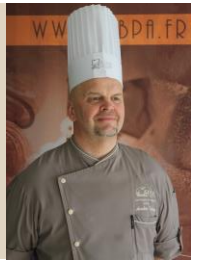




Ecole  
Christian Vabret  
Meilleur Ouvrier de France  
Boulangerie · Pâtisserie  
Cuisine

Valéry AMELINE

Formateur Pâtissier  
Ecole Christian Vabret



# Programme

INTITULÉ :

TARTES AUTOMNE-HIVER

FORMATEUR :

Monsieur Valéry AMELINE  
Formateur Pâtissier  
Ecole Christian VABRET

DATE :

Du Lundi 17 au Mardi 18 Octobre 2022

DURÉE :

16 heures de formation en 2 jours  
Lundi : 09h00 – 12h00 / 13h30 – 18h30  
Mardi : 08h00 – 12h00 / 13h30 – 17h30

LIEU :

Ecole Christian VABRET  
Boulangerie | Pâtisserie | Cuisine  
Espace Pâtisserie  
17 Avenue du Garric / Rue Condorcet  
15000 AURILLAC

PUBLIC VISE :

Artisans boulangers ou pâtissiers, salariés en boulangerie-pâtisserie, formateurs, démonstrateurs...professionnels de la filière pâtisserie

PRE-REQUIS :

Les candidats sont informés qu'il faut être titulaire du niveau CAP Pâtissier, pour suivre la formation

OBJECTIF DE LA FORMATION :

Valéry AMELINE vous accompagnera dans la mise en place d'une gamme de tartes originales et gourmandes pour votre vitrine de pâtisserie. Proposer à votre clientèle



Ecole  
Christian Vabret  
Meilleur Ouvrier de France  
Boulangerie · Pâtisserie  
Cuisine

**Valéry AMELINE**

**Formateur Pâtissier  
Ecole Christian Vabret**



un éventail large de tarte permet aux clients un choix attractif et nouveau qui augmentera leur curiosité !

Produits :

- Tartelette mûre / framboise / crème de cantal
- Tartelette exotique
- Tarte écureuil
- Tarte agrumes
- Tartelette Ring
- Tartelette Mont-blanc
- Tartelette soufflée arabella

### Programme :

#### Lundi 17 Octobre 2022 :

- Café & accueil et présentation des participants
- Présentation du stage et de ses objectifs
- Détermination des attentes des participants
- Étude des produits proposés, argumentaires de vente
- Étude des recettes proposées, de la technologie et des différentes techniques de fabrication
- Méthode de mise et organisation du travail

A la fin de la première journée, discussion sur son contenu.

#### Mardi 18 Octobre 2022 :

- Discussion de l'organisation de la journée
- Montage des tartes
- Montage des éléments de décor
- Finitions et décors
- Préparation et présentation du buffet
- Dégustation et analyse des produits finis
- Synthèse des 2 journées
- Remise des attestations de suivi de stage



**Qualiopi**  
processus certifié  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



## LES MOYENS PEDAGOGIQUES :

### Moyens techniques (locaux et matériels)

L'Ecole Christian Vabret – Boulangerie – Pâtisserie – Cuisine est constituée :

-d'une salle banalisée de technologie où se déroulent les cours d'enseignement théorique équipé d'un tableau numérique connecté.

-d'un laboratoire équipé de 16 postes de travail et doté d'un matériel mis à sa disposition par les plus grands fabricants d'équipements en boulangerie-Pâtisserie et donc à la pointe de la technologie.

### Le matériel se constitue :

- une bibliothèque de livres professionnels
- un ordinateur connecté
- fours à soles
- four ventilé
- batteur sur pied
- batteur sur table individuel
- laminoir
- tours réfrigérés
- surgélateur / conservateur
- cellule de refroidissement rapide
- chambre de fermentation
- robot coupe
- gamme de moules silicone
- gamme de cercle et cadre moules
- batterie de cuisine
- petit outillage de pâtisserie / chocolaterie / glacerie

Un livret de recettes et une présentation du parcours du formateur, seront donnés en début de formation à chaque stagiaire.

## LES MODALITES DU SUIVI :

l'Ecole Christian VABRET – Boulangerie – Pâtisserie – Cuisine établira pour chaque stagiaire :

- Une attestation de présence – feuille d'émargement
- Une attestation de suivi de formation

# BULLETIN D'INSCRIPTION 2022

## STAGES PROFESSIONNELS

### LE STAGIAIRE

Madame  Monsieur

Nom \_\_\_\_\_

Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

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

Portable \_\_\_\_\_

Email \_\_\_\_\_

### 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 ? \_\_\_\_\_

### 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 \_\_\_\_\_

### 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,

J'autorise  Je n'autorise pas

Acceptez-vous de recevoir nos actualités et nos informations ?

J'autorise  Je n'autorise pas

### 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

### 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

### TARIFS

#### 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 -  
18h30  
Au mardi 8h-12h / 13h30 -  
17h30

TARIF  
848 €



# NOS STAGES PROFESSIONNELS 2022

STAGE	DATE	HEURES	COCHER
DESSERT À L'ASSIETTE <b>Valéry AMELINE</b> Formateur en pâtisserie à l'École Christian Vabret	14/15 Février	16	
PRÉPARER PÂQUES DANS VOS BOUTIQUES <b>Nicolas CHAMPAUD</b> Formateur en pâtisserie à l'École Christian Vabret	21/22 Février	16	
L'ART SUCRÉ BOULANGER & GOURMAND <b>Nicolas STREIFF</b> MOF Boulanger	28 Fév /02 Mars	21	
CHOCOLAT <b>Bruno LE DERF</b> MOF Chocolatier	28 Fév /02 Mars	21	
SPÉCIAL TABLE D'HÔTES <b>Michel BAERISWYL</b> Formateur en cuisine à l'École Christian Vabret	28 Février /04 Mars	31	
SNACKING A 4 MAINS <b>Pascal TANGUY</b> MOF Charcutier traiteur & <b>Patrick BOURGADE</b> Formateur en boulangerie à l'École Christian Vabret	02/04 Mars	21	
LA GLACERIE DANS TOUS SES ETATS ! <b>Jean Thomas SCHNEIDER</b> MOF Glacier	02/04 Mars	21	
CROQUEMBOUCHE & PIÈCES MONTÉES <b>Nicolas CHAMPAUD</b> Formateur en pâtisserie à l'École Christian Vabret	14/15 Mars	16	
PAINS AU LEVAIN & PAIN PARTY <b>Olivier MAGNE</b> MOF Boulanger	21/23 Mars	21	<b>COMPLET</b>
SPÉCIAL TABLE D'HÔTES <b>Michel BAERISWYL</b> Formateur en cuisine à l'École Christian Vabret	21/25 Mars	31	
SUCRE D'ART <b>Guillaume ABREVOIR</b> Chef Pâtissier	28/30 Mars	21	
CUISINE DE CHEF <b>Serge VIEIRA</b> Bocuse d'Or 2005 & 2 étoiles Michelin	25/26 Avril	16	
ENTREMETS, TARTES & PETITS GÂTEAUX <b>Jean Thomas SCHNEIDER</b> MOF Glacier	13/15 Juin	21	

STAGE	DATE	HEURES	COCHER
BLÉS ANCIENS <b>Yohan FERRANT</b> Formateur International	04/06 Juillet	21	<b>COMPLET</b>
SNACKING & PLATS CUISINÉS <b>Sébastien CHEVALLIER</b> MOF Boulanger	04/06 Juillet	21	
PAINS AROMATIQUES ET NUTRITIONNELS <b>Sébastien CHEVALLIER</b> MOF Boulanger	06/08 Juillet	21	
NOUGATINE, NOUVELLE TENDANCE ! <b>Jean-Thomas SCHNEIDER</b> MOF Glacier	06/08 Juillet	21	
TARTES BOULANGÈRES & GÂTEAUX DE VOYAGE <b>Sébastien CHEVALLIER</b> MOF Boulanger	22/24 Août	21	
BÛCHES - COLLECTION 2022 <b>Pascal MONLINES</b> MOF Pâtissier	03/05 Octobre	21	
PAINS FESTIFS <b>MOF Boulanger</b>	03/05 Octobre	21	
TARTES AUTOMNE HIVER <b>Valéry AMELINE</b> Formateur en pâtisserie à l'École Christian Vabret	17/18 Octobre	16	
CAFÉOLOGIE & PETITS GÂTEAUX <b>Valéry AMELINE</b> Formateur en pâtisserie à l'École Christian Vabret & <b>CAFÉS RICHARD</b>	24/25 Octobre	16	
GALETTES & TARTELETTES BOULANGÈRES <b>Cyrille VAN DER STUYFT</b> MOF Boulanger	24/26 Octobre	21	
PETITS GÂTEAUX DE BOUTIQUE - NOUVELLE GAMME <b>Valéry AMELINE</b> Formateur en pâtisserie à l'École Christian Vabret	07/08 Novembre	16	
SCULPTURE SUR GLACE <b>Vincent BOUÉ</b> MOF Glacier	14/15 Novembre	16	
GLACES MAISON <b>Vincent BOUÉ</b> MOF Glacier	21/23 Novembre	21	
VIENNOISERIES DE PRESTIGE <b>Olivier MAGNE</b> MOF Boulanger	28/30 Novembre	21	

Cocher les stages que vous souhaitez effectuer