

# BULLETIN D'INSCRIPTION 2024

## STAGES PROFESSIONNELS

### LE STAGIAIRE

Madame  Monsieur

Nom \_\_\_\_\_

Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Code postal \_\_\_\_\_ Ville \_\_\_\_\_

Portable \_\_\_\_\_

Email \_\_\_\_\_

### 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 \_\_\_\_\_

### RESTAURATION

Les déjeuners sont compris dans le coût de la formation

### HÉBERGEMENT

Nous pouvons pré-réserver pour vous une chambre

Dimanche  Lundi  Mardi  
 Mercredi  Jeudi  Vendredi

### TENUE PROFESSIONNELLE

Tour de poitrine : \_\_\_\_\_ cm Tour de hanches : \_\_\_\_\_ cm

Tour de taille : \_\_\_\_\_ cm Ma taille dans le commerce : \_\_\_\_\_

### SITUATION PROFESSIONNELLE

Artisan  Conjoint collaborateur  Formateur  Démonstrateur  
 Salarié en Boulangerie / Pâtisserie / Cuisine  Demandeur d'emploi

Avez-vous un diplôme professionnel ou un titre professionnel ?

NON  OUI Lequel : \_\_\_\_\_

Combien d'années d'expériences avez-vous dans le domaine ?

Boulangerie \_\_\_ ans  Pâtisserie \_\_\_ ans  Cuisine \_\_\_ ans

Quelles sont vos attentes ? \_\_\_\_\_

À l'entrée en stage comment évaluez-vous votre niveau dans le domaine choisi ?

1 - Débutant  2 - Initié  3 - Confirmé  4 - Expert

### DROIT À 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

### INSCRIPTION

À COMPLÉTER ET À RENVoyer  
Accompagné de votre règlement

1 chèque par stage à l'ordre  
d'École Christian Vabret

Encaissé la semaine précédant la formation

Adresse :

École 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

##### 24H - 3 JOURS

Du Lundi 9h00 au Mercredi 13h00  
Ou

Du Mercredi 14h00 au Vendredi  
17h00

**1 200 €**

##### TABLES D'HÔTES

Du Lundi 9h00 au Vendredi 15h00

**992 €**

##### 16H - 2 JOURS

Du Lundi 9h00 au Mardi 17h00

**800 €**

*Sculpture sur Glace*

**1 120€**

Ancien élève de l'école ? Vous bénéficiez de 10% de remise !

CAP Boulanger  CAP Pâtissier  CAP Cuisine

Session : \_\_\_\_\_

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

### VOS CONTACTS

#### ESPACE BOULANGERIE

3 rue Lavoisier – 15000 AURILLAC  
Tél : 04.71.63.48.02  
Contact mail : [formation@efbpa.fr](mailto:formation@efbpa.fr)

#### ESPACE PÂTISSERIE

17 avenue du Garric – 15000 AURILLAC  
Tél : 04.71.63.48.02  
Contact mail : [accueil@efbpa.fr](mailto:accueil@efbpa.fr)

#### ESPACE CUISINE

La Roseraie, Route du Château – 15130 VEZAC  
Tél : 04.71.63.81.63  
Contact mail : [contact@efbpa.fr](mailto:contact@efbpa.fr)

# NOS STAGES PROFESSIONNELS 2024

STAGE	DATE	HEURES	COCHER	STAGE	DATE	HEURES	COCHER
<b>LE PAIN AU LEVAIN AU QUOTIDIEN</b> —Travail d'entreprise <i>Patrick BOURGADE</i> Formateur en Boulangerie à l'École Christian Vabret <i>Clément BELLEGARDE</i> Artisan Boulanger	12/14 Février	24		<b>TARTES &amp; GÂTEAUX DE VOYAGE</b> <i>Pierre-Henri ROULLARD</i> MOF Pâtissier	17/19 Juin	24	
<b>ENTREMETS PRINTEMPS-ÉTÉ</b> <i>Olivier PAREDES</i> Formateur en Pâtisserie & Consultant International	19/21 Février	24		<b>PAINS &amp; VIENNOISERIES—MES CRÉATIONS POUR LE CONCOURS MOF</b> <i>Valentin LEVRARD</i> MOF Boulanger	08/10 Juillet	24	
<b>PLATS CUISINÉS DU BOULANGER</b> <i>Pascal TANGUY</i> MOF Charcutier Traiteur	26/28 Février	24		<b>BLÉS ANCIENS</b> <i>Yohan FERRANT</i> Formateur International	08/10 Juillet	24	
<b>DESSERT A L'ASSIETTE DE BISTROT &amp; RESTAURANT</b> <i>Christophe RHEDON</i> MOF Pâtissier	26/28 Février	24		<b>LE DÉCOR</b> <i>Sébastien CHEVALLIER</i> MOF Boulanger	08/10 Juillet	24	
<b>TABLES D'HÔTES</b> <i>Michel BAERISWYL</i> Formateur en Cuisine à l'École Christian Vabret	26 Février 1er Mars	31		<b>CUISSONS AU FOUR A BOIS</b> <i>Sébastien CHEVALLIER</i> MOF Boulanger <i>Guillaume GIRONDE</i> Formateur en Boulangerie à l'École Christian Vabret	10/12 Juillet	24	
<b>COCKTAIL &amp; PLANCHES APÉRO DU BOULANGER</b> <i>Pascal TANGUY</i> MOF Charcutier Traiteur	28 Février /01 Mars	24		<b>PANETTONE</b> <i>Yohan FERRANT</i> Formateur International	10/12 Juillet	24	
<b>TOUT VIENNOIS</b> <i>Olivier MAGNE</i> MOF Boulanger	18/20 Mars	24		<b>LE TOUT FEUILLETAGE</b> <i>Cyrille VAN DER STUYFT</i> MOF Boulanger	09/11 Septembre	24	
<b>REUSSISEZ VOTRE ÉTÉ EN PRÉPARANT VOS GLACES MAISON</b> <i>Vincent BOUÉ</i> MOF Glacier	18/20 Mars	24		<b>PAIN AU LEVAIN &amp; PAIN PARTY</b> <i>Olivier MAGNE</i> MOF Boulanger	30 Septembre/ 02 Octobre	24	
<b>ENTREMETS &amp; PETITS GÂTEAUX</b> <i>Pascal MOLINES</i> MOF Pâtissier	15/16 Avril	16		<b>BÛCHES : COLLECTION 2024</b> <i>Christophe RHEDON</i> MOF Pâtissier	30 Septembre/ 02 Octobre	24	
<b>DU LEVAIN POUR SE FAIRE DU BIEN</b> <i>RODOLPH COUSTON</i> MOF Boulanger	22/24 Avril	24		<b>SCULPTURE SUR GLACE</b> <i>Vincent BOUÉ</i> MOF Glacier	21/22 Octobre	16	
<b>WEDDING CAKE—WEDDING CROQ</b> <i>Jean-Philippe WALSER</i> Formateur en Pâtisserie & Champion du Monde de croquembouches	22/24 Avril	24		<b>100% PAIN</b> <i>Thomas SURBIN</i> MOF Boulanger	21/23 Octobre	24	
				<b>BÛCHES &amp; ENTREMETS GLACÉS DE FÊTES</b> <i>Stéphane AUGÉ</i> MOF Glacier	28/30 Octobre	24	

Cocher les stages que vous souhaitez effectuer

