

### **3 JOURS DE FORMATION POUR SE REINVENTER ET APPRENDRE DE NOUVELLES TECHNIQUES AUPRES D' Olivier MAGNE - Boulanger Meilleur Ouvrier de France 2015**

Retour sur le stage « **Viennoiseries de prestige** » animé par [Olivier Magne](#) (Cantalien d'origine) et proposé par l' [Ecole Christian Vabret](#) à Aurillac début juillet 2021.

Merci pour sa disponibilité, ses qualités humaines et son superbe travail dispensé.

Toutes ces **magnifiques viennoiseries** de prestige sont confectionnées sur une base de **pâte à brioche ou pâte à croissant**. Ces dernières étant travaillées sous différentes formes et couleurs...

Retrouvez l'ensemble de nos **formations** réservées **aux professionnels** pour 2021-2022 sur le site [www.efbpa.fr/calendrier-des-stages/](http://www.efbpa.fr/calendrier-des-stages/)

Olivier **MAGNE** sera de retour à l'**Ecole Christian Vabret**, notez bien ces dates :

- 21 au 23 mars 2022 Septembre 2020 – [Pain au levain](#) & Pain party
- 28 au 30 novembre 2022 – [Viennoiseries de prestige](#)