

Fiche d'inscription au Stage « Découverte de la Cuisine Crue »

Nom :

Prénom :

Adresse :

Téléphone :

Email :

● *Thèmes abordés dans les stages :*

- *Apprentissage des techniques de base propres à la cuisine crue
(sauces, laits végétaux, jus, smoothies, germinations, salades, plats à base de jeunes pousses, soupes, déshydratation, desserts crus)*
- *Quelles denrées alimentaires utilise-t-on en cuisine crue ?*
- *Principaux ustensiles et équipements*
- *Démonstrations et réalisations de quelques recettes*

● *Compris dans ce stage :*

- *Apprentissage théorique et démonstrations culinaires*
- *La possibilité de préparer une des recettes vous-même et de tester vos propres techniques*
- *Plusieurs recettes crues confectionnées à base d'ingrédients bio, de première qualité;*
- *Dégustations et préparations de recettes pour les 2 repas de chaque midi du stage.*
- *Un fascicule imprimé comprenant toutes les recettes dégustées*
- *La rencontre et le partage avec des personnes aux préoccupations et passions similaires*



● **Dates et lieux des stages (merci de cocher le week-end désiré) :**

- 16 – 17 juin 2018 (l'Atelier du Chef, place des halles, 24 rue des Mourges, le Puy-en-Velay)
- 11 et 12 août 2018 (l'Atelier du Chef, place des halles, 24 rue des Mourges, le Puy-en-Velay)
- 20 – 21 octobre 2018 (l'Atelier du Chef, place des halles, 24 rue des Mourges, le Puy-en-Velay)

● **Tarif du stage/pers :** 205euro pour le week-end de stage ou 190euro pour le stage en semaine (1 chèque à l'ordre de Marlène Chatellier ou 2 chèques (un chèque de 100euro et un chèque de 105 euro) pour la réservation dont un chèque sera encaissé dès 6 inscriptions enregistrées et l'autre chèque vous sera rendu le 1^{er} jour de stage en échange d'un versement en espèce de 100euro).

● **Horaires :** de 9h30 à 17h (ou 17h30 max) le samedi et de 9h30-10h (selon le rythme du groupe la veille) à 16h30 le dimanche (pour le dimanche, l'heure de début de stage sera redéfini la veille au soir)

● **Comment avez-vous découvert ce stage ?**

.....

● **Quelles sont vos motivations pour ce stage?**

.....
.....

● **A prévoir :** votre tablier de cuisine (si vous en avez un) et un stylo.

● **Conditions de vente:**

Stages ouverts à tous les curieux débutants à visée non-professionnelle. Un minimum de 6 personnes et un maximum de 10 personnes sont nécessaires pour l'ouverture du stage. Le stage peut être annulé si le nombre minimum requis de personnes inscrites de manière définitive n'est pas atteint. La décision finale sera prise quelques jours avant le stage.



*Le nombre de places à ce cours est limité, ne tardez pas à vous inscrire. Le paiement total est dû avant le cours, dès l'inscription. Le paiement préalable est la seule manière de confirmer votre réservation. Les inscriptions ne sont définitives qu'à réception du règlement et sur confirmation de votre inscription par courrier à l'adresse suivante : **Marlène Chatellier 4 rue St François Régis 43000 Le Puy en Velay**.*

En cas d'annulation de l'organisatrice, le paiement sera immédiatement remboursé en intégralité ou porté en crédit pour un stage ultérieur.

Annulation: *Veillez noter que les réservations ne sont pas remboursables après paiement, mais peuvent être cédées à une tierce personne sur demande. Si vous n'êtes pas en mesure d'assister au stage réservé pour quelque raison que ce soit, un remboursement même partiel n'est pas possible en raison des préparations, commandes d'aliments frais périssables et autres frais encourus, ainsi que la réservation d'une place restée vide.*

● *Je soussigné(e) atteste avoir lu et approuve les conditions de vente.*

Date :

Signature :