



**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

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 Noël façon pannetone
- Panier aux saveurs de l'Est

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

• Trèfle exotique ...



*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

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

École Christian Vabret
Boulangerie-Pâtisserie
Cuisine

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

- Tarte au chocolat



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

En Pâtisserie :

04 71 63 48 02



accueil@efbpa.fr

En Boulangerie :

04 71 63 48 02



formation@efbpa.fr



Ecole Christian Vabret

Avenue du Garric, 15000, Aurillac

This email was sent to m.darmoni@zepros.fr
You've received this email because you've subscribed to our newsletter.

[Unsubscribe](#)

Envoyé par
 **sendinblue**