

**Du Lundi 20 au Mercredi 22 Mars 2023**  
**PAIN AU LEVAIN & PAIN PARTY**  
par Olivier MAGNE  
*Meilleur Ouvrier de France Boulanger*



**STAGE PRO** Du 20 au 22 Mars 2023  
**PAIN AU LEVAIN & PAIN PARTY**



Animé par :  
**Olivier MAGNE**  
Meilleur Ouvrier de France  
Boulangier



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

*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.*

**Produits à réaliser :**

Travail sur levain dur et levain liquide / Tourte de meule / Pain allemand cuit à basse température / Baguette de tradition française en pointage retardé / Pain nutritionnel / Tourte de seigle de Margeride / Préfou vendéen / Couronne citron / Petit épeautre / Pain à la farine de lentille / Pain à la farine de quinoa / Pains aromatiques / Pain Nordique / Pain Party / Fougasse aux olives / Focaccia / Kouign amann

**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](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)



# BULLETIN D'INSCRIPTION 2023

## STAGES PROFESSIONNELS

### LE STAGIAIRE

Madame  Monsieur

Nom \_\_\_\_\_

Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Code postal \_\_\_\_\_ Ville \_\_\_\_\_

Portable \_\_\_\_\_

Email \_\_\_\_\_

### L'ENTREPRISE

Nom de l'entreprise \_\_\_\_\_

Nombre de salariés dans l'entreprise \_\_\_\_\_

Adresse de l'entreprise \_\_\_\_\_

Code postal \_\_\_\_\_ Ville \_\_\_\_\_

Tél \_\_\_\_\_

Email \_\_\_\_\_

Date d'entrée dans l'entreprise \_\_\_\_\_

### RESTAURATION

Les déjeuners sont compris dans le coût de la formation

### HÉBERGEMENT

Nous pouvons pré-réserver pour vous une chambre

Dimanche  Lundi  Mardi  
 Mercredi  Jeudi  Vendredi

### TENUE PROFESSIONNELLE

Tour de poitrine : \_\_\_\_\_ cm Tour de hanches : \_\_\_\_\_ cm

### SITUATION PROFESSIONNELLE

Artisan  Conjoint collaborateur  Formateur  Démonstrateur  
 Salarié en Boulangerie / Pâtisserie / Cuisine  Demandeur d'emploi

Avez-vous un diplôme professionnel ou un titre professionnel ?

NON  OUI Lequel : \_\_\_\_\_

Combien d'années d'expériences avez-vous dans le domaine ?

Boulangerie \_\_ ans  Pâtisserie \_\_ ans  Cuisine \_\_ ans

Quelles sont vos attentes ? \_\_\_\_\_

À l'entrée en stage comment évaluez-vous votre niveau dans le domaine choisi ?

1 - Débutant  2 - Initié  3 - Confirmé  4 - Expert

### DROIT À L'IMAGE - PROTECTION DES DONNÉES

Lors des stages, des photos et des vidéos seront prises et utilisées sur des supports de communication (réseaux sociaux, presse, brochure, plaquettes...)

J'autorise  Je n'autorise pas

Acceptez-vous de recevoir nos actualités et nos informations ?

J'autorise  Je n'autorise pas

### INSCRIPTION

À COMPLÉTER ET À RENVoyer  
Accompagné de votre règlement

1 chèque par stage à l'ordre  
d'École Christian Vabret

Encaissé la semaine précédant la formation

Adresse :

École Christian Vabret  
Boulangerie - Pâtisserie - Cuisine  
ZAC de Baradel II - 3. Rue Lavoisier  
15000 Aurillac  
Tél : 04.71.63.48.02  
Mail : formation@efbpa.fr

### TARIFS

#### BOULANGERIE - PÂTISSERIE - CUISINE

#### DURÉE

##### 21 H - 3 JOURS

Du Lundi 9h au Mercredi 12h30  
Ou  
Du Mercredi 13h30 au Vendredi  
12h30

##### TARIF

**1 113 €**

##### 14 H - 2 JOURS

Du Lundi au Mardi 16h00

##### TARIF

**742 €**

##### TARIF

*Sculpture sur Glace*

**1 040 €**

Ancien élève de l'école ? Vous bénéficiez de 10% de remise !

CAP Boulanger  CAP Pâtissier  CAP Cuisine

Session : \_\_\_\_\_

**Pour sélectionner les stages auxquels vous souhaitez participer, cochez au verso =>**

### VOS CONTACTS

#### ESPACE BOULANGERIE

3 rue Lavoisier – 15000 AURILLAC  
Tél : 04.71.63.48.02  
Contact mail : [formation@efbpa.fr](mailto:formation@efbpa.fr)

#### ESPACE PÂTISSERIE

17 avenue du Garric – 15000 AURILLAC  
Tél : 04.71.63.48.02  
Contact mail : [accueil@efbpa.fr](mailto:accueil@efbpa.fr)

#### ESPACE CUISINE

La Roseraie, Route du Château – 15130 VEZAC  
Tél : 04.71.63.81.63  
Contact mail : [contact@efbpa.fr](mailto:contact@efbpa.fr)

# NOS STAGES PROFESSIONNELS 2023

STAGE	DATE	HEURES	COCHER	STAGE	DATE	HEURES	COCHER
<b>GLACES &amp; SORBETS POUR UN ÉTÉ AU FRAIS</b> <i>Stéphane AUGÉ</i> MOF Pâtissier	20/22 Février	21		<b>VIENNOISERIES INDIVIDUELLES ET A PARTAGER - ESPRIT BOUTIQUE</b> <i>Nicolas STREIFF</i> MOF Boulanger	03/05 Juillet	21	
<b>PLATS CUISINÉS, TOURTE &amp; PÂTE EN CROUTE</b> <i>Pascal TANGUY</i> MOF Charcutier Traiteur	27 Février / 1er Mars	21		<b>BLÉS ANCIENS</b> <i>Yohan FERRANT</i> Formateur International	05/07 Juillet	21	
<b>PETITS GÂTEAUX &amp; ENTREMETS</b> <i>Christophe RHEDON</i> MOF Pâtissier	27 Février / 1er Mars	21		<b>TARTES BOULANGERES &amp; GÂTEAUX DE VOYAGE</b> <i>Sébastien CHEVALLIER</i> MOF Boulanger	05/07 Juillet	21	
<b>TABLES D'HÔTES</b> <i>Michel BAERISWYL</i> Formateur en Cuisine à l'École Christian Vabret	27 Février / 03 Mars	31		<b>FOUR A BOIS A 4 MAINS</b> <i>Sébastien CHEVALLIER</i> MOF Boulanger & <i>Guillaume GIRONDE</i> Formateur en Boulangerie à l'École Christian Vabret	28/30 Août	21	
<b>SNACKING A 4 MAINS</b> <i>Pascal TANGUY</i> MOF Charcutier Traiteur & <i>Patrick BOURGADE</i> Formateur en Boulangerie à l'École Christian Vabret	01/03 Mars	21		<b>VIENNOISERIES DE PRESTIGE</b> <i>Olivier MAGNE</i> MOF Boulanger	09/11 Octobre	21	
<b>WEDDING CAKE</b> <i>Carole BERTRAND</i> Double Championne du Monde de Cake Design	02/03 Mars	14		<b>GALETTE DES ROIS &amp; TARTELETTES BOULANGERES</b> <i>CYRILLE VAN DER STUYFT</i> MOF Boulanger	09/11 Octobre	21	
<b>PAIN AU LEVAIN &amp; PAIN PARTY</b> <i>Olivier MAGNE</i> MOF Boulanger	20/22 Mars	21		<b>ENTREMETS—TARTES &amp; PETITS GÂTEAUX DE SAISON</b> <i>THIERRY BAMAS</i> MOF Pâtissier	16/18 Octobre	21	
<b>PAINS AROMATIQUES &amp; NUTRITIONNELS</b> <i>Sébastien CHEVALLIER</i> MOF Boulanger	03/05 Juillet	21		<b>SCULPTURE SUR GLACE</b> <i>Vincent BOUÉ</i> MOF Glacier	23/24 Octobre	14	

Cocher les stages que vous souhaitez effectuer

