



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



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



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

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

Cocher les stages que vous souhaitez effectuer