

Stages Amateurs

Le stagiaire

Madame Monsieur

Nom

Prénom

Adresse

Code Postal Ville

Portable

email

Mode de financement

Autofinancement Autre :

Tenue Professionnelle

Un tablier vous sera fourni.

Merci de prévoir des chaussures fermées et un pantalon pour le travail en laboratoire.

Votre expérience

Votre profession actuelle :

En **BOULANGERIE** / **PÂTISSERIE** / **CUISINE** :

Aucune + de 6 mois + d'un an

Comment avez-vous connu l'École Christian Vabret ?

Facebook Instagram LinkedIn

Site Internet Autre :

Horaires des stages

- **4 jours** : Mardi 9h - Vendredi 13h
- **3 jours** :
 - Lundi 9h - Mercredi 13h ou
 - Mercredi 14h - Vendredi 17h
- **2 jours** :
 - Lundi 8h - Mardi 17h ou
 - Jeudi 8h - Vendredi 17h

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

Bulletin d'inscription à renvoyer par email ou courrier.

Règlement par chèque : à l'ordre École Christian Vabret

Par ma signature, j'atteste sur l'honneur l'exactitude des renseignements et reconnais avoir pris connaissance des conditions générales de vente.

Nom Prénom :

Signature :

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 Roseraie, Route du Château - 15130 Vézac
Tél : 04.71.63.48.02
Contact mail : formtation@efbpa.fr

Nos stages amateurs 2025

Une Saint-Valentin gourmande : Créez un entremet d'exception !

Lundi 10 février (8h) 168€
Jean-François COULAUD

La Pizza Maison : Tout un Art !

Lundi 17 février (8h) 168€
Jean-François COULAUD

Initiation à la boulangerie - Les bases de la boulangerie

Les jeudi 27 et vendredi 28 février (16h) 336€
Stéphane REINAT

Menus créatifs et cuisine spéciale Tables d'Hôtes

Du mardi 25 au vendredi 28 février (28h) 896€
Michel BAERISWYL

Pâte à choux parfaite et ses gourmandises

Lundi 17 mars (8h) 168€
Jean-François COULAUD

Atelier cuisine : printemps végétarien

Du mercredi 19 au vendredi 21 mars (24h) 480€
Michel BAERISWYL

Moulage en chocolat de Pâques

Lundi 24 & mardi 25 mars (16h) 336€
Jean-François COULAUD

Atelier cuisine : cuissons sous vide et basse température

Du mercredi 09 au vendredi 11 Avril (24h) 480€
Michel BAERISWYL

Pâques en douceur : Réalisez un Nid de Pâques !

Lundi 14 avril (8h) 168€
Jean-François COULAUD

Atelier cuisine : cuisine bistronomique & gastronomique

Du mercredi 4 au vendredi 6 juin (24h) 480€
Michel BAERISWYL

Maîtrisez l'art du Number Cake : créativité et gourmandise !

Lundi 16 juin (8h) 168€
Jean François COULAUD

Atelier cuisine spécial cuisine d'été

Les lundi 30 juin et mardi 1er juillet (16h) 336€
Michel BAERISWYL

Atelier cuisine d'été spécial poissons & crustacées

Du mercredi 2 au 4 juillet (24h) 480€
Michel BAERISWYL

Atelier cuisine : salade fraîcheur et buffet apéritif (Tapas...)

Du mardi 8 au jeudi 10 juillet (24h) 480€
Michel BAERISWYL

Macarons et tartelettes acidulées

Les lundi 7 et mardi 8 juillet (16h) 336€
Jean-François COULAUD

Initiation à la boulangerie - la boulangerie dans tous ses états

Cuisson au four à bois 896€
Du mardi 15 au vendredi 18 juillet (28h) Stéphane REINAT

La Pizza Maison : Tout un Art ! - Cuisson four à bois

Jeudi 17 et vendredi 18 juillet (16h) 336€
Jean-François COULAUD

Tartes automnales : Bourdaloue et figues-noix

Lundi 22 septembre (8h) 168€
Jean-François COULAUD

Atelier cuisine : Automne Végétarien

Du mercredi 8 au vendredi 10 octobre (24h) 480€
Michel BAERISWYL

Halloween gourmand : entremets et cupcakes effrayants et délicieux !

Lundi 27 octobre (8h) 168€
Jean-François COULAUD

Cuisine bistronomique & gastronomique de fête

Du mercredi 19 au vendredi 21 novembre (24h) 480€
Michel BAERISWYL

Bûches de Noël de chef à la maison

Lundi 8 décembre (8h) 168€
Jean-François COULAUD

Initiation à la boulangerie - Les pains de fête

Du lundi 15 au mercredi 17 décembre (24h) 480€
Stéphane REINAT

Chocolats et confiseries de Noël

Les lundi 15 et mardi 16 décembre (16h) 336€
Valery AMELINE

Les brioches de fêtes de nos régions

Les jeudi 18 et vendredi 19 décembre (16h) 336€
Valery AMELINE

Bûches de Noël et technique de décoration

Les jeudi 18 et vendredi 19 décembre (16h) 336€
Jean-François COULAUD

Atelier cuisine spécial fête de fin d'année

Du mardi 16 au jeudi 18 décembre (24h) 480€
Michel BAERISWYL

Cocher le ou les stages auxquels vous souhaitez vous inscrire !

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 Roseraie, Route du Château - 15130 Vézac
Tél : 04.71.63.48.02
Contact mail : formtation@efbpa.fr