

**DÉVELOPPEZ VOTRE GAMME  
DE VIENNOISERIES  
&  
GÂTEAUX DE VOYAGE  
AUPRES DE 2  
MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE  
BOULANGER**

**Du Lundi 03 au Mercredi 05 Juillet 2023**

**VIENNOISERIES INDIVIDUELLES  
& A PARTAGER  
ESPRIT BOUTIQUE**

**par Nicolas STREIFF - Meilleur Ouvrier de France Boulanger**



**STAGE PRO** Du 03 au 05 Juillet 2023  
**VIENNOISERIES A PARTAGER**



Animé par :  
**Nicolas STREIFF**  
Meilleur Ouvrier de France  
Boulangier



Renseignements : 04 71 63 48 02 / [accueil@efbpa.fr](mailto:accueil@efbpa.fr)

**Nicolas STREIFF** vous invite à une **approche artisanale** et du « **fait maison** » tout en déclinant et en enrichissant l'offre à travers des **fabrications originales, créatives, saisonnières et festives** dans un souci de **rationalisation** et de productivité.

*Les Produits à réaliser :*

- Créoline
- Brioche écoreuil
- Mirabelle Florentine
- Chausson Viennois façon « Strudel »
- Nids de paques brioché au praliné
- Kouglof pascal ganache chocolat praliné
- Pains chocolat revisités
- Brioche Suzette
- Pralicot
- Petit Beurre Brioché
- Fougasse Briochée « Marius »
- Stollen
- Brioche gourmande amande citron basilic
- Brioche de Noel façon pannetone
- Panier aux saveurs de l'Est
- Trèfle exotique ...

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



**Artisans ou salariés, n'oubliez pas votre OPCO vous finance 2 stages/an alors profitez-en !**

**JE M'INSCRIS**

**LIEN CPF**

**Du Mercredi 05 au Vendredi 07 Juillet 2023**

**TARTES BOULANGERES  
& GÂTEAUX DE VOYAGE**

**par Sébastien CHEVALLIER - Meilleur Ouvrier de France Boulanger**

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

*Les Produits à réaliser :*

- Damier Griottines
- Cake aux agrumes
- Tarte briochée paysanne
- Cake tout chocolat
- Madeleines
- Tarte praliné noisette
- Kougelhopf
- Moelleux aux noix
- Tarte aux fruits de saison
- Tarte fine
- Tarte Tatin
- Cheesecake
- Flan
- Gâteau basque
- Banana cake
- Cassis folie
- Gâteau de ménage Franc-Comtois
- Triangle coco framboise
- Tarte au chocolat

**STAGE PRO** Du 05 au 07 Juillet 2023  
**TARTES BOULANGERES & GÂTEAUX DE VOYAGE**

Animé par :  
**Sébastien CHEVALLIER**  
Meilleur Ouvrier de France  
Boulangier

Renseignements & Inscriptions : 04 71 63 48 02 / [accueil@efbpa.fr](mailto:accueil@efbpa.fr)

**École Christian Vabret**  
Boulangers-Pâtisseries  
Cuisine

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



**Artisans ou salariés, n'oubliez pas 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](mailto:contact@efbpa.fr)

En Pâtisserie :  04 71 63 48 02  [accueil@efbpa.fr](mailto:accueil@efbpa.fr)

En Boulangerie :  04 71 63 48 02  [formation@efbpa.fr](mailto:formation@efbpa.fr)



[Unsubscribe](#)

