



LE CHEF MICHEL BAERISWYL
VOUS DONNE RENDEZ VOUS
POUR UNE FORMATION
“SPÉCIAL TABLES D'HÔTES”

Du Lundi 27 Février au Vendredi 03 Mars 2023

SPÉCIAL TABLES D'HÔTES

par Michel BAERISWYL
Formateur en Cuisine
à l'École Christian Vabret

STAGE SEMI-PRO Du 27 Février au 03 Mars 2023
TABLES D'HÔTES

Animé par :
Michel BAERISWYL
Formateur en Cuisine
École Christian VABRET

Renseignements & Inscriptions : contact@efbpa.fr / 04 71 63 81 63

« 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 »

Menu 1 : Taboulé de chou-fleur aux fruits secs / Paupiette de poulet basquaise & Pommes de terre et cèleri fondants / Tarte au citron de Yann Couvreur

Menu 2 : Crème Choisy et son œuf poché / Sauté de porc portugaise & Maki de chou vert et pommes de terre / Riz au lait

Menu 3 : 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...

Menu 4 : Bavaois au Cantal, tartare de Granny Smith et gelée de cidre / Couscous de cabillaud en croute de fruits secs / Saint-Honoré aux oranges sanguines

**Pour consulter le programme
détaillé, cliquez sur l'affiche ci-
dessus**



Votre OPCO vous finance 2 stages/an alors profitez-en !

JE M'INSCRIS

LIEN CPF

Vous trouverez en pièce jointe le bulletin d'inscription à nous retourner.

Découvrez toutes
nos formations en

Cuisine

Découvrez toutes
nos formations en

Pâtisserie

Découvrez toutes
nos formations en

Boulangerie

Renseignements et Inscriptions

Nous nous tenons à votre disposition pour toutes informations complémentaires

En Cuisine :



04 71 63 81 63



contact@efbpa.fr

En Pâtisserie :



04 71 63 48 02



accueil@efbpa.fr

En Boulangerie :



04 71 63 48 02



formation@efbpa.fr