

Calendrier des stages

2022



Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie • Pâtisserie
Cuisine

Cher(e) collègue,

L'École Christian Vabret est heureuse de vous présenter son calendrier de formations en Boulangerie, Pâtisserie, Cuisine 2022.

Une fois encore, les Meilleurs Ouvriers de France mais aussi des formateurs confirmés et de haut niveau, spécialistes dans leur domaine, ont répondu présent pour vous présenter leurs créations et leurs nouveaux produits, dans une démarche rationnelle & adaptée aux besoins de votre entreprise.

Ces formations courtes vous permettront d'acquérir voire d'approfondir vos connaissances et de découvrir les dernières tendances du moment.

Savoir-faire, excellence, et passion c'est ce que nous souhaitons vous faire partager au travers de nos formations.

OPCO ou compte CPF, aujourd'hui tout est fait pour vous accompagner au mieux pour le financement de votre formation. Alors n'hésitez pas et continuer à vous former auprès des meilleurs.

Bonnes formations à toutes & à tous et faites le choix de la perfection.

Au plaisir de vous accueillir et de partager une passion avec vous pour l'année 2022.

CHRISTIAN VABRET

Meilleur Ouvrier de France

Président de l'École Christian Vabret
Boulangerie - Pâtisserie - Cuisine

LES FORMATEURS



GUILLAUME ABREVOIR

Titulaire du BTM Pâtissier et Glacier, Guillaume Abrevoir a participé à de nombreux concours. C'est à ce moment que naît sa passion pour la conception et les créations artistiques, notamment à travers le travail du sucre d'art. Il participe au championnat du monde de pâtisserie en 2017 à Milan. Après des expériences de formateur à Shanghai, il transmet aujourd'hui son savoir-faire.



VALÉRY AMELINE

Originaire de Belgique, Valéry a passé son CAP Boulanger-Pâtissier pour finir par un Brevet de maître 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'Ecole Christian Vabret.



MICHEL BAERISWYL

Après avoir exercé dans différents hôtels et restaurants, Michel a choisi de devenir formateur et ainsi transmettre son savoir-faire aux passionnés de cuisine.



PATRICK BOURGADE

Il est formateur Boulanger à l'École Christian Vabret.

Patrick est un passionné et saura vous transmettre l'amour du métier, la précision dans les gestes et son savoir-faire.



VINCENT BOUÉ

est issu d'une formation initiale en cuisine. Par la suite, il s'oriente vers le dessert à l'assiette. En 2002, le lycée hôtelier de la Guerche-de-Bretagne le sollicite pour enseigner cette pratique. Sa rencontre avec le MOF glacier Didier STEPHAN, au sein du lycée hôtelier lui a ouvert de nouvelles perspectives. Depuis 2015, Vincent Boué est président de l'association nationale des sculpteurs sur glace et perpétue la transmission avec tous les passionnés. En 2019, il obtient le titre de Meilleur Ouvrier de France glacier et partage son savoir-faire dans le monde.



NICOLAS CHAMPAUD

Fort de ses expériences réussies au Qatar au sein d'un hôtel 5 étoiles où il a évolué comme Exécutif sous-chef pâtissier, Nicolas est très impliqué dans l'univers de la pâtisserie. Il participe à la promotion de la pâtisserie artisanale. En 2010, Nicolas est arrivé jusqu'en demi-finale du concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France ». Il est également l'auteur du livre « Les gâteaux de ma vie » aux éditions Brigitte Eveno.



SÉBASTIEN CHEVALLIER

Formateur au CFAMA Vesoul et intervenant en boulangerie. Fort de ses expériences en tant que vice-champion de la Coupe de France 2009 et vainqueur de la Coupe d'Europe 2010, Sébastien Chevallier est devenu Meilleur Ouvrier de France, distinction suprême. Spécialiste du décor, il a concrétisé sa passion avec son livre Pain Party.



JEAN-PIERRE COURCHINOUX

Jean-Pierre Courchinoux est un amoureux du cantal et un passionné de cuisine. Formé au lycée Raymond-Cortat à Aurillac, le chef cuisinier a connu quelques grandes maisons dans le réseau Relais et Château, puis tenu un restaurant à Paris, avant de reprendre l'Auberge Fleurie à Montsalvy. Aujourd'hui il se consacre exclusivement à la transmission de sa passion.

LES FORMATEURS



YOHANN FERRANT

FORMATEUR INTERNATIONAL

Il est un boulanger français installé en Espagne. Après avoir travaillé dans de nombreux endroits et notamment à Londres dans le Réputé St John Bread & Wine, il a décidé d'exporter son savoir-faire en Espagne. Il aime travailler avec du levain naturel, des farines biologiques, des farines anciennes et des graines biologiques. C'est ce qui donne une identité à son pain.



ALEXANDRE LOPEZ

Fils d'artisan boulanger, il a travaillé pendant de nombreuses années dans l'entreprise familiale. Il décide de se lancer dans la grande aventure des concours professionnels et il en est ressorti grandi puisqu'il a remporté la Coupe du Monde de la Boulangerie par équipe en 2008 dans la catégorie PAIN.

Il est actuellement formateur en Boulangerie au CFA d'Albi et il transmet sa passion aux apprentis boulangers et les accompagne à leur tour dans leur préparation aux concours.



GUILLAUME GIRONDE

Après avoir obtenu son CAP Boulanger-Pâtissier à l'École Christian Vabret en 2012, Guillaume a eu plusieurs expériences dans des boulangeries lyonnaises avant de décider d'enseigner son savoir-faire au sein même de l'École Christian Vabret.



OLIVIER MAGNE

Il est originaire du Cantal et petit-fils de boulanger. Après avoir fait ses armes à Aurillac, il a décidé d'enseigner son savoir-faire en tant que formateur itinérant. 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. Depuis, il a ouvert plusieurs boutiques à Paris dont Farine & O.



BRUNO LE DERF

Dès l'âge de 15 ans, Bruno Le Derf, entame l'apprentissage de la pâtisserie. Il poursuit son parcours pendant 7 ans avec les Compagnons du Devoir, puis à Bruxelles, destination de choix pour quiconque souhaite devenir chocolatier. Il se perfectionnera au pays du soleil levant. En 2007, il est sacré Meilleur Ouvrier de France Chocolatier et se lance dans la belle aventure de consultant.



JEAN-THOMAS SCHNEIDER

Il fait ses armes en tant que pâtissier dans plusieurs établissements strasbourgeois avant de partir à l'étranger pour se perfectionner en pâtisserie et en anglais. De retour en France il intègre de prestigieuses maisons telles que le relais château Bernard Loiseau ***, le Georges V*** et le Meurice ***. Il devient chef pâtissier dans l'une des institutions les plus réputées du monde : La Tour d'Argent.

Passionné et rigoureux dans son travail, il est double Champion du Monde : en Pâtisserie en 2017 et en Glace en 2018. Ultime consécration, en 2019, il devient Meilleur Ouvrier de France Glacier.

LES FORMATEURS



NICOLAS STREIFF

Fils et petit-fils de boulanger, Nicolas Streiff a grandi dans l'ambiance et l'univers des fournils mosellans du bassin-houiller. Titré « Un des Meilleurs Ouvrier de France 2011 », il ouvre en septembre 2014 sa boulangerie où il exprime son épanouissement professionnel au travers de produits alliant tradition et modernité.

Sa philosophie de travail est basée sur les fondamentaux du métier, sélections des matières première, pétrissages modérés, longues fermentations mais surtout un intérêt sur la culture et le travail des ferments, infusions et torréfactions aromatiques à travers les céréales, graines, herbes et épices diverses.



THOMAS SUBRIN

Son domaine de prédilection : la viennoiserie qui le conduit à remporter la Coupe de France de la Boulangerie en 2007 et à participer à la Coupe du Monde de la Boulangerie en 2016. Installé dans le sud de la France, il a d'abord travaillé dans les cuisines de Joël ROBUCHON à l'hôtel METROPOLE à Monaco comme Chef Boulanger avant de rejoindre le LBP Monaco dès sa création.

« En Boulangerie comme en cuisine, il faut que le produit raconte une histoire, on livre une part de soir ». La sienne continue de s'écrire en 2018 en décrochant le titre de Meilleur Ouvrier de France.



PASCAL TANGUY

Meilleur Ouvrier de France Charcutier Traiteur, il a travaillé pour de prestigieux établissements : Hilton, Lenôtre... L'expérience de Pascal TANGUY permet aux participants de profiter d'idées de recettes innovantes, à la fois au niveau de l'utilisation des produits mais également association de saveurs.



CYRILLE VAN DER STUYFT

Fils de boulanger, Cyrille a baigné dans l'univers du fournil depuis sa plus tendre enfance. Titulaire d'un CAP, BP et BM Boulanger, il reprendra très tôt l'entreprise familiale avant de se lancer dans la formation.

Passionné, il décrochera le titre de Meilleur Ouvrier de France en Boulangerie en 2015 à 27 ans. Aujourd'hui, il transmet son savoir-faire et sa passion en France et dans le monde entier. Son leitmotiv : qualité et transmission.



SERGE VIEIRA



Il remporte son premier concours culinaire « meilleur jeune cuisinier Auvergne – Québec » à l'âge de 20 ans. Après plusieurs expériences, il intègre l'auberge des Cimes de Régis Marcon, chef étoilé, à Saint Bonnet – le Froid. Le chef Vieira suit les conseils du chef Marcon et se qualifie pour le Bocuse d'Or et le remporte en 2005 à l'âge de 27 ans. C'est à Chaudes-Aigues au sein du Château de Couffour que le chef exprime son talent dans sa cuisine high-tech. Il propose une cuisine de terroir, créative qui tire son inspiration de la nature et des produits frais.



LES CAFÉS RICHARDS

Cafés Richard, torréfacteur traditionnel, est une entreprise familiale aveyronnaise au service des professionnels depuis 1892.

Laurent Baron, formateur Café, a acquis de longues années d'expérience dans l'hôtellerie restauration. Depuis 2011, il fait du conseil et de l'accompagnement Formation Qualité Cafés & Univers Produits.

Grégory Dansan, fort de son expérience dans plusieurs hôtels-restaurants de luxe étoilés Michelin, a intégré les Cafés Richard en tant que formateur barista depuis 2015, avec l'envie de transmettre son savoir faire et sa passion pour le café.

STAGES PROFESSIONNELS BOULANGERIE



DU LUNDI 28 FÉVRIER AU MERCREDI 2 MARS 2022

UN ART SUCRÉ BOULANGER TRADITIONNEL ET GOURMAND



NICOLAS STREIFF

Meilleur Ouvrier de France Boulanger

A travers cette formation revoyez la maîtrise des réalisations viennoise de base essentielle dans l'approche artisanale et « fait maison » tout en déclinant et en enrichissant l'offre à travers des fabrications originales, créatives, saisonnières dans un souci de rationalisation et de productivité.

Le travail de mise en valeur et l'aspect visuel sera également présent dans les réalisations pour dynamiser l'attractivité commerciale et l'envie de découvrir des créations gourmandes individuelles ou à partager.



DU MERCREDI 2 AU VENDREDI 4 MARS 2022

SNACKING À 4 MAINS



PASCAL TANGUY

Meilleur Ouvrier de France Charcutier Traiteur

PATRICK BOURGADE

Formateur en boulangerie - École Christian Vabret

A travers ce stage, venez bénéficier de l'expérience de Pascal TANGUY - MOF Traiteur couplée à celle Patrick BOURGADE - formateur animé par sa passion du pain et de la fermentation. L'un fera le pain, le second le sublimera...

L'activité snacking est devenue incontournable et répond aux attentes d'une large clientèle. Grâce à ce stage, découvrez les bases du snacking, de l'organisation, à la sélection, puis l'assemblage des ingrédients et leur conservation.

L'artisan boulanger peut apporter une réelle plus-value à son activité SNACKING par son savoir-faire et une alliance de texture de et goût différents.



DU LUNDI 21 AU MERCREDI 23 MARS 2022

PAINS AU LEVAIN ET PAIN PARTY



OLIVIER MAGNE

Meilleur Ouvrier de France Boulanger

Olivier Magne vous invite avec cette formation à découvrir une gamme de pains sur levain naturel.

« Donnez une vraie identité à vos pains grâce au levain et aux techniques de fermentation. Nous travaillerons sur levain liquide, levain dur et développerons également les tendances actuelles. »

Au programme : pain au levain dur et liquide, tourte de meule, pain allemand cuit à basse température, baguette de tradition, pain nutritionnel...

Le plus de la formation : Pain Party.



DU LUNDI 4 AU MERCREDI 6 JUILLET 2022

LES BLES ANCIENS



YOHAN FERRANT

Formateur international

« Le futur de la panification est très certainement centré sur des pains au levain que cela soit sur le marché Français ou mondial.

Notre société est en plein changement et les clients recherchent de plus en plus à consommer des produits qui favorisent la bonne digestion toute en améliorant son index glycémique et sa conservation.

Quel levain utiliser ? Pourquoi ? Quelle fonction ? Ses conservations ? Ses propriétés ?

La science appliquée des levains sera bien sûr au centre de ce stage de façon effective.

Le cœur du sujet restera : les blés et sa biodiversité... Blés de printemps, d'hiver et alternatif, pourquoi il est préférable de consommer biologique sans pour autant diaboliser le conventionnel dans certains points et ses différents types de mouture.



Nous élaborerons également une gamme de viennoiseries créatives, dont l'incomparable Panettone aussi technique à réaliser que savoureux

Je vous attends donc tous, pour 3 jours riches en saveurs et émotions. »

DU LUNDI 4 AU MERCREDI 6 JUILLET 2022

SNACKING ET PLATS CUISINÉS



SÉBASTIEN CHEVALLIER

Meilleur Ouvrier de France Boulanger

Afin de répondre aux attentes quotidiennes de la clientèle Sébastien CHEVALLIER vous propose de réaliser une gamme de snacking variée.

Vous travaillerez des sandwichs chauds et froids, quiches, wraps, cakes salés, focaccia, salades (salade quinoa & son mélange, salade fruits de mer/agrumes), tartes salées (quiche aux légumes), Toté franc comtois, lasagnes, burger froid et chaud, pâté en croûte....



DU MERCREDI 6 AU VENDREDI 8 JUILLET 2022

PAINS AROMATIQUES ET NUTRITIONNELS - LES NOUVELLES TENDANCES



SÉBASTIEN CHEVALLIER

Meilleur Ouvrier de France Boulanger

Sébastien CHEVALLIER vous propose d'enrichir votre gamme de pains aromatiques et spéciaux pour satisfaire votre clientèle avec des alliances nouvelles et toujours plus de goût pour accompagner les repas de vos clients.

Nous travaillerons ces pains sur levain dur, poolish, levain liquide et nous développerons également les tendances des pains nutritionnels.



Venez découvrir le pavé sur poolish black sésame, la couronne de sarrazin, le pain kamut, le pain aux épices paëlla-chorizo, le pain au mille et une graines à base de farine bio et de seigle) et bien d'autres encore... Nous façonnons quelques formes de pains attrayantes pour la boutique et nous utiliserons également quelques farines biologiques.

DU LUNDI 22 AU MERCREDI 24 AOÛT 2022

TARTES BOULANGÈRES ET GÂTEAUX DE VOYAGE



SÉBASTIEN CHEVALLIER

Meilleur Ouvrier de France Boulanger

Sébastien CHEVALLIER vous propose d'enrichir votre gamme de tarts et de gâteaux de voyage pour satisfaire votre clientèle avec des alliances et toujours plus de goût.

En tant qu'enseignant CFA et MOF, Sébastien CHEVALLIER connaît parfaitement les attentes de la clientèle et il met à votre disposition tout son savoir-faire et le fruit de ses recherches.

Venez découvrir le damier griottines, le cake aux agrumes, la tarte briochée paysanne, le triangle coco framboise, la tarte au chocolat et bien d'autres encore...



DU LUNDI 3 AU MERCREDI 5 OCTOBRE 2022

PAINS FESTIFS



THOMAS SUBRIN

Meilleur Ouvrier de France Boulanger

Les Fêtes de fin d'année approchent et avec elles l'envie de belles tables bien garnies de produits traditionnels ou plus originaux, tous très savoureux, pour le plaisir de recevoir ou d'offrir.

Je vous invite à découvrir une belle gamme de pains festifs qui devraient séduire vos clients.



DU LUNDI 24 AU MERCREDI 26 OCTOBRE 2022

GALETTES ET TARTELETTES BOULANGÈRES



CYRILLE VAN DER STUYFT

Meilleur Ouvrier de France Boulanger

Chez les artisans boulangers, la galette des rois reste un temps fort & un moment festif à partager.

Grâce aux recettes innovantes et créatives du Meilleur Ouvrier de France, Cyrille Van Der Stuyft, vous pourrez également réaliser une gamme de tartelettes boulangères délicieuses qui correspond aux attentes de votre clientèle.



DU LUNDI 28 AU MERCREDI 30 NOVEMBRE 2022

VIENNOISERIES DE PRESTIGE



OLIVIER MAGNE

Meilleur Ouvrier de France Boulanger

Spécialiste de la viennoiserie créative, Olivier MAGNE vous propose d'enrichir votre gamme pour satisfaire votre clientèle avec des alliances nouvelles et toujours plus de goût.

En tant qu'artisan et MOF, Olivier MAGNE connaît parfaitement les attentes de la clientèle et il met à votre disposition tout son savoir-faire et le fruit de ses recherches.

Venez découvrir ses magnifiques et délicieuses viennoiseries telles que : le tambour, la tsarine, la toupie, la brioche feuilletée aux agrumes, carré feuilleté vanille-fraise, fleur myrtille-abricot et l'incontournable croissant au beurre...



STAGES PROFESSIONNELS PÂTISSERIE

DU LUNDI 14 AU MARDI 15 FÉVRIER 2022

DESSERT À L'ASSIETTE



VALÉRY AMELINE

Formateur en pâtisserie – École Christian Vabret

Sublimer et transformer les pâtisseries de boutique pour développer sa clientèle et les présenter en desserts de restaurants, tel est l'objectif de ce stage de perfectionnement.

Vous saurez tout sur la technique et le dressage et pourrez proposer des recettes de desserts à l'assiette.

AU PROGRAMME :

- Assiette fraîcheur aux agrumes & coco
- Baba parfumé à la vodka, ananas rôti
- Vacherin glacé Marron Cassis
- Dôme exotique



DU LUNDI 21 FÉVRIER AU MARDI 22 FÉVRIER 2022

PRÉPARER PÂQUES DANS VOS BOUTIQUES



NICOLAS CHAMPAUD

Formateur en pâtisserie – École Christian Vabret

Pâques, période primordiale dans le calendrier de l'artisan doit aussi être source d'inspiration et de créativité pour faire briller les yeux des petits et des grands mais surtout ravir les papilles.

Cette formation vous donnera les moyens de diversifier votre production au moment de Pâques et de présenter à votre clientèle une gamme spécialement prévue pour cet événement : montage chocolat, entremet de Pâques, panier gourmand, tarte pascale...



DU LUNDI 28 FÉVRIER AU MERCREDI 2 MARS

CHOCOLAT



BRUNO LE DERF

Meilleur Ouvrier de France Chocolatier

Venez bénéficier de l'expérience et du savoir-faire de Bruno LE DERF - Meilleur Ouvrier de France Chocolatier.

A travers ce stage, vous réaliserez une large gamme de chocolats en employant différentes techniques de fabrication et en respectant une bonne organisation du travail.

Bonbons, moulages, fritures, textures différentes, mariages de parfums seront au programme et vous permettront de proposer une gamme variée pour satisfaire votre clientèle.



DU MERCREDI 2 AU VENDREDI 4 MARS 2022

LA GLACERIE DANS TOUS SES ÉTATS



JEAN-THOMAS SCHNEIDER

Meilleur Ouvrier de France Glacier

Double Champion du Monde Pâtissier et Glacier

Au contact de Jean-Thomas Schneider, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier et Double Champion du Monde de Glace et de Pâtisserie, venez perfectionner votre technologie de la glace afin de réaliser des recettes équilibrés et adaptées à toute circonstance.

A l'issu de ce stage vous serez capable de mettre en œuvre un process de fabrication de différents sorbet, glace, et crème glacée. Vous apprendrez à respecter le plan de maîtrise sanitaire et les différentes règles d'hygiène.

Enfin, vous apprendrez également à réaliser et décorer différents montages (bacs, entremets, petits gâteaux etc.).

A l'approche de l'été, vos clients seront séduits !



DU LUNDI 14 MARS AU MARDI 15 MARS 2022

CROQUEMBOUCHE ET PIÈCES MONTÉES



NICOLAS CHAMPAUD

Formateur en pâtisserie - École Christian Vabret

L'objectif de ce stage est de proposer à votre clientèle un choix nouveau de croquembouches avec différents montages modernes, des formes élégantes, agrémentées de décors en sucre pastillage et sucre décor...des croquembouches adaptés à la production de votre entreprise et de vos salariés qui vont redynamiser votre image !



DU LUNDI 28 AU MERCREDI 30 MARS 2022

SUCRE D'ART



GUILLAUME ABREVOIR

Chef Pâtissier

Doté d'un espace pâtisserie performant, l'École Christian Vabret vous propose de découvrir ou de redécouvrir l'univers du sucre dans un environnement professionnel.

Au programme :

- Décor en pastillage
- Décor en sucre tiré, soufflé et coulé
- Confection de rubans



Apprenez comment réaliser une pièce artistique afin de valoriser vos buffets, votre boutique ou vos réalisations grâce aux conseils avisés d'un formateur confirmé et des méthodes de travail adaptées.
Le travail du sucre saura séduire autour de vous.

DU LUNDI 13 AU MERCREDI 15 JUIN 2022

ENTREMETS, TARTES & PETITS GÂTEAUX



JEAN-THOMAS SCHNEIDER

Meilleur Ouvrier de France Glacier

Double Champion du Monde Pâtissier et Glacier

A travers ce stage, apprenez à mettre en œuvre un processus de fabrication de différents entremets, tartes et petits gâteaux, dans le respect des différentes règles d'hygiène.

Un panel de recettes innovantes, prenant en compte les demandes actuelles de la clientèle, sera proposé (sans colorant, sans gélatine animale, moins sucré, moins gras, végan ...).

Ces recettes multi-usages vous permettront de dynamiser et améliorer vos productions. La création de décors attractifs vous permettra de valoriser au mieux vos produits.



DU MERCREDI 6 AU VENDREDI 8 JUILLET 2022

NOUGATINE... NOUVELLE TENDANCE !



JEAN-THOMAS SCHNEIDER

Meilleur Ouvrier de France Glacier

Double Champion du Monde Pâtissier et Glacier

La Nougatine has been ou tendance ... ?

Au contact de Jean Thomas SCHNEIDER, MOF et double champion du monde Glacier et Pâtissier, venez vous perfectionner à toutes les techniques de fabrication de la nougatine. Il va vous prouver que la nougatine peut être un support très moderne pour la conception de pièces de buffet ou de décor de vos boutiques. Vos clients seront séduits ! Effet garanti !



DU LUNDI 3 AU MERCREDI 5 OCTOBRE 2022

BÛCHES - COLLECTION 2022



BRUNO LE DERF

Meilleur Ouvrier de France Chocolatier

Anticiper les fêtes pour éviter le stress de votre personnel pendant le rush de fin d'année et proposer une gamme innovante, tendance, de bûches.

Découvrez une gamme adaptée à la vente en boutique. Des bûches avec des parfums et saveurs authentiques, le contraste des textures.

Maitriser toutes vos techniques et soyez créatif grâce à cette formation...



DU LUNDI 17 AU MARDI 18 OCTOBRE 2022

TARTES AUTOMNE HIVER



NICOLAS CHAMPAUD

Formateur en pâtisserie - École Christian Vabret

Nicolas CHAMPAUD vous accompagnera dans la mise en place d'une gamme de tartes originales et gourmandes pour votre vitrine de pâtisserie. Proposer à votre clientèle un éventail large de tartes leur permet un choix attractif et nouveau qui augmentera leur curiosité !

Produits : Tarte noisette/ vanille, tarte toscane, tarte pomme/noisette ...



DU LUNDI 24 AU MARDI 25 OCTOBRE 2022

CAFÉOLOGIE ET PETITS GATEAUX



VALERY AMELINE - Formateur en pâtisserie - École Christian Vabret

& CAFÉS RICHARD

LAURENT BARON - Formateur qualité CAFÉ

GREGORY DANSON - Formateur Barista

UNE FORMATION D'EXCELLENCE DANS UN SITE REMARQUABLE,
LA PASSION CULINAIRE REUNIE AUTOUR DE LA CAFÉOLOGIE.

A l'heure où les instants gourmands sont en vogue, il est essentiel pour les artisans boulanger-pâtissiers et cafés hôteliers restaurateurs de maîtriser l'art du café afin de s'enrichir d'une nouvelle gamme de cafés gourmands et de séduire les clients.

Surprenez-les avec des recettes de pâtisseries et de petits gâteaux très tendances qui se marient parfaitement avec le café.

Soyez convaincu de faire le bon choix avec la fameuse entreprise « Cafés Richard » en valorisant l'art du café !

Au programme : PÂTISSERIE : Cheese cake fruits rouges, madeleines, cannelés bordelais, macaron, babas panacotta, choux chocolat, croustillant...



DU LUNDI 7 AU MARDI 8 NOVEMBRE 2022

PETITS GATEAUX DE BOUTIQUE - NOUVELLE GAMME



NICOLAS CHAMPAUD

Formateur en pâtisserie -

École Christian Vabret

Nicolas CHAMPAUD vous propose de découvrir une gamme originale de petits gâteaux, pour tous les goûts. Efficacité et rationalité seront les maîtres mots de ce stage, plein de couleurs, de texture et de saveurs différentes.

Produits : le pomme caramel, la fleur de lotus, le Caramba, le sensation....



DU LUNDI 14 AU MARDI 15 NOVEMBRE 2022

SCULPTURE SUR GLACE

VINCENT BOUÉ

Meilleur Ouvrier de France Glacier



Vincent BOUÉ, Meilleur Ouvrier de France Glacier et Président National des Sculpteurs Français sur Glace Hydrique est intarissable sur l'art de la sculpture sur glace. Il est LE spécialiste incontournable de la discipline. La sculpture sur glace requiert une parfaite maîtrise de la glace hydrique et beaucoup de technicité sur l'art de la sculpter.

Technique, conseils et astuces seront les maîtres mots de stage pour la garantie d'une pièce réussie.

La sculpture sur glace vous permettra de faire le show devant votre boutique ou lors de réception et buffet. Vos clients seront conquis.



DU LUNDI 21 AU MERCREDI 23 NOVEMBRE 2022

GLACES MAISON

VINCENT BOUÉ

Meilleur Ouvrier de France Glacier



A la fin de la première journée, le stagiaire sera capable d'analyser les matières premières de glacerie, d'effectuer son choix en fonction des processus de fabrication à venir, de réaliser, calculer et analyser une table analytique (sorbet, glace et crème glacée), appliquer et de mettre en œuvre une démarche de production dans le respect des bonnes pratiques de glacerie tout en tenant compte du guide des appellations ainsi que des directives fixées par le législateur (guide du Glacier-Confédération Nationale des Glacières de France).

A la fin de la seconde journée, le stagiaire mettra en œuvre un processus de fabrication de différents sorbet, glace et crème glacée en respectant le plan de maîtrise sanitaire et d'effectuer les différents montages.



STAGES PROFESSIONNELS CUISINE

DU LUNDI 28 FÉVRIER AU VENDREDI 04 MARS 2022

DU LUNDI 21 AU VENDREDI 25 MARS 2022

SPÉCIAL TABLE D'HÔTES



MICHEL BAERISWYL

Formateur en cuisine - École Christian Vabret

Quand les beaux jours reviennent, nous avons des envies de nouvelles recettes. Michel BAERISWYL, formateur en cuisine du CAP CUISINE en partenariat avec l'INSTITUT PAUL BOCUSE vous propose une formation pratique autour des petits déjeuners,

déjeuners, pique-nique & dîners à présenter auprès de vos invités.

Au programme : aïoli de bulots, blancs de volaille aux écrevisses, crème Choisy et son œuf poché, tataki de bœuf de Salers à la gentiane,...



DU LUNDI 25 AU MARDI 26 AVRIL 2022

CUISINE DE CHEF



SERGE VIERA

Bocuse d'Or 2005 & 2 Étoiles Michelin

Serge VIEIRA, Bocuse d'or 2005 et Etoilé Michelin (2 étoiles) a imaginé pour vous des recettes de cuisine créative, savoureuses et originales afin de surprendre et laisser aller vos sens.

Laissez-vous porter par son sens esthétique et sa cuisine étonnante d'émotion et de justesse.

Venez découvrir les secrets de ses plats si extraordinaires !



DES STAGES DANS VOTRE ENTREPRISE



2 À 5 JOURS, BESOIN D'INNOVER & DE GAGNER EN PRODUCTIVITÉ ?

Pour répondre aux besoins de votre entreprise, l'École Christian Vabret – Boulangerie – Pâtisserie - Cuisine met à disposition ses meilleurs formateurs au cœur de votre entreprise.

Nous vous proposons :

- Une formule sur mesure adaptée à vos besoins (choix du thème, des dates et du formateur (MOF ou formateur confirmé)
- Diagnostic de production

- Une plus grande souplesse dans votre organisation,
- Crédit d'une gamme de nouveaux produits en pain, viennoiserie, traiteur, pâtisserie, confiserie, bonbons chocolat
- Crédit d'une gamme de produits thématiques événementiels
- Formation sur tout nouveau matériel ou nouvelle technique de planification
- Des idées innovantes pour ravir vos clients

« Maîtrise, rentabilité, créativité... les secrets d'une équipe de travail bien formée »

NOS INTERVENTIONS :

PAIN : pain de tradition française / pains aromatiques / Pains spéciaux / Pains régionaux / Pain bio / Travail sur levain naturel / Techniques de fermentation

VIENNOISERIES MAISON : pâte levée/ Pâte levée feuilletée / brioches régionales / viennoiserie bio / cakes & viennoiseries

TRAITEUR : snacking traiteur / l'art des pains surprises / Tartines & sandwichs à la carte / Petits fours salés / mignardises & bouchées cocktails

PÂTISSERIE : variation chocolat / surprises des petits fours sucrés / macarons / croquembouches / entremets / bûches / glaces

DÉCOR ARTISTIQUE : décor pour tous / décor pour vitrines / décor expert – spécial concours

CONFISERIES / CHOCOLAT : chocolat / pâte de fruits / guimauve / confiture...

CONCOURS : Préparations aux concours, Coupe de France, Coupe d'Europe, Coupe du Monde de la Boulangerie

FETES DE FIN D'ANNÉE : pain de campagne sur levain dur T80 / pain à la châtaigne sur levain dur et empois d'amidon/ pain de mélange au citron sur PF/ Tourte de seigle auvergnate sur levain de seigle/ pain d'épices/ Kougelhof sur poolish/ Stollen sur levain liquide

FORMATION COMPLÈTE : De l'entrée au dessert...selon des thématiques différentes.

Un noël pas comme les autres / le repas du boulanger...

UNE INTERVENTION PRISE EN CHARGE PAR LE FAF CEA, OPCAPEPSS, AGEFOS, OPCOEP...*

*Sous réserve d'acceptation de l'organisme financeur et du quota horaire annuel de formation disponible.
Les demandes de prises en charge doivent être déposées au moins un mois avant le début de la formation.

NOS TARIFS PRO

VOUS AVEZ
DES DROITS
À LA FORMATION !

BOULANGERIE - PÂTISSERIE - CUISINE

DURÉE

21 H - 3 JOURS

Du lundi 9h au mercredi 12h

Ou

Du mercredi 14h au vendredi 12h

TARIF

1029€

16 H - 2 JOURS

Du Lundi 9H-12h/13h30-18h

Du mardi 8h-12h/ 13h30-17h30

TARIF

848€

STAGE EN ENTREPRISE

TARIF

SUR
DEMANDE

HÉBERGEMENT

L'École Christian Vabret peut vous pré-réserver une chambre

RESTAURATION

Les déjeuners sont pris à l'espace Pâtisserie de l'École Christian Vabret

et sont compris dans le coût de la formation.

(*Espace pâtisserie - 17 avenue du Garric - 15000 Aurillac)

MATÉRIEL À PRÉVOIR

Une tenue de travail

Un nécessaire de prise de notes

Appareil photo



STAGES AMATEURS

INITIATION & REMISE À NIVEAU

L'ÉCOLE CHRISTIAN VABRET - BOULANGERIE - PÂTISSERIE - CUISINE

pense aussi aux amateurs et fins gourmets. C'est pourquoi elle propose chaque année des initiations & remises à niveau en :

PÂTISSERIE

INITIATION & REMISE À NIVEAU



DU LUNDI 24 AU VENDREDI 28 JANVIER 2022

VALÉRY AMELINE – Formateur en pâtisserie – École Christian Vabret



DU LUNDI 18 AU VENDREDI 22 JUILLET 2022

NICOLAS CHAMPAUD – Formateur en pâtisserie – École Christian Vabret

AU PROGRAMME DE CES DEUX DATES :

LES DIFFÉRENTES PÂTES : pâte sucrée, sablé breton, pâte à choux, pâte levée feuilletée...

LES CRÈMES ET LES MOUSSES : crème pâtissière, ganache chocolat, ganache macarons, crème bavaroise, ...

LES TARTES : Tarte aux pommes, chocolat, citron meringuée, fruits frais...

LES BISCUITS : Biscuit à la cuillère, madeleines, cakes, macarons

TARTES & ENTREMETS : Tarte au citron, tarte sablée chocolat, Royal chocolat, charlotte aux fruits...

SPÉCIAL VERRINES



DU LUNDI 23 AU MERCREDI 25 MAI 2022

NICOLAS CHAMPAUD – Formateur en pâtisserie – École Christian Vabret

AU PROGRAMME :

Durant ces 3 jours, apprenez à construire et à réaliser un assortiment de verrines diverses et variées autant en goût qu'en couleur : verrine café cappuccino, verrine chocolat, verrine pina colada, verrine pain d'épices, verrine rose litchi...

SPÉCIAL PÂTES À CHOUX



DU LUNDI 11 AU MERCREDI 13 JUILLET 2022

NICOLAS CHAMPAUD – Formateur en pâtisserie – École Christian Vabret

Avec cette formation sur le thème de la pâte à choux, vous découvrirez une large gamme traditionnelle française et gourmande. Vos convives seront épates lors de vos dîners !

AU PROGRAMME, une déclinaison variée de choux, éclairs, religieuses, Paris Brest, Saint Honoré...



STAGES AMATEUR

INITIATION & REMISE À NIVEAU

CUISINE

INITIATION CUISINE

Durant 5 jours, venez cuisiner avec nos chefs confirmés 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, nous vous invitons 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 »

DU 24 AU 28 JANVIER 2022

JEAN-PIERRE COURCHINOUX – Chef Cuisinier



AU PROGRAMME : Ballotine de jambe de cochon aux pommes de terre, désossé de pintade soufflé à la mousseline de gambas, chou farci et la patranque de Joseph, succès au chocolat poire pochée...



DU LUNDI 13 AU VENDREDI 17 JUIN 2022

&

DU LUNDI 04 AU VENDREDI 08 JUILLET 2022

MICHEL BAERISWYL – Formateur en cuisine – École Christian Vabret



AU PROGRAMME : tataki de thon aux nouilles chinoises aux petits légumes, marbré de lapin et de lentilles blondes de la Planèze, sardinade, pêche melba revisitée

SPECIAL POISSONS ET CRUSTACES



DU LUNDI 09 AU VENDREDI 13 MAI 2022

MICHEL BAERISWYL – Formateur en cuisine – École Christian Vabret

AU PROGRAMME : blanquette de la mer quinoa, noix de saint jacques en croûte de noisettes risotto de céleri, tielle sétoise, truite du Ganel en trois façons

STAGES AMATEUR

INITIATION & REMISE À NIVEAU

BOULANGERIE

BOULANGERIE - VIENNOISERIE - SNACKING



DU LUNDI 24 AU VENDREDI 28 JANVIER 2022

GUILLAUME GIRONDE - Formateur en boulangerie -
École Christian Vabret



DU LUNDI 18 AU VENDREDI 22 JUILLET 2022

ALEXANDRE LOPEZ - Champion du Monde de
Boulangerie

PAIN COURANT ET PAIN DE TRADITION FRANÇAISE : les pétrissages, les pétrins, les modes de fermentation...

PAINS AROMATIQUES : Fougasse aux olives, ficelles garnies, pain au beaujolais et à la rosette ...

VIENNOISERIES : Croissants, chocolatines, pains aux raisins, brioche...

PAINS RÉGIONAUX : Pain brié, Lodève, tourte de seigle...

PAINS AU LEVAIN : Baguette au levain liquide, tourte de meule sur levain dur...

PAINS BIO

BOULANGERIE BIO - CUISSON AU FEU DE BOIS



DU LUNDI 11 AU MERCREDI 13 JUILLET 2022

PATRICK BOURGADE - Formateur en boulangerie -
École Christian Vabret



GUILLAUME GIRONDE - Formateur en
boulangerie - École Christian Vabret

Formateurs en boulangerie à l'École Christian VABRET, Patrick et Guillaume 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 biologique, le tout dans un environnement professionnel, cette formation est faite pour vous.

Des cours théoriques viendront compléter votre formation afin de comprendre tous les aspects techniques du métier.



NOS TARIFS AMATEUR

AMATEUR	SOIRÉE ENTREPRISE / TEAM BUILDING
DURÉE	
21 H Du lundi 8h-12h/13h30-18h30 Mardi : 8h-12h/13h30-17h30 au mercredi 8h-12h	31 H Du lundi 14h-17h Mardi – Mercredi – Jeudi : 8h-12h / 13h30-17h30 Vendredi : 8h-12h
TARIF 819€	TARIF 992€
RESTAURATION	
Les déjeuners sont pris à l'École Christian Vabret et sont compris dans le prix du stage	Apéritif + dégustation des produits réalisés
HÉBERGEMENT	
L'Ecole peut vous préserver une chambre d'hôtel	/





Réservez et payez votre formation
avec vos droits



RDV sur : www.moncompteformation.gouv.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



UNIQUE EN FRANCE

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, accompagnement à la reprise d'entreprise, 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 !

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, OCAPIAT, OPCO, EP, ANFH, OPCO SANTE, UNIFORMATION, TRANSITION PRO, FAFIH, AKTO ...)
- Demandeur d'emploi, le Pôle Emploi peut financer cette formation
- Nos formations sont éligibles au CPF, et consultable sur mon compte formation

NOUVEAU

CAP BOULANGER	CAP PÂTISSIER	CAP CUISINE EN PARTENARIAT AVEC L'INSTITUT PAUL BOCUSE	CAP BOULANGER PÂTISSIER	CAP CUISINE PÂTISSERIE	CAP CUISINE BOULANGERIE
---------------	---------------	--	-------------------------	------------------------	-------------------------

DURÉE DE LA FORMATION

29 semaines <ul style="list-style-type: none">• 21 semaines en centre de formation• 8 semaines en entreprise	14 mois <ul style="list-style-type: none">• 10 mois en centre de formation• 4 mois en entreprise
--	--

CONDITIONS D'ADMISSION

Avoir au moins 18 ans Maîtrise de la langue française

SESSIONS/AN

Août 2021 Janvier 2023	2 sessions par an : Janvier/Août ou Août/Mars	Janvier / Mars de l'année suivante
---------------------------	---	------------------------------------

NOMBRE DE CANDIDATS PAR SESSION

1 groupes de 16	2 groupes de 16	2 groupes de 12	2 groupes de 16	2 groupes de 12	2 groupes de 12
-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------

VALIDATION

Diplôme délivré par l'Éducation Nationale en contrôle en cours de formation

LIEU DE FORMATION

Espace boulangerie Rue Lavoisier 15000 Aurillac	Espace pâtisserie Avenue du Garric Rue Condorcet 15000 Aurillac	Espace cuisine La Roseraie Route du Château 15130 Vézac	Espace boulangerie + pâtisserie	Espace cuisine + pâtisserie	Espace cuisine + boulangerie
---	--	--	---------------------------------	-----------------------------	------------------------------

COÛT DE LA FORMATION

9 568€	10 304€	11 500€	19 343€	21 804€	21 068€
--------	---------	---------	---------	---------	---------



**CERTIFICAT TECHNIQUE
DES MÉTIERS**

**VENDEUSE/VENDEUR
en BOULANGERIE PÂTISSERIE**

en apprentissage - 1 an

- PARIS -

POSTULEZ EN LIGNE



CONTACT :

Nathalie FOUCHE - 01 43 25 28 20
ou 01 43 25 43 50
nfouche@boulangerie75.org



Ecole
Christian Vabret
Institut National de la Boulangerie Pâtisserie et Confiture

CONTACT :

Agnès RAOUX - 04 71 63 81 63
araoux@efbpa.fr



Ecole Christian Vabret

Meilleur Ouvrier de France

Boulangerie · Pâtisserie
Cuisine

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

WWW.EFBPA.FR



TÉL.: 04 71 63 48 02