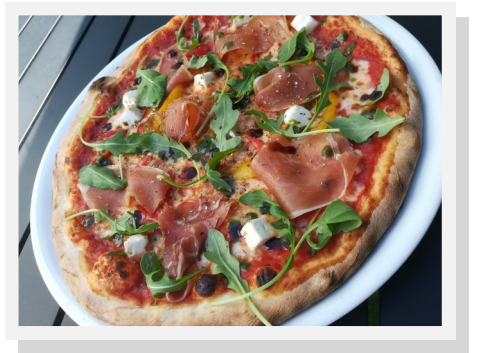


Samedi gourmand PIZZAÏOLO



Le programme :

Présentation d'une pâte longue fermentation

Elaboration et réalisation d'une pâte à pizza avec de la farine blanche T55

Elaboration d'une pâte à pizza professionnelle

Préparation de garnitures salées

Façonnage à la main.

Réalisation et cuisson des pizzas.

Organisation de la journée :

9 h 00 Accueil des participants et présentation de l'Ecole de Pizzeria

9 h 00 - 12 h 30 Elaboration des pâtes à pizza

Préparation des garnitures

Cuisson : 12 h 00 – 13 h 30

Dégustation en commun 13 h 30 – 15 h 00

Réalisation de pizzas salées garnies

Participation à la remise en état des matériels utilisés

Débriefing en fin de journée.

CALENDRIER

2025

Samedi 8 mars

Samedi 24 mai

Samedi 28 juin

Samedi 6 septembre

Samedi 4 octobre

Samedi 22 novembre

SAMEDI GOURMAND— BULLETIN D'INSCRIPTION

COORDONNEES DU/DES PARTICIPANT(S) :

Nom : Prénom :

Adresse :

Adresse mail : Téléphone :

DATES :


(vérifier la disponibilité par mail info@ecole-maitre-crepier ou 02-99-34-86-76 avant l'envoi de l'inscription) :

Chèque joint d'un montant de 120 € X _____ (nombre de participant) = _____ à l'ordre de EMC²*

A envoyer à : EMC² Ecole Maître Crêpier—8 rue Jules Maillard de la Gournerie —35000 RENNES

Ou virement bancaire (Référence à indiquer : SGPIZZA + date du cours + Nom du participant)

RELEVÉ D'IDENTITÉ BANCAIRE - IBAN				
	Banque	Guichet	Numéro de compte	Clé
RIB FRANCE	13606	00107	37979183000	37
IBAN ETRANGER	FR76 1360 6001 0737 9791 8300 037			BIC AGRIFRPP836
Domiciliation	Nom et adresse du titulaire			
CA ENTREPRENEURS (00111)	S.A.S. ECOLE MAITRE CREPIER ET CUISINIER			
Tél : 0299033322	8 R J MAILLARD LA GOURNERIE			
	35000 RENNES			
FILVERT : 02 99 31 38 38 *	INTERNET : www.ca-illeetvilaine.fr *	INTERNET MOBILE : http://m.ca-illeetvilaine.fr *		



Fait à Le ___/___/___ Signature :

*Conditions générales de vente P.3



Conditions générales de vente—Cours de cuisine pour les particuliers

Ecole Maitre Crepier et Cuisinier – 8 rue J. Maillard Gournerie – 35000 RENNES

Tél : 02.99.34.86.76 – info@ecole-maitre-crepier.com

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent à tout acheteur de cours de cuisine pour les particuliers auprès de l'Ecole Maitre Crêpier et Cuisinier.

Prix : les prix sont indiqués sont des prix TTC exprimés en euros

Moyens de paiement acceptés : espèces, chèque, carte bancaire ou virement.

Délai de paiement : les cours de cuisine sont payables à la commande. Toute réservation de cours est réputée ferme une fois le paiement enregistré par l'Ecole Maitre Crêpier et Cuisinier.

Dans le cas où le paiement est effectué par chèque bancaire ou virement, celui-ci doit être réceptionné dans un délai de 6 jours ouvrés. Passé ce délai, l'Ecole Maitre Crêpier et Cuisinier se réserve le droit d'annuler la réservation du cours.

L'inscription à un cours est soumise à l'envoi du bulletin d'inscription dûment complété accompagné du règlement.

Par principe toute inscription est définitive et non modifiable.

Annulation ou report du fait du client (hors cas de force majeure) :

Annulation : en dehors du délai légal de 8 jours de rétractation, l'Ecole Maitre Crêpier et Cuisinier se réserve le droit de retenir jusqu'à 100% de la sommes versée. Tout cours commandé est dû.

Report : le report de date pour convenance personnelle est accepté si celui-ci intervient au minimum 15 jours avant le début du cours.

Le report de date ne peut avoir lieu plus de 1 fois. Au-delà, le participant perd le bénéfice de son inscription et de son règlement.

Annulation d'un cours du fait de l'Ecole Maitre Crêpier et Cuisinier :

l'Ecole Maitre Crêpier et Cuisinier se réserve le droit d'annuler un cours faute de participants. Auquel cas, elle s'engage à prévenir ses clients inscrits 5 jours ouvrés avant le début de la prestation.

Le client aura alors le choix de s'inscrire à un autre cours ou de demander la restitution de son paiement.