

Le Manoir Culinary Arts Institute France



PÂTISSERIE



Public concerné

Notre programme de pâtisserie est ouvert à toute personne désireuse de se former et d'apprendre les bases et techniques de la pâtisserie française :

- Vous adorez cuisiner et souhaitez améliorer vos connaissances pour réaliser des desserts de chef à la maison !
- Vous êtes un professionnel et voulez apporter une touche française à votre carte de desserts !



Programme

Les bases de la pâtisserie : 4 semaines

- Les produits et matériels de pâtisserie
- **Les différentes pâtes**
Pâte feuilletée (mille-feuilles, palmiers...)
Pâte brisée (tartes)
Pâte à choux (éclairs, Paris Brest, Saint Honoré...)
Pâte à brioche, pâte à crêpes, pâte à beignets...
- **Les biscuits** : génoise, cuillère (Charlotte, Bavarois...), biscuit imprimé...
- **Les crèmes** : amandes, pâtissière, anglaise, brûlée, légère, au beurre...
- **Les mousses** : chocolat noir, lait, blanc
- **Les tartes** : tatin, Alsacienne, au citron, au chocolat...
- **Les desserts glacés**
- **Les desserts à l'assiette**
- **Et...les classiques français : macarons, cannelés,...**



**+
démonstration
MACARON !**



Le contenu du programme et l'ordre des semaines sont susceptibles d'être modifiés.
Les participants recevront une attestation de stage à l'issue de la formation.

Nombre de participants par groupe : Minimum : 6 / maximum : 10

L'Institut se réserve le droit d'annuler les cours si le nombre minimum de participants n'est pas atteint.

Age minimum

18 ans

Langues

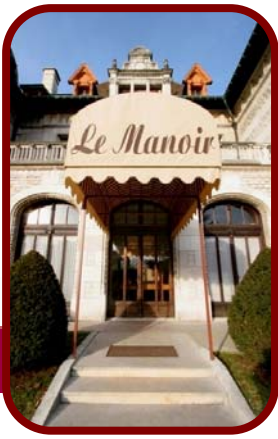
Français / Anglais

Organisation des cours

Les cours ont lieu du lundi au vendredi. Le volume horaire des journées varie entre 6 et 7 heures, en fonction du thème abordé. Pas de cours les samedis, dimanches et jours fériés.

Règles de sécurité

Tous les participants doivent porter une tenue professionnelle dès leur 1^{er} jour en cuisine : veste, toque et chaussures anti-dérapantes.



Le Manoir Culinary Arts Institute France



PÂTISSERIE



Tarif & inscription

Les bases de la pâtisserie - juillet et/ou septembre

Durée : 4 semaines

Coût : 2 200 €

Ce tarif comprend :

- Le déjeuner du lundi au vendredi (sauf jours fériés)
- Une partie de la tenue professionnelle : 1 veste de cuisine, 1 tablier, 2 torchons, 1 toque
- Des livres culinaires

Dates limites d'inscription

A confirmer

Modalités d'inscription

- Par **courrier** en nous retournant la fiche d'inscription dûment complétée accompagnée d'un acompte de 350 €.
- Par **fax** (33 3 44 67 14 15) ou **par e-mail** (manoir@infa-formation.com) pour un traitement plus rapide de votre inscription, mais aucune réservation ne sera garantie tant que nous n'aurons pas reçu l'acompte demandé.

Paie ment par carte bancaire ou virement

(paiement obligatoirement effectué en Euro)

Pour tout paiement par virement bancaire, vous devez joindre à votre bulletin d'inscription une copie de l'ordre de virement. Pour un paiement par carte, merci de nous contacter.

Acompte : 350 €

Solde 3 semaines avant le début de la formation : 1 850 €

Des facilités de paiement peuvent être envisagées.
Merci de nous contacter pour établir un échéancier.

Annulation

Par le participant :

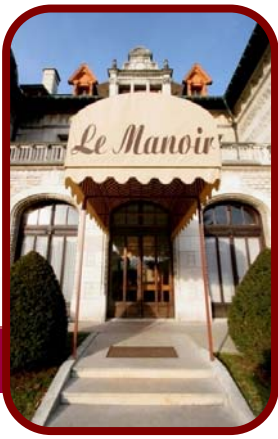
Pour toute annulation avant la date limite d'inscription, 75% des sommes versées vous seront remboursées.
Pour toute annulation 3 semaines avant le début de la formation, 25% des sommes versées vous seront remboursées.

Par l'Institut :

Pour toute annulation par l'Institut, la totalité des sommes versées vous seront remboursées sous 6 semaines. Les remboursements seront effectués uniquement par virement bancaire.

Statut

Vous êtes considéré comme participant dans le cadre d'une formation professionnelle et vous ne bénéficiez pas, en conséquence, du statut étudiant ou du statut de stagiaire.



Le Manoir Culinary Arts Institute France



PÂTISSERIE



INFORMATION VISA & ASSURANCES

VISA

Les visas sont délivrés par les seules autorités consulaires françaises. Faites-en la demande à l'Ambassade ou au Consulat Français de votre pays d'origine.

Dès réception de votre fiche d'inscription et de l'acompte correspondant, nous vous ferons parvenir une attestation de pré-inscription et une lettre d'invitation qui vous permettront de demander un visa long ou court séjour.

IMPORTANT : Vous êtes considéré comme participant dans le cadre d'une formation professionnelle et vous ne bénéficiez pas, du statut étudiant ou du statut de stagiaire, en conséquence, vous ne pouvez pas faire la demande d'un visa étudiant.

Visa de court séjour

Si vous n'êtes pas ressortissant de l'Union Européenne et si vous souhaitez rester moins de 3 mois (90 jours) en France, il est impératif d'obtenir un visa de court séjour avant de quitter votre pays.

Visa de long séjour

Il est délivré pour un séjour supérieur à trois mois en France. Son obtention est obligatoire pour déposer une demande de carte de séjour temporaire. En France, votre passeport sera tamponné à l'aéroport et votre visa approuvé. Une fois que vous aurez votre visa de long séjour, vous pourrez demander une carte de séjour auprès de la préfecture de police.

Plus d'info sur :

www.diplomatie.gouv.fr espace Visas

ASSURANCES

Les assurances maladie, accident et responsabilité civile sont à votre charge. Renseignez-vous auprès de l'Ambassade ou du Consulat de France : certains pays ont signé une convention avec la France. L'attestation d'assurance est obligatoire pour la demande d'une carte de séjour temporaire.

Le Manoir Culinary Arts Institute
Chemin des Aigles
60270 Gouvieux-Chantilly
France



Contact

+33 3 44 67 14 14

manoir@infa-formation.com

cdeleersnyder@infa-formation.com