



Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie • Pâtisserie
Cuisine

Calendrier Stages Amateurs 2025



Sommaire

Les formateurs	5 & 6
Stages Amateurs	
• Boulangerie	8 à 10
• Pâtisserie	12 à 15
• Cuisine	16 à 20
Les formations diplômantes de l'École Christian Vabret	21 à 24

Christian Vabret

L'École Christian Vabret est heureuse de vous présenter son calendrier de formations en Boulangerie, Pâtisserie, Cuisine 2025.

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 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 à vous former auprès des meilleurs !

Bonne formation à toutes et à tous et faites le choix de la perfection.

Au plaisir de vous accueillir en 2025 et de partager avec vous notre passion !

Christian Vabret

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





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.



Pierre-Henry Roullard

**Meilleur Ouvrier de France
Pâtissier**

Après avoir obtenu un CAP Pâtissier au Moine Gourmand, une pâtisserie située à La Chaise-Dieu en Haute-Loire, Pierre-Henry Roullard est parti ensuite en Provence chez Frédéric Hawecker. Lauréat en mars 2023 du Concours du Meilleur Ouvrier de France, « c'est un rêve qui se réalise » dit-il. Il est actuellement consultant international basé en Auvergne à Clermont-Ferrand.



Thierry Bamas

**Meilleur Ouvrier de France
Pâtissier**

Thierry Bamas est Champion d'Europe de Pâtisserie, Champion d'Europe du Sucre d'art et Champion du Monde des Desserts glacés et il obtient la consécration avec le titre de Meilleur Ouvrier de France pâtissier en 2011.

Il affine son goût auprès de chefs prestigieux, cultivant une quête de simplicité pour sublimer les matières premières.

Il ouvre ensuite ses boutiques qui lui permettent d'exprimer sa fibre artistique pour créer des desserts au design fin et élégant.



Xavier Berger

**Meilleur Ouvrier de France
Chocolatier**

Sacré Meilleur Ouvrier de France en 2023, cet orfèvre du cacao s'inscrit dans une lignée d'artisans émérites, dont la passion se transmet au fil des générations.

Espiègle, audacieux, ambitieux, il écrit chaque jour de nouvelles pages dans sa quête de l'excellence et de l'innovation dans l'univers du chocolat.



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.



Clément Bellegarde

**Artisan Boulanger et
expert en levain**

Installé dans le Gard à Alès, Clément Bellegarde fait la belle part au pain au levain et aux farines natives!

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 !



Jean-François Coulaud

**Formateur en Pâtisserie et Pizzaiolo
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 artisanale en tant que Chef Pâtissier. Passionné par les métiers de bouche, il devient formateur en pâtisserie puis en Pizzaiolo.

Il partage désormais son savoir-faire, son expertise et sa passion au sein de l'École.



Stéphane Reinat

**Formateur en Boulangerie
à l'École Christian Vabret**

Avec plus de 30 ans d'expérience, Stéphane Reinat est un maître boulanger au parcours international. avec une expertise particulière en Asie. Ancien chef enseignant au Cordon Bleu et fondateur d'écoles de boulangerie, il allie savoir-faire artisanal et innovation.

Pédagogue et passionné, il transmet son expertise avec bienveillance à l'École Christian Vabret, formant la nouvelle génération d'artisans avec exigence et enthousiasme.



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.



Valéry Ameline

**Formateur en Pâtisserie et Glacerie
à l'École Christian Vabret**

Originaire de Belgique, Valéry Ameline a passé son CAP Boulanger-Pâtissier puis 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.





Stages
Amateurs

Boulangerie

Stages Amateurs Boulangerie



Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie • Pâtisserie
Cuisine

La Pizza Maison : tout un Art!

Lundi 17 février 2025



**Jean François
Coulaud**

Maîtrisez l'art de la pizza maison dans cet atelier convivial et gourmand. Découvrez les secrets d'une pâte parfaite et des garnitures savoureuses sous les conseils experts de Jean-François Coulaud.

Repartez avec l'assurance de réussir toutes vos pizzas à la maison.

168 €

Les produits à réaliser :

- Pétrissage et façonnage de pâtes à pizza
- Réalisation de sauces
- Garnitures de pizzas selon diverses recettes
- Cuisson des pizzas



Les produits à réaliser :

PAINS

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

VIENNOISERIES

- Le Pain de Mie
- La Brioche
- La pâte levée feuilletée (croissant et chocolatine)



Initiation à la boulangerie :

Les bases de la boulangerie

Jeudi 27 et vendredi 28 février 2025



**Stéphane
Reinat**

Je 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 !

336 €

Initiation à la boulangerie :

La boulangerie dans tous ses états et cuisson au four à bois

Du mardi 15 au vendredi 18 juillet 2025



**Stéphane
Reinat**

Découvrez la boulangerie artisanale française : les ingrédients, les méthodes de production, la fermentation essentielle au goût du pain... Lancez-vous dans l'aventure et partageons ensemble un moment de passion. Le plus : la cuisson au four à bois !

896 €

Les produits à réaliser :

- Pain de mie aux graines
- Pain à l'ancienne
- Pain complet en fermentation lente
- Pain à la Châtaigne sur empois d'amidon
- Pain bio à la farine de Khorasan
- Pain Bio T 80 ou 110 sur levain pâteux en pousse lente
- Pain de campagne
- Pain bio à la farine d'Epeautre



Cuissons au four à Bois Le Panyol

Les produits à réaliser :

- Pétrissage et façonnage de pâtes à pizza
- Réalisation de sauces
- Garniture des pizzas selon diverses recettes
- Cuisson des pizzas au four à bois



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

Jeudi 17 et vendredi 18 juillet 2025



**Jean François
Coulaud**

Maîtrisez l'art de la pizza maison dans cet atelier convivial et gourmand. Découvrez les secrets d'une pâte parfaite et des garnitures savoureuses sous les conseils experts de Jean-François Coulaud. Petit plus : la cuisson au four à bois.

Repartez avec l'assurance de réussir toutes vos pizzas à la maison.

336 €

Initiation à la boulangerie

Les Pains de Fête

Du lundi 15 au mercredi 17 décembre 2025



**Stéphane
Reinat**

Découverte des ingrédients, des méthodes de production, la fermentation essentielle au goût du pain...
Déclinaison de pain traditionnel pour les fêtes : figues, châtaigne...

480 €

Les produits à réaliser :

- 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
- ...



Les produits à réaliser :

- Panettone sur Brioche
- Gâteau des Rois brioché
- Pain d'épice
- Stollen
- ...



Les brioches de fêtes de nos régions

Jeudi 18 et vendredi 19 décembre 2025



**Valéry
Ameline**

Découvrez et réalisez les recettes des brioches de Noël de nos régions.

Sous la direction du chef Valéry AMELINE, vous réaliserez brioches, pains d'épice...

336 €





Stages
Amateurs

Pâtisserie

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



Lundi 10 février 2025

Jean François

Coulaud

Offrez à l'élu(e) de votre cœur (ou à vous-même !) une journée inoubliable sous le signe de la gourmandise. Ou surprenez votre âme sœur en lui préparant une pâtisserie digne d'un professionnel fait par vos soins pour que cette journée romantique soit magique !

168 €

Les produits à réaliser :

Un entremet Spécial Saint-Valentin et une surprise sucrée.



Les produits à réaliser :

- Chouquettes
- Choux
- Eclairs
- Crème chantilly



Pâte à choux parfaite et ses gourmandises



Lundi 17 mars 2025

Jean François

Coulaud

Chouquettes, éclairs, religieuses... Les pâtisseries à base de pâte à choux n'auront plus de secrets pour vous ! Sous la houlette de Jean-François Coulaud apprenez à maîtriser les bases et les astuces pour réussir des desserts aériens et savoureux.

168 €

Moulage en chocolat de Pâques

Lundi 24 & mardi 25 mars 2025



Jean François

Coulaud

Réalisez des bonbon chocolat et un moulage en chocolat de Pâques sous les conseils de Jean-François COULAUD.

336 €

Les produits à réaliser :

- Un moulage en chocolat
- Quelques bonbon chocolats de Pâques divers



Les produits à réaliser :

Nid de Pâques



Pâques en douceur : Réalisez un nid de Pâques !



Lundi 14 avril 2025

Jean François

Coulaud

Cette année, faites sensation pour Pâques ! Découvrez les secrets d'un gâteau au chocolat spécialement pensé pour Pâques, avec des techniques décoratives qui séduiront petits et grands. Guidés par Jean-François Coulaud plongez dans l'univers de la pâtisserie professionnelle pour préparer votre dessert de fête.

168 €

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



Lundi 16 juin 2025

Jean François

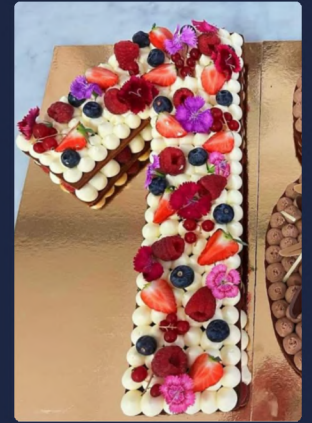
Coulaud

Les Number Cakes ou gâteaux en forme de chiffre tendance pour célébrer les anniversaires n'auront plus de secret pour vous ! Découvrez les bases et les astuces pour créer des décorations gourmandes : fruits frais éclatants et décors chocolatés élégants.

168 €

Les produits à réaliser :

- Un number cake au fruit
- Un number cake au chocolat



Les produits à réaliser :

- Macarons aux parfums divers
- Tartelettes aux fruits de saison



Macarons et tartelettes acidulées

Lundi 7 & mardi 8 juillet 2025



Jean François

Coulaud

Apprenez à réaliser des macarons parfaits et des tartelettes dignes d'un chef sous les conseils experts de Jean-François Coulaud.

Ce stage vous permettra de maîtriser les techniques professionnelles et de sublimer vos créations pâtisseries.

336 €

Tartes automnales : Bourdaloue et figues-noix



Lundi 22 septembre 2025

Jean François

Coulaud

Rendez hommage à l'automne avec des tartes aux saveurs chaleureuses et authentiques. Apprenez à préparer une tarte figue-noix gourmande et une tarte Bourdaloue inversée aussi belle et surprenante que savoureuse.

168€

Les produits à réaliser :

- Tarte Bourdaloue inversée
- Tarte aux figues et aux noix



Les produits à réaliser :

- Entremets Orange / chocolat
- Cupcakes et leur décoration



Halloween gourmand : entremets et cupcakes effrayants et délicieux !



Lundi 27 octobre 2025

Jean François

Coulaud

Sortez vos tabliers pour un atelier monstrueusement gourmand !

Apprenez à réaliser un entremets chocolat-orange raffiné et des cupcakes sur le thème d'Halloween qui feront frissonner vos invités. Avec Jean-François Coulaud laissez libre cours à votre imagination tout en maîtrisant des techniques dignes des professionnels.

168 €

Bûches de Noël de chef à la maison

Lundi 8 décembre 2025



**Jean François
Coulaud**

Faites de votre table de Noël un véritable chef-d'œuvre avec deux bûches irrésistibles : une aux fruits et une au chocolat.
Cet atelier vous permettra de découvrir les secrets des desserts de Noël, avec des finitions professionnelles et des saveurs équilibrées.

168 €

Les produits à réaliser :

Deux bûches de Noël :

- une chocolat
- une aux fruits



Les produits à réaliser :

- Assortiment de chocolats de Noël
- Assortiment de confiseries de Noël



Chocolats et confiseries de Noël

Lundi 15 & mardi 16 décembre 2025



**Valéry
Ameline**

Apprenez à réaliser vos propres chocolats et confiseries de Noël sous les conseils de Valéry AMELINE.

336 €

Bûches de Noël et techniques de décoration

Jeudi 18 et Vendredi 19
décembre 2025



**Jean François
Coulaud**

Apprenez à réaliser des bûches de Noël et décorez-les comme un(e) pro sous les conseils de Jean-François COULAUD.
Décors en chocolat, glaçage et découpe de fruits, vous apprendrez les techniques indispensables pour réussir la décoration de vos bûches de Noël.

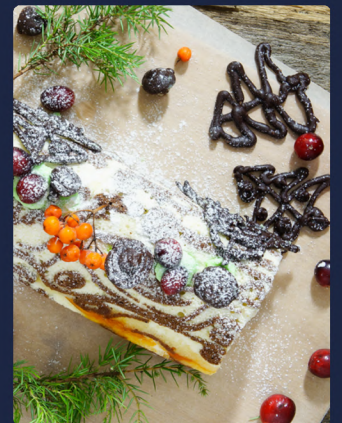
336 €

Les produits à réaliser :

Réalisation de deux bûches, une au chocolat et une aux fruits.

Décorations :

- Décors en chocolat
- Découpe de fruits
- Glaçage et flochage





Stages
Amateurs
Cuisine

La Pizza Maison : tout un Art!

Lundi 17 février 2025



**Jean François
Coulaud**

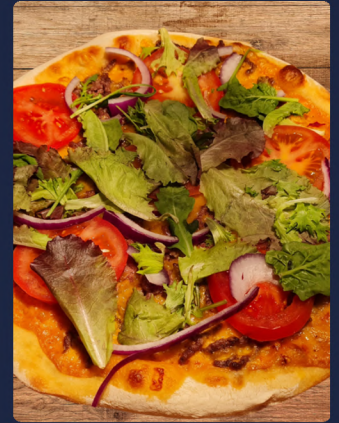
Maîtrisez l'art de la pizza maison dans cet atelier convivial et gourmand. Découvrez les secrets d'une pâte parfaite et des garnitures savoureuses sous les conseils experts de Jean-François Coulaud.

Repartez avec l'assurance de réussir toutes vos pizzas à la maison.

168 €

Les produits à réaliser :

- Pétrissage et façonnage de pâtes à pizza
- Réalisation de sauces
- Garniture des pizzas selon diverses recettes
- Cuisson des pizzas



Les produits à réaliser :

- Fritots de moules, sauce andalouse / Blanc de volaille en croûte de fruits secs ; couscous de légumes / Tarte au citron de Yann Couvreur
- Brunch = œuf cocotte au saumon, œufs brouillés Portugaise, œuf poché Bragance / Gaspacho / Rilletes de saumon / Cannelés chorizo cantal / Houmous – Pots de crème, crème brûlée, crème renversée / Chouquettes façon Philippe Conticini / Gaufres de Liège....



Menus créatifs et cuisine spéciale

Table d'Hôtes

Du mardi 25 au vendredi 28 février 2025



**Michel
Baeriswyl**

« 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 », Michel Baeriswyl.

896 €

Printemps Végétarien

Du mercredi 19 au vendredi 21 mars 2025



**Michel
Baeriswyl**

Plongez dans l'univers printanier des saveurs végétales avec des recettes aussi légères que savoureuses, du potage à la bretonne aux petits croûtons aux chou-fleur rôti aux épices. Apprenez à marier textures et goûts pour sublimer les produits de saison.

480 €

Les produits à réaliser :

- Potage bretonne aux petits croûtons (haricots blancs)
- Croustilles de patates douces
- Croquettes de maïs, coulis de tomates au vinaigre de Xérès
- Risotto de petit épeautre aux artichauts
- Salade grecque et orzo
- Orgetto aux abricots secs et aux petits pois
- Chou-fleur rôti aux épices
- etc.



Cuisson sous vide et basse température

Du mercredi 9 au vendredi 11 avril 2025



**Michel
Baeriswyl**

Découvrez l'art de la cuisson douce et maîtrisée pour révéler des textures fondantes et des arômes intenses. De la tendresse du paleron mijoté 12 heures aux subtilités du dos de cabillaud, perfectionnez des techniques qui élèveront votre cuisine.

480 €

Les produits à réaliser :

- 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



Cuisine bistronomique et cuisine gastronomique Du mercredi 4 au vendredi 6 juin 2025



**Michel
Baeriswyl**

Explorez l'art de sublimer les produits de saison avec finesse et inventivité. Apprenez à maîtriser des techniques modernes pour créer des entrées et plats principaux raffinés, qui allient tradition et innovation pour offrir à vos convives une expérience culinaire inoubliable.

480 €

Les produits à réaliser :

- Tatin d'échalotes et œuf poché / Mignon de porc coco – citron vert / Ecrasée de vitelottes et ses chips / Déclinaison de melon
- Autour de l'artichaut / Râble de lapin farci à la crème de cabécou / Croquettes de pommes de terre au corn flakes / Soufflé glacé aux abricots



Les produits à réaliser :

- Poireau vinaigrette façon gastro
- Filet de selle d'agneau en croûte de pignons et menthe, crème d'ail, Caviar d'aubergine – fenouil à l'orange
- Douceur de La Havane (entremet Mojito granité au rhum et cigare mousse au chocolat)
- Tartelette aux champignons – orange et praliné noisettes
- Filet mignon de porc fumé rôti, jus de cochon, Timbale de risotto de céleri etc.



Atelier spécial cuisine d'été

Du lundi 30 juin au mardi 1er juillet 2025



**Michel
Baeriswyl**

Laissez-vous inspirer par la fraîcheur et la légèreté de l'été en apprenant des recettes estivales aux saveurs ensoleillées. Un moment convivial pour maîtriser des techniques simples qui sublimeront vos plats de saison.

336 €

Atelier cuisine d'été spécial : poissons & crustacés

Du mercredi 2 au vendredi 4 juillet 2025



**Michel
Baeriswyl**

Plongez dans l'univers iodé des produits de la mer et découvrez comment mettre en valeur poissons et crustacés avec finesse. Apprenez à maîtriser marinades et cuissons pour révéler la fraîcheur authentique de l'océan.

480 €

Les produits à réaliser :

Tapas été : 1 jour

- Tartare de saumon brioché
- Avocat aux crevettes
- ...

Fruits dans les entrées : 1 jour

- Salade Florida
- Salade de pêche, avocat, salicorne et mozzarella
- ...

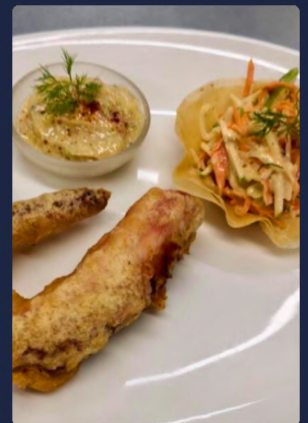
Salades fraîcheurs : 1 jour

- Salade de pommes de terre de Noirmoutier aux moules, vinaigrette aux agrumes
- Salade de légumes verts, vinaigrette au citron vert
- ...



Les produits à réaliser :

- Salade d'avocat, tomates cerises, crevettes ; sauce à l'orange / Thon mariné orange, fenouil et pané à la menthe fraîche / Panna cotta aux pêches blanches, granité au thym
- Eclair aux deux saumons / Maquereau en escabèche / Caviar d'aubergine / Nougat glacé, coulis de framboises
- Carpaccio de saumon au kiwi / Tempura de poulpe, timbale de coleslaw anisée / Entremet citron vert et fraises gariguettes



Salade fraîcheur et buffet apéritif (Tapas,...)

Du mardi 8 au jeudi 10 juillet 2025



**Michel
Baeriswyl**

Redécouvrez l'art de la fraîcheur et de la convivialité avec des recettes colorées, idéales pour vos buffets et apéritifs. Salades fraîcheurs, tapas d'été et entrées fruitées, dynamisez vos réceptions avec des créations vitaminées.

480 €

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



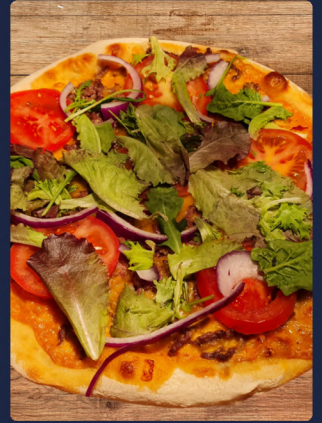
Jean François
Coulaud

Maîtrisez l'art de la pizza maison dans cet atelier convivial et gourmand. Découvrez les secrets d'une pâte parfaite et des garnitures savoureuses sous les conseils experts de Jean-François Coulaud. Petit plus : la cuisson au four à bois. Repartez avec l'assurance de réussir toutes vos pizzas à la maison.

336 €

Les produits à réaliser :

- Pétrissage et façonnage de pâtes à pizza
- Réalisation de sauces
- Garniture des pizzas selon diverses recettes
- Cuisson des pizzas au four à bois



Les produits à réaliser :

- Déclinaison de cèpes
- Crème de champignons
- Tarte fine aux champignons
- Tagliolini au café, Duxelles de champignons et siphon de crème à la cardamome
- Céleri (rave) fondant
- Cannelloni aux épinards et à la ricotta
- Pâte à ravioli
- Ramen aux légumes
- Cromesquis aux épices orientales
- ...



Automne Végétarien

Du mercredi 8 au vendredi 10 octobre 2025



Michel
Baeriswyl

Célébrez la générosité de l'automne en sublimant cèpes et champignons dans des recettes créatives, du tagliolini au café aux ramen aux légumes. Un stage qui réinvente la cuisine végétarienne avec élégance et originalité.

480 €

Cuisine bistronomique et cuisine gastronomique de fête

Du mercredi 19 au vendredi 21 novembre 2025



Michel
Baeriswyl

Préparez-vous à régaler vos convives lors de grandes occasions en mêlant l'esprit décontracté de la bistronomie à l'exigence gastronomique. Ce stage vous guide dans la réalisation de plats festifs alliant tradition et modernité.

480 €

Les produits à réaliser :

- Terrine aux deux saumons, crème ciboulette/Saint-Jacques snackées, purée de céleri sauce corail/Omelette soufflée aux clémentines Corses
- Crème brûlée au foie gras - boudin pané au pain d'épice - madeleine aux épices/cuisse de pintade aux marrons, pomme dauphines/ravioli de crêpes à la crème d'orange
- etc.



Les produits à réaliser :

- Salade d'inflorescences (brocoli, romanesco, chou-fleur vert, chou-fleur violet, chou-fleur orange...) / Sauce hollandaise aux fruits de la passion / Saint-Jacques snackées purée de céleri sauce corail / Crème brûlée au Grand Marnier - Madeleines aux épices
- Bouchée de ris de veau aux morilles / Atriaux de sanglier, chutney de coing / Pavlova aux agrumes
- Carpaccio de filet de bœuf, caviar de myrtilles / Lotte basse température, écume de clémentine Corse - Betterave rôtie, crosnes et salsifis / Coing roti, mascarpone café et pain perdu brioche



Atelier cuisine Spéciale Fête de fin d'année

Du mardi 16 au jeudi 18 décembre 2025



Michel
Baeriswyl

Entrez dans l'ambiance féerique des fêtes avec des recettes spectaculaires, de la terrine aux deux saumons à l'omelette soufflée aux clémentines corses. Laissez-vous surprendre par des créations audacieuses qui feront briller vos tables de fin d'année.

480 €



Les Formations diplômantes



Obtenez votre CAP Boulanger en 7 mois

Éligible CPF
Diplôme reconnu par l'état



Obtenez votre CAP Pâtissier en 7 mois

Éligible CPF
Diplôme reconnu par l'état



Obtenez votre CAP Cuisine en 7 mois

Éligible CPF
Diplôme reconnu par l'état



Obtenez votre CAP Glacier En 7 mois

Éligible CPF - Diplôme reconnu par l'état



Votre diplôme validé en contrôle en cours de formation

**CAP Boulanger - CAP Pâtissier
CAP Glacier - CAP Cuisinier**

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 passionnés, 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...

A chacun son rêve...

Aujourd'hui, changer de métier c'est possible !

Nos formations destinées aux adultes vous permettent de devenir boulanger, pâtissier, cuisinier ou glacier en seulement 7 mois !

Nos formations intensives contiennent 3 jours de pratique par semaine afin d'assimiler les techniques et savoir faire :

- 21 semaines en centre de formation
- 8 semaines en entreprise.

De plus, nous proposons des modules complémentaires inclus dans la formation : cuisson au four à bois, chocolats...

**Taux de réussite à l'examen :
supérieur à 95 %**

Les doubles cursus



14
mois

Réduction
sur votre
second cursus



Nouveau ! CQP Pizzaiolo en 3 mois

Notre formation est destinée aux adultes en reconversion professionnelle. Elle vous permet de devenir Pizzaiolo en seulement 3 mois !

Notre formation intensive contient :

- 10 semaines en centre de formation
- 2 semaines de stage en entreprise

De plus, nous proposons un module additionnel inclus dans la formation : la réalisation de desserts.



Financement pour votre CAP ou votre CQP

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, France Travail peut financer cette formation
- Nos formations sont éligibles au CPF, et consultables sur www.moncompteformation.gouv.fr/

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**

 **Boulangers
du Grand Paris**
Syndicat patronal



Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie • Pâtisserie
Cuisine

CONTACT

Deborah VALENDUC

Tél : 01 43 25 28 20

Mail : dvalenduc@boulangerie75.org

POSTULEZ EN LIGNE

CONTACT

Sandra VERDIER

Tél : 04.71.63.48.02

Mail : formation@efbpa.fr



Calendrier Stages 2025

Renseignements et inscriptions

ESPACE BOULANGERIE

ZAC 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
formation@efbpa.fr