

Le Manoir Culinary Arts Institute France



CHEF COURSE



Public concerné

Le programme Chef Course est ouvert à toute personne désireuse de se former ou de se reconverter dans la cuisine :

- Vous adorez cuisiner et souhaitez améliorer vos connaissances en gastronomie française : le programme Chef Course de 12 semaines vous permettra de réaliser des repas de chef à la maison !
- Vous voulez changer de métier et apprendre la cuisine gastronomique française, le programme Chef Course de 12 semaines vous apportera les fondamentaux pour démarrer votre carrière et pourquoi pas ouvrir votre propre restaurant !
- Vous êtes un professionnel et voulez approfondir vos connaissances en cuisine gastronomique française, le cycle de perfectionnement en 6 semaines est idéal pour vous !



Initiation Cuisine : mai-juin

NIVEAU 1 6 semaines	Cuisine	5 semaines
	Pâtisserie	1 semaine



Perfectionnement : juin-juillet

NIVEAU 2 6 semaines	Cuisine	5 semaines
	Pâtisserie	1 semaine



CHEF COURSE : mai-juin-juillet

NIVEAU 1+2 12 semaines	Cuisine	10 semaines
	Pâtisserie	2 semaines



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

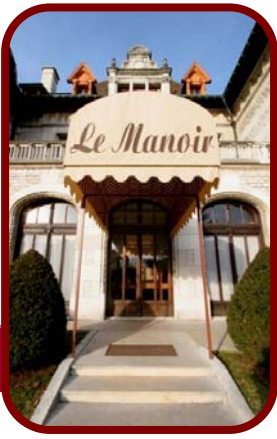
Langues

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.

Les participants recevront une attestation de stage à l'issue de la formation.



Le Manoir Culinary Arts Institute France



CHEF COURSE



Programme Initiation Cuisine : 6 semaines en mai-juin



Les fondamentaux

- Sécurité et hygiène en restauration
- Utilisation des couteaux
- Sélection et taillage des légumes
- Fonds, liaisons et sauces de base
- Développement du palais et mélange des ingrédients

Légumes

- Cuisson et préparation
- Soupes, potages, veloutés
- Les œufs
- Les différentes pâtes

Viandes (préparation et cuisson)

- Volaille, bœuf, veau, agneau

Poissons

- Habillage, filetage
- Cuissons
- Fumets et sauces

Elaboration de menus

- + Accord Mets et Vins
- + Cocktails
- + Art de la table et du service

Pâtisserie

- Les tartes
- Les différentes pâtes
- ...

Le programme complet est disponible sur demande.



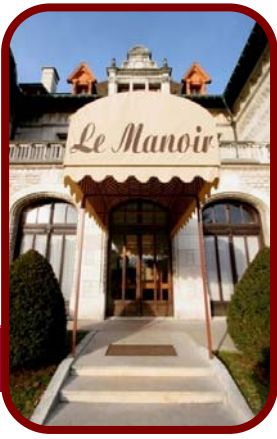
Le contenu du programme est susceptible d'être modifié.

Règles de sécurité

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

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



CHEF COURSE



Programme

Perfectionnement : 6 semaines en juin-juillet



- Mise en bouche, verrines
- Terrines, pâtés, ballottines
- Foie gras et autres préparations « régionales »
- Viandes et volailles : les cuissons et les garnitures appliquées
- Poissons, crustacés et coquillages avec les sauces classiques, décor et la présentation
- Préparation d'un buffet froid
- Dressage sur assiette
- Association des saveurs



Le programme complet est disponible sur demande.

Le contenu du programme est susceptible d'être modifiés.

Règles de sécurité

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

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



CHEF COURSE



Tarif & inscription

Initiation Cuisine - 6 semaines - Niveau 1	3 200 €
Perfectionnement - 6 semaines - Niveau 2	3 200 €
Chef Course - 12 semaines - Niveau 1+2	5 900 €

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
- Un set de couteaux de cuisine
- Des livres culinaires
- Un déjeuner dans un restaurant gastronomique parisien

Date limite d'inscription

Initiation Cuisine - Niveau 1 : **1^{er} avril**
Perfectionnement - Niveau 2 : **1^{er} mai**

Modalités d'inscription

Initiation Cuisine - Niveau 1 ou Chef Course - Niveau 1+2

- Par **courrier** en nous retournant la fiche d'inscription dûment complétée accompagnée d'un acompte de 900 € pour l'initiation cuisine et 1,800 € pour le Chef Course niveau 1+2.
- Par **fax** (33 33 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.

Perfectionnement - Niveau 2

- votre candidature sera étudiée par nos chefs formateurs
- réponse sous 48h
- validation après réception d'un acompte de 900 €

Paiement 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.

Initiation Cuisine - Niveau 1	Perfectionnement - Niveau 2	Chef Course Niveau 1+2
Acompte : 900 €	Acompte : 900 €	Acompte : 1,800 €
Solde avant le 1 ^{er} avril : 2,300 €	Solde avant le 1 ^{er} mai : 2,300 €	Solde avant le 1 ^{er} avril : 4,100 €

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

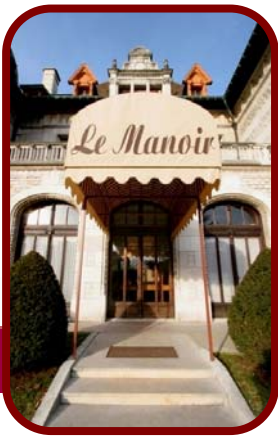
Annulation

Par le participant :

Pour toute annulation avant la date limite d'inscription, 75% des sommes versées vous seront remboursées. Pour toute annulation 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.



Le Manoir Culinary Arts Institute France



CHEF COURSE



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