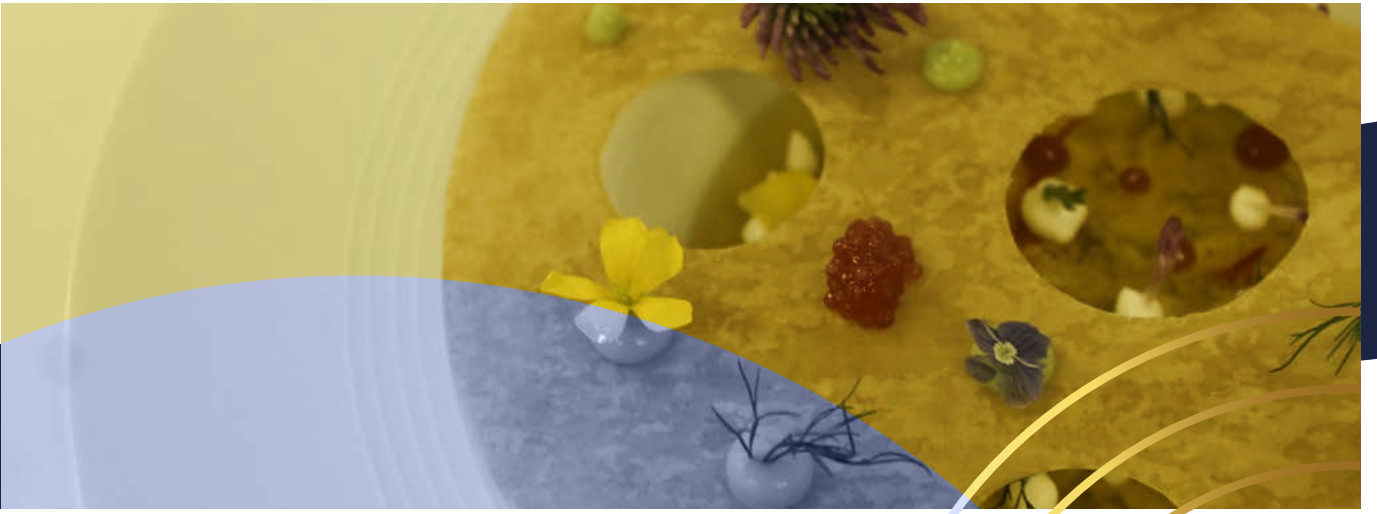




Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie · Pâtisserie
Cuisine



CALENDRIER
Stages
2024 AMATEUR



Stages Amateurs Boulangerie

Doté d'un espace boulangerie performant, l'École 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 immiscer 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^{er} 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 !

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

Du 15 au 19 Juillet 2024



Alexandre Lopez

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

« 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 mouluées 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 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 poolish
- Le pain aromatique à la farine de meule
- Le pavé aux graines de lin
- La foccacia



« 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 immiscer 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
- Crèmeux 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
- Vanilla 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

Brioche :

- 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

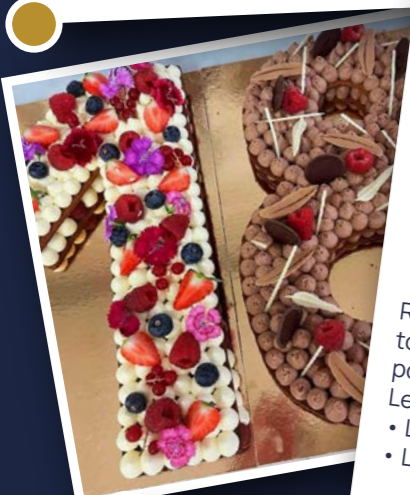
« Saint Valentin » Lundi 05 Février 2024



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



« 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

« 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



« 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

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 / 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^{er} 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^{er} 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



Michel Baeriswyl

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

« Le porc »

Du 20 au 22 Mars 2024

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



« 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

« Le bœuf »

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

« 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
- Cromesquis 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



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, OCAPAT, 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/

Reconversion professionnelle pour adultes

2 SESSIONS PAR AN
JANVIER À AOÛT / AOÛT À MARS

7 MOIS

CAP **Boulangier**

7 MOIS

CAP **Pâtissier**

7 MOIS

CAP **Cuisine**

7 MOIS

CAP **Glacier**

Les Doubles Cursus

14
MOIS





Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France

Boulangerie • **P**âtisserie
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