

## 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 .....

Téléphone .....

Email .....

Date d'entrée dans l'entreprise .....

### Tenue Professionnelle

**Un tablier vous sera fourni.**  
Merci de prévoir une tenue professionnelle.

### Hébergement

Nous pouvons vous pré-réserver une chambre

Dimanche  Lundi  Mardi  
 Mercredi  Jeudi  Vendredi

**Bulletin d'inscription à renvoyer par email ou courrier.**

**Règlement par chèque :** à l'ordre École Christian Vabret encaissé la semaine précédant la formation.

### 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 ?** .....

**Avez-vous un diplôme professionnel ou un titre professionnel ?**

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

### Horaires des stages

• **3 jours :**

- Lundi 9h00 à 13h00 et 13h30 à 18h00
- Mardi 8h00 à 13h00 et 13h30 à 18h00
- Mercredi 7h00 à 13h00

**ou**

- Mercredi 14h00 à 19h00
- Jeudi et vendredi 7h00 à 13h00 et 13h30 à 17h00

• **2 jours :**

- Lundi 9h00 à 12h30 et 13h30 à 18h00
- Mardi 8h00 à 12h30 et 13h30 à 17h00

### 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

**Ancien élève de l'école ?**

**Vous bénéficiez de 10% de remise !**

CAP Boulanger  CAP Pâtissier  CAP Cuisine

Session : .....

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](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 Vézac  
Tél : 04.71.63.48.02  
Contact mail : [formtation@efbpa.fr](mailto:formtation@efbpa.fr)

# Nos stages professionnels 2025

## Menus créatifs et cuisine spéciale Tables d'Hôtes

- Du mardi 25 au vendredi 28 Février 2025 (28h) **896€**  
Michel BAERISWYL - Formateur en cuisine

## La viennoiserie par Olivier Magne : Idées et techniques de MOF

- Lundi 10 et mardi 11 Mars 2025 (16h) **800€**  
Olivier MAGNE - MOF Boulanger

## Tartes & gateaux de voyage by Pierre-Henry ROULLARD

- Du lundi 31 Mars au mercredi 2 Avril 2025 (21h) **1050€**  
Pierre-Henry ROULLARD - MOF Pâtissier

## Des grands classiques à vos créations glacées pour l'été 2025

- Du lundi 7 au mercredi 9 Avril 2025 (21h) **1050€**  
Stéphane Augé - MOF Glacier

## L'Art du Chocolat par Xavier Berger

- Du lundi 2 au mercredi 4 juin 2025 (21h) **1050€**  
Xavier BERGER - MOF Chocolatier

## Pain au levain & Pain Party by Olivier Magne

- Lundi 8 et mardi 9 Septembre 2025 (16h) **800€**  
Olivier MAGNE - MOF Boulanger

## Entremets et petits gâteaux by Pierre Henry ROULLARD

- Du lundi 15 au mercredi 17 Septembre 2025 (21h) **1050€**  
Pierre-Henry ROULLARD - MOF Pâtissier

## Pain au levain au quotidien, farines natives et blés anciens

- Du lundi 6 au mercredi 8 octobre 2025 (21h) **1050€**  
Clément BELLEGARDE - Artisan et Formateur

## Bûches by Thierry BAMAS

- Du lundi 13 au mercredi 15 Octobre 2025 (21h) **1050€**  
Thierry BAMAS - MOF Pâtissier

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](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 Vézac  
Tél : 04.71.63.48.02  
Contact mail : [formtation@efbpa.fr](mailto:formtation@efbpa.fr)