne, tahitienne dorade, lait de coco...
- Sandwichs : poulet à la vietnamienne, poisson pesto...
- Les wraps : magret fromage de chèvre frais, avocat, mangue...



# « Initiation à la boulangerie » Spécialités boulangères de Noël

Du 16 au 20 Décembre 2024



**Guillaume Gironde**

Le pain, c'est tout un art mais c'est avant tout de la patience et du respect... le respect des ingrédients, le respect du procédé de fabrication, le respect des temps de repos de la pâte, voilà le secret d'un pain réussi !

## Les Produits à réaliser :

### Le pain :

- Pain de Tradition française
- Pain de Campagne et sa déclinaison aux noix, noisettes et raisins.
- Pain à la farine de meule aux graines de courge et cranberries
- Pain à la Châtaigne
- Pain de Seigle et sa déclinaison au citron
- Pavé aux graines de lin
- Pain aux figues chocolat noisettes

### La viennoiserie

- Panettone
- Stollen
- Fouace
- Pain d'épices
- Pain de Mie (nature/aux graines/encre de seiche/complet)
- Brioche (nature/capuccino chocolat au lait/chocolat noir orange)
- Pains au chocolat bicolores



# Stages Amateurs Pâtisserie

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, des recettes rationnelles, vous permettront de vous immerger dans le monde de la pâtisserie.

## « Initiation à la pâtisserie »

La pâtisserie dans

tous ses états

Du 22 au 26 Janvier 2024



Valéry  
Ameline

### Les Produits à réaliser :

#### Les pâtes :

- Pâte sucrée
- Pâte à choux
- Pâte feuilletée
- Chaussons aux pommes
- Mille-feuilles
- Pâte levée feuilletée
- Brioche

#### Les Crèmes et Mousses :

- Crème pâtissière
- Crème chantilly mascarpone
- Ganache à macarons
- Chantilly au chocolat
- Crémeux chocolat

#### Les Tartes :

- Crème citron
- Tarte bourdalou
- Flan
- Tarte aux pommes

#### Les biscuits :

- Madeleines
- Cannelés Bordelais
- Tigré
- Cake citron
- Macarons

#### Les entremets :

- Royal chocolat

## « Mes desserts signatures à réaliser à la maison »

Du 08 au 09 Avril 2024



Olivier  
Paredes

Des biscuits et des textures ... Des crèmes et des mousses onctueuses ... Des alliances de goût ... et des glaçages tout en couleur !

### Les Produits à réaliser :

- Le fraisier
- Le tiramisu 2.0
- La nougatine chocolatée
- Le passionata
- La charlotte revisitée
- La tarte aux 2 citrons
- La tarte au chocolat
- La tarte de printemps
- La tarte snicker
- Les petits fours pour le goûter (macarons, sablés)



## « Illusion Cake »

Du 01 au 02 Juillet 2024

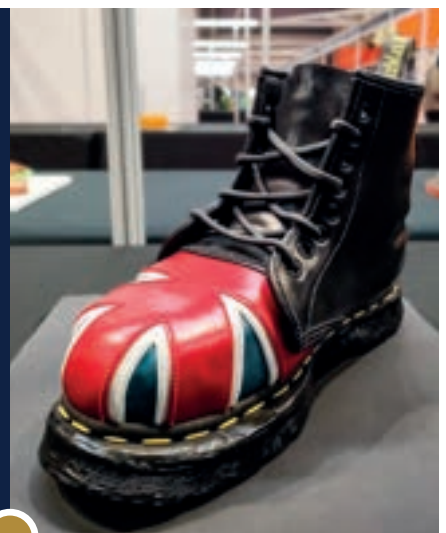


Carole  
Bertrand

Impressionnez vos proches & réalisez un véritable gâteau en trompe-l'œil ! Vous réaliserez vous même votre sculpture, et modelage.

### Les techniques que vous allez apprendre :

- Apprentissage des crèmes et fourrages possibles
- Réalisation de génoises Cake Design
- Sculpter une génoise selon un modèle (Dr Martens)
- Ganachage et couverture d'un gâteau en pâte à sucre
- Création sur mesure de moules en chocolat
- Techniques spécifiques pour la réalisation de détails en pâte à sucre



## « Peinture sur gâteau »

Du 03 au 04 Juillet 2024



**Carole Bertrand**

Venez réaliser le gâteau création médaillée de bronze en 2023 lors de l'International Cake Show dans la catégorie Painting Cake. Vous réaliserez vous même votre création et peinture !

### Les techniques que vous allez apprendre :

- Apprentissage des crèmes et fourrages possibles
- Recouvrir un dummy en angle droit en pâte à sucre
- Quel matériel utiliser pour la peinture sur gâteau
- Apprentissage de la colorimétrie de base
- Utilisation de colorants poudre et gels pour la peinture
- Savoir peindre un visage humain
- Travail de l'Aérographe
- Modelage en pâte à sucre d'éléments décoratifs



## « Les bases de la pâtisserie française » Les grands classiques revisités à la portée de tous

Du 15 au 19 Juillet 2024



**Olivier Paredes**

Maîtrisez les bases de la pâtisserie française et les grands classiques revisités au goût d'aujourd'hui.

### Les Produits à réaliser :

#### Applications modernes des différentes pâtes :

- Tartes revisitées
- Millefeuille au goût du jour
- Saint honoré framboise yuzu
- Fleur au caramel
- Tortillon coco ananas
- Pochette pomme caramel
- Chignon

#### Application des crèmes de bases et des mousses allégées en sucre :

- Fruits rouges en méli-mélo
- Acide amer
- Volupthé
- Sencha
- Vanille croq

#### Application de goûters :

- Cake matcha
- Sicilien pistache
- Macaron parfums d'été

#### Application sur la pâte à choux :

- Le Paris Aurillac
- Les secrets du pochage et de la cuisson

#### Application sur le chocolat :

- Tempérage
- Le tout chocolat

## « Préparez Noël à la maison : Bûches de Noël, chocolat et gourmandises pour égayer vos tables de fêtes »

Du 21 au 22 Octobre 2024



**Olivier Paredes**

Préparez Noël comme un Chef Pâtissier ! Olivier PAREDES vous attend pour 2 jours de formation au cours desquels vous préparerez vos bûches, chocolats et gourmandises de fêtes de fin d'année.

### Les Produits à réaliser :

- Bûche chocolat nougatine
- Bûche framboise litchee
- Bûche exotique coco, ananas, mangue
- Bûche aux 3 chocolats
- Bûche roulée noisette
- Centre de table tout en chocolat
- Pâte à tartiner
- Bonbons chocolat comme en boutique
- Petits fours sucrés
- Macarons



# « Initiation à la pâtisserie »

## La pâtisserie boulangère spécialités de nos régions

Du 04 au 05 Novembre 2024



Valéry  
Ameline



Patrick  
Bourgade

L'un est pâtissier, l'autre boulanger... ils vont unir leurs compétences pour vous proposer une large gamme de pâtisseries boulangères de nos régions !



### Les Produits à réaliser :

#### Pâtes :

- Sablé breton
- Pâte sucrée
- Pâte à cornet de Murat

#### Brioches :

- Pastis landais
- Brioche vendéenne
- La fouace
- Kouign Amann

#### Biscuits secs :

- Diamants
- Le damier
- Le Carré

#### Tartes :

- Tartes tatin
- Flan
- Tarte à la Tome
- Tarte à la châtaigne et myrtilles
- Tarte aux noix

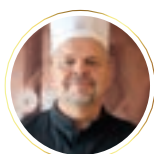
#### Pâtisserie :

- Cornet de Murat

# « Initiation à la pâtisserie »

## Desserts de fête

Du 16 au 20 Décembre 2024



Valéry  
Ameline

Découvrez les classiques de la pâtisserie française pour les fêtes de fin d'année !

### Les Produits à réaliser :

#### Viennoiseries :

- Panettone
- Couronne briochée

#### Gâteaux de voyage :

- Pain d'épices
- Biscuits de Noël
- Maison en pain d'épices

#### Petits fours frais :

- Carolines à base de pâte à choux

#### Biscuits :

- Macarons sucrés
- Macarons salés

#### Bûches :

- Bûche Royal chocolat
- Bûche Fruits rouges chocolat lait
- Bûches roulées
- Crème au beurre
- Chantilly



# Nos ateliers sur la journée

## « Saint Valentin » Lundi 05 Février 2024



Jean-François  
Coulaud

Réalisez votre gâteau pour la Saint Valentin et séduisez votre amoureuse ou votre amoureux...  
Les Produits à réaliser :

- Entremet Fraise-Coco-Hibiscus
- Entremet Chocolat – Cerise- Rose

## « Préparez Pâques » Lundi 25 Mars 2024



Jean-François  
Coulaud

Réalisez votre gâteau et un sujet de Pâques en chocolat que vous emporterez à la maison ...  
Les Produits à réaliser :

- Le Nid de Pâques : Biscuit au chocolat, Croustillant au praliné, crémeux au chocolat praliné, insert praliné, mousse chocolat et velours noir
- Montage en chocolat



## « Tartes d'automne » Lundi 16 Septembre 2024



Jean-François  
Coulaud

Réalisez et emportez chez vous deux tartes aux délicieuses saveurs d'automne !  
Les Produits à réaliser :

- La tarte Figue-Noix
- La tarte Bourdaloue inversée

## « Number Cake » Lundi 03 Juin 2024



Valéry  
Ameline

Réalisez 2 Number Cake et apprenez toutes les techniques indispensables pour pouvoir les reproduire chez vous !  
Les Produits à réaliser :

- Le Number Cake aux fruits
- Le Number Cake au chocolat



## « Halloween à la maison » Lundi 07 Octobre 2024



Jean-François  
Coulaud

Réalisez vos gâteaux d'Halloween et effrayez vos proches !  
Les Produits à réaliser :

- Entremet chocolat orange
- Cupcakes d'Halloween

## « Bûches de Noël » Lundi 09 Décembre 2024



Jean-François  
Coulaud

Réalisez vos propres bûches de Noël et séduisez parents et amis ...  
Les Produits à réaliser :

- La bûche poire-cannelle
- La bûche chocolat-mangue





# Stages Amateurs Cuisine

Durant 3 à 5 jours, venez cuisiner avec un chef confirmé et apprenez toutes les techniques indispensables pour réaliser des recettes dignes des grands chefs et épater votre famille et vos amis.

« De l'entrée au dessert, je vous invite à découvrir les grandes techniques de la cuisine française autour des fonds de bases, des cuissons, de la viande, des poissons, des légumes de saison, ou de la pâtisserie ».

A chaque initiation un nouveau menu, choisissez le vôtre !

## « Cuisine bistronomique & gastronomique »

Du 10 au 12 Janvier 2024



Michel Baeriswyl

### Les Menus à réaliser :

- Poireau vinaigrette / Filet de selle d'agneau en croûte de pignons et menthe, crème d'ail - Caviar d'aubergine - fenouil à l'orange / Irish coffee
- Tartelette aux champignons - orange et praliné noisette / Filet mignon de porc fumé rôti, jus de cochon - Purée de pommes de terre au siphon / Pavlova aux agrumes
- Duo de langoustines en tartare et panées au corn flakes / Saumon gravlax aux kiwis et litchis / Paleron de 12 heures et sa glace de viande, moutarde de framboise - Maki de chou vert - risotto de topinambours / Tarte au citron et lemon curd

## « Initiation à la cuisine »

Du 22 au 26 Janvier 2024



Michel Baeriswyl

### Les Menus à réaliser :

- Salade de potiron à la ricotta, aux betteraves et aux noix de pecan / Râble de lapin à la crème de cabécou, purée de vitelottes / Tarte aux pommes sur sablé breton
- Velouté de potiron aux éclats de châtaignes / Poulet à l'indienne - Panisses et son chutney de tomates / Entremets façon Singapour
- Salade d'inflorescences, hollandaise aux fruits de la passion / Parmentier de joues de bœuf au vin rouge et aux panais / Macarons aux poires caramélisées
- Boudin blanc et son risotto de topinambour / Mignon de porc coco - citron vert - Ecrasée de vitelottes et ses chips / Feuilles d'automne au chocolat blanc

## « Spécial Tables d'hôtes »

Du 26 Février au 1<sup>er</sup> Mars 2024



Michel Baeriswyl

### Les Menus à réaliser :

- Fritots de moules, sauce andalouse / Blanc de volaille en croûte de fruits secs ; couscous de légumes / Tarte au citron de Yann Couvreur
- Crème Pierre Legrand / Chou farci à l'effiloché de cabillaud au curry, riz pilaf à la coriandre / Pets de nonnes, crème de caramel
- Brunch = œuf cocotte au saumon, œufs brouillés portugaise, œuf poché Bragance / Gaspacho / Rillettes de saumon / Cannelés chorizo cantal / Houmous - Pots de crème, crème brûlée, crème renversée / Chouquettes façon Philippe Conticini / Gaufres de Liège....
- Fricassée de grenouilles et cèpes florentine / Tajine d'agneau aux oignons confits et épices / Autour du riz au lait



## « Initiation à la cuisine d'été »

Du 1<sup>er</sup> au 05 Juillet 2024



Michel Baeriswyl

### Les Menus à réaliser :

- Salade d'avocat, tomate cerises, crevettes ; sauce à l'orange / Pavé de bœuf en croûte de cantal et champignons - Pommes Darphin / Tarte au citron de Yann Couvreur
- Eclair aux deux saumons / Blanc de poulet farci aux foies, gratiné à la Fourme d'Ambert - Tempura de courgettes / Panna cotta aux pêches blanches, granité au thym
- Taboulé de légumes, coulis de persil plat / Maquereau en escabèche - Caviar d'aubergine / Pavlova aux fruits rouges
- Tatin de tomates cerises, siphon de mozzarella / Rable de lapin farci à la crème de cabécou - Croquettes de pommes de terre au corn flakes / Tarte aux fraises



## « Initiation à la cuisine d'été »

Du 09 au 11 Juillet 2024



Michel Baeriswyl

### Les Menus à réaliser :

- Salade de pêches, avocat et salicornes / Thon mariné à l'orange, fenouil et pané à la menthe fraîche / Soufflé glacé aux abricots
- Salade d'inflorescences (brocoli, romanesco, chou-fleur vert, chou-fleur violet, chou-fleur orange...) sauce Hollandaise aux fruits de la passion / Brochette de magret de canard aux abricots - Ratatouille et son espuma de piquillos / Tartelette aux framboises
- Autour de l'artichaut / Médailon de veau et son chutney au chorizo et à la tomate - Gratin de courgettes au parmesan / Déclinaison de melon



## « Initiation à la cuisine »

Cuisine de fêtes

Du 16 au 20 Décembre 2024



Michel Baeriswyl

### Les Menus à réaliser :

- Velouté de panais et son granité à l'orange / Saint-Jacques en croûte d'algues, sauce vanille - Riz noir / Tarte au café
- Terrine aux deux saumons, crème ciboulette / Déclinaison d'huîtres - Siphon de purée de fenouil / Omelette soufflée aux clémentines corses
- Crème brûlée au foie gras - boudin pané au pain d'épices - madeleine aux épices / Cuisse de pintade aux marrons - Pommes dauphines / Ravioli de crêpes à la crème d'orange
- Boudin blanc et son risotto de topinambours / Dos de chevreuil sauce fève tonka - Châtaignes glacées au miel - Cromesquis de chou frisé au pain d'épices / Pavlova aux agrumes



# Les ateliers thématiques

Vous réaliserez chaque jour 1 entrée,  
1 plat (parmi les plats ci-dessous) et 1 dessert.



Michel  
Baeriswyl

## « Le porc »

Du 20 au 22 Mars 2024

- Sauté de porc à la portugaise
- Côte de porc charcutière
- Langue de porc poêlée

## « Le boeuf »

Du 17 au 19 Avril 2024

- Parmentier de joues de bœuf au vin rouge
- Tartare de bœuf de Salers fumé au foin, cantal et œuf parfait
- Pavé de bœuf sauce choron

## « Cuissons sous vide & basse température »

Du 15 au 17 Mai 2024

- Paleron de 12 heures et sa glace de viande, moutarde à la framboise, pommes grenailles au romarin et à l'ail
- Dos de cabillaud, crème de chorizo & Ratatouille niçoise, espuma de piquillos et tuile craquante
- Blanc de volaille basse température
- Ballotine de jambe de cochon en croûte de pommes de terre aux herbes
- Magret de canard basse température

## « Poissons & crustacés »

Du 05 au 07 Juin 2024

- Escabèche de maquereau
- Blanquette de poissons (limande, saumon)
- Fritots de moules sauce orly
- Tempura de poulpe
- Avocat aux crevettes (revisité)
- Filet de sole soufflée aux St-Jacques

## « Cuisine végétarienne »

Du 02 au 04 Octobre 2024

- Galette de pois chiches et patates douces
- Couscous végétarien
- Croustilles de chou frisé
- Déclinaison de betterave (rôtie, pickles, ketchup, chips)
- Risotto de petit épeautre aux artichauts
- Quinoa aux légumes rôtis, sauce miso
- Galettes de lentilles corail, sauce tahin

## « Le mouton »

Du 06 au 08 Novembre 2024

- Irish stew
- Carré d'agneau en croûte d'herbes
- Epaule d'agneau braisée
- Souris d'agneau braisée aux fruits secs

## « Les volailles »

Du 04 au 06 Décembre 2024

- Quiche poulet au curry ananas
- Poulet sauté bourguignonne
- Magret de canard à l'orange
- Coquelet farci au chèvre

# Nos Tarifs Amateurs

*BOULANGERIE - PÂTISSERIE - CUISINE*



## BOULANGERIE - PÂTISSERIE

**5 jours  
31 h**

Du Lundi 14h00  
au Vendredi 12h00

TARIF :

**992 €**

**3 jours  
24 h**

Du Lundi 09h00  
au Mercredi 13h00  
ou  
Du Mercredi 14h00  
au Vendredi 17h00

TARIF :

**480 €**

**2 jours  
16 h**

Du Lundi 08h00  
au Mardi 17h00

TARIF :

**320 €**

**1 jour  
8 h**

Lundi 09h00  
à 18h00

TARIF :

**160 €**

## CUISINE

**5 jours - 31 h**

Du Lundi 14h00 au Vendredi 15h00

TARIF :

**992 €**

**3 jours - 24 h**

Du Mardi 07h00 au Jeudi 15h30  
ou  
Du Mercredi 06h00 au Vendredi 15h00

TARIF :

**480 €**

## HÉBERGEMENT

L'École vous fournit une liste  
d'hébergements à proximité

## RESTAURATION

Les déjeuners sont pris à l'École Christian  
Vabret et sont compris dans le prix du stage

# Certificat Technique des Métiers

VENDEUSE / VENDEUR  
en BOULANGERIE / PÂTISSERIE

Entre 16 & 30 ans

EN APPRENTISSAGE - 1 AN

PARIS



Mise à disposition  
d'un fichier de  
plus de 70  
entreprises qui  
recrutent



Ecole  
Christian Vabret  
Meilleur Ouvrier de France  
Boulangerie • Pâtisserie  
Cuisine

POSTULEZ EN LIGNE

## CONTACT

Nathalie FOUCHÉ

Tél : 01.43.25.28.20

Mail : nfouche@boulangerie75.org

## CONTACT

Sandra VERDIER

Tél : 04.71.63.48.02

Mail : formation@efbpa.fr

# « Avec l'école Christian Vabret, osez changer de métier ! »

L'ÉCOLE CHRISTIAN VABRET

*CAP BOULANGER | CAP PÂTISSIER | CAP CUISINE*



**Espace  
Boulangerie**



**Espace  
Cuisine**



**Espace  
Pâtisserie**



**Four à bois**

Votre diplôme CAP validé  
en contrôle en cours de formation

Vous avez un projet ? L'École Christian Vabret vous offre la qualité d'une formation adaptée. Notre ambition est de transmettre un ensemble de valeurs et savoir-faire destinés à des adultes en reconversion professionnelle.

Des formateurs de haut niveau, modernité des équipements, groupe de travail, formations individualisées, tout est mis en œuvre pour favoriser votre réussite et vous permettre d'exprimer votre talent.

***DEMANDEUR D'EMPLOI, SALARIÉ, ARTISAN...  
À CHACUN SON RÊVE...***

***AUJOURD'HUI CHANGER DE MÉTIER C'EST POSSIBLE !***

**TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN : SUPÉRIEUR À 95 %**

## Financement

Nous sommes là pour vous accompagner dans vos démarches administratives

- Artisans ou salariés, vous avez des droits auprès de l'organisme auquel vous cotisez (FAFCEA, OCAPIAT, OPCO EP, ANFH, OPCO SANTE, UNIFORMATION, TRANSITIONS PRO, FAFIH, AKTO ...)
- Demandeur d'emploi, le Pôle Emploi peut financer cette formation
- Nos formations sont éligibles au CPF, et consultables sur [www.moncompteformation.gouv.fr/](http://www.moncompteformation.gouv.fr/)

# Reconversion professionnelle pour adultes

2 SESSIONS PAR AN  
JANVIER À AOÛT / AOÛT À MARS

**7 MOIS**



**CAP Boulanger**

**7 MOIS**



**CAP Pâtissier**

**7 MOIS**



**CAP Cuisine**

**7 MOIS**



**CAP Glacier**

## Les Doubles Cursus

**14 MOIS**

**BOULANGER**



**PÂTISSIER**



**CUISINIER**



**BOULANGER**



**CUISINIER**



**PÂTISSIER**



**GLACIER**



**PÂTISSIER**





Ecole  
Christian Vabret  
Meilleur Ouvrier de France  
Boulangerie • Pâtisserie  
Cuisine

CALENDRIER  
**Stages**  
2024

## Renseignements et inscriptions

### ESPACE BOULANGERIE

ZAC DE BARADEL II  
3 rue Lavoisier - 15000 AURILLAC  
formation@efbpa.fr

### ESPACE PÂTISSERIE

17 avenue du Garric / Rue Condorcet  
15000 AURILLAC  
accueil@efbpa.fr

### ESPACE CUISINE

La Roseraie - Route du Château  
15130 VÉZAC  
contact@efbpa.fr