

Ecole de cuisine d'Armand

Les tarifs des différentes formules 2010-2011

<u>Formules</u>	<u>Prix TTC par personne</u>
PARTICULIERS ET GROUPES – LIEU AU CHOIX	
Cours privatif & personnalisé (4 heures) + repas de dégustation (hors boissons), en groupe de 4 à 7 élèves, au lieu de votre choix, par élève... Possibilités d'animation parallèles telles que dégustations de vins, musicales, contes & poèmes, etc...	95€
Par invité au repas de dégustation (hors boissons)	45€
INDIVIDUELS AU JARDIN DES PATES	
Cours (4 heures) + dîner de dégustation*, en groupe de 4 à 7 élèves, par élève	95€
Par invité au dîner de dégustation* (3 invités maximum par élève)	45€
SESSIONS SPECIALES	
Cours avec l'Agence de solidarité du Conseil général de l'Hérault, plats emportés (10 heures / 5 j)	Prise en charge RMI ou RSA
Cours de langue française à travers le langage de la cuisine, plats emportés (3 heures)	55€
Cours et dégustation (2 heures) pour les enfants de 6 à 12 ans , au Jardin des pâtes	25€
Supplément anniversaire enfants (bougies, ballons, cartes d'invitations, etc.)...	5€
SESSIONS A THEME	
Module 1 : La cuisine BIO , 5 jours * 4 heures de cours et l'apéritif après cours et chaque jour	250€
Module 2 : La cuisine VEGETARIENNE , 5 jours * 4 heures de cours et l'apéritif après cours et chaque jour	250€
Module 3 : La cuisine DIETETIQUE , 5 jours * 4 heures de cours et l'apéritif après cours et chaque jour	250€
Module 4 : La cuisine des LEGUMES OUBLIES , 5 jours * 4 heures de cours et l'apéritif après cours et chaque jour	250€
Module 5 : La cuisine des CHAMPIGNONS, HERBES ET FLEURS , 5 jours * 4 heures de cours et l'apéritif après cours et chaque jour	250€
Module 6 : La CUISINE GOURMANDE DES REGIMES MEDICAUX , 5 jours * 4 heures de cours et l'apéritif après cours et chaque jour	250€
Module 7 : La CUISINE MINCEUR , selon Michel GUERARD, 5 jours * 4 heures de cours et l'apéritif après cours et chaque jour	250€
Module 8 : La cuisine des CEREALES ET LEGUMINEUSES , 5 jours * 4 heures de cours et l'apéritif après cours et chaque jour	250€
Module 11 : La cuisine du FOIE GRAS , 3 jours * 3 heures de cours, l'apéritif après cours chaque jour + un dîner dégustation le dernier jour et le foie gras d'Armand emporté...	250€
Module 12 : La cuisine des ABATS , 5 jours * 4 heures de cours et l'apéritif après cours et chaque jour	250€
Module 13 : La cuisine des FRUITS DE MER , 5 jours * 4 heures de cours et l'apéritif après cours et chaque jour	250€
Module 14 : La cuisine des GRAND MERES , 5 jours * 4 heures de cours et l'apéritif après cours et chaque jour	250€
Module 15 : La cuisine des MERES , 5 jours * 4 heures de cours et l'apéritif après cours et chaque jour	250€
Module 16 : La cuisine MEDITERRANEENNE , selon Jacques MAXIMIN, 5 jours * 4 heures de cours et l'apéritif après cours et chaque jour	250€
Module 17 : La cuisine des SAUCES , 5 jours * 4 heures de cours et l'apéritif après cours et chaque jour	250€

Module 18 : La cuisine TRADITION , 5 jours * 4 heures de cours et l'apéritif après cours et chaque jour	250€
Module 19 : La cuisine des PATES , ou les secrets du Jardin des Pâtes, 5 jours * 4 heures de cours + l'apéritif après cours les 4 premiers jours + un dîner dégustation le dernier jour...	300€
Module 20 : La cuisine DES CONSERVES DE FRUITS ET LEGUMES , 5 jours * 4 heures de cours et l'apéritif après cours et chaque jour... Les produits seront achetés en saison auprès de producteurs bio locaux directement par les élèves...	250€
Module 21 : La cuisine BONOISE (la grande cuisine pieds-noirs) , 5 jours * 4 heures de cours + l'apéritif après cours les 4 premiers jours + un dîner dégustation le dernier jour...	300€
Module 22 : La cuisine STRASBOURGEOISE , 5 jours * 4 heures de cours + l'apéritif après cours les 4 premiers jours + un dîner dégustation le dernier jour...	300€
Module 23 : La cuisine de L'ILE DE LA REUNION , 5 jours * 4 heures de cours + l'apéritif après cours les 4 premiers jours + un dîner dégustation le dernier jour...	300€
Module 30 : Les NOUVEAUX CONTENANTS (verrines, cuillères, cassolettes, etc....), 5 jours * 4 heures de cours + l'apéritif après cours chaque jour...	250€
Module 31 : « ON OUBLIE TOUT ET ON RECOMMENCE ! la cuisine moléculaire apivoisée » , 5 jours * 4 heures de cours + l'apéritif après cours chaque jour...	250€
Module 32 : La CUISINE SEXY (ou comment emmener votre partenaire au 7° ciel) , 5 jours * 4 heures de cours + l'apéritif après cours chaque jour...	250€
Module 33 : La CUISINE DES ASTRES (à chaque signe, son régime) , 5 jours * 4 heures de cours + l'apéritif après cours chaque jour...	250€
Module 40 : L'ASSOCIATION METS ET VINS , en collaboration avec un œnologue réputé, 3 jours * 4 heures de cours... Les produits seront achetés auprès d'une cave partenaire directement par les élèves, et les bouteilles ouvertes seront remportées chez eux...	150€
Module 41 : La DECORATION FLORALE , en collaboration avec des fleuristes connus, les 4 heures de cours (vin d'accueil compris)... Les plantes seront achetées auprès d'un fleuriste partenaire directement par les élèves, et les bouquets réalisés seront emportés chez eux...	150€
Module 42 : La GESTION DU BAR (ou l'art de réaliser ses cocktails avec ou sans alcool) , les 4 heures de cours (fournitures comprises)...	150€
Module 43 : L'AMBIANCE D'UN REPAS (musicale, contes & poèmes, rencontres avec un producteur ou avec un autre expert, etc...) , les 4 heures de cours (vin d'accueil compris)...	100€
Module 44 : La MISE EN SCENE ET LE SERVICE DE TABLE , les 4 heures de cours (vin d'accueil compris)...	100€
Module 45 : La PRESEANCE (Savoir-vivre à la française) , les 4 heures de cours (vin d'accueil compris)...	100€
Module 46 : Les IMPRIMES , les 4 heures de cours (vin d'accueil compris)...	100€
Module 47 : La DECORATION D'INTERIEUR , les 4 heures de cours (vin d'accueil compris)...	100€
Module 48 : La PHOTOGRAPHIE CULINAIRE , les 4 heures de cours (vin d'accueil compris)...	100€
SESSIONS A THEME EVENEMENTIELLES – VI – Enterrement de vie de célibataire, anniversaire adultes, cadeau clientèle (<i>fidéliser et remercier vos clients</i>), team building (<i> fédérer, motiver et remercier vos équipes</i>), baptême, motivation commerciaux, lancement et présentation de produit (<i>création de produits sur mesure</i>), organisation de séminaires ou de réunions de travail jusqu'à 20 personnes au Jardin des Pâtes ou plus ailleurs, etc.....	Devis sur demande
SESSIONS A THEME – VII – Le Marché du Chef	
Cours (4 heures) + déjeuner de dégustation*, en groupe de 4 à 7 élèves, par élève	95€
Par invité au déjeuner ou dîner de dégustation* (3 maximum par élève)	45€
SESSIONS A THEME – VIII – Une journée au restaurant avec Armand (les élèves qui ont suivi 20 cours d'une même saison reçoivent gracieusement ce cours)	500€

SESSIONS A THEME – IX – Parents et enfants	
Cours GRANDMÈRES et petits enfants (2 heures) + dégustation enfants *, en groupe de 5 à 16 élèves, par élève...	55€ & 25€
Cours MÈRES et enfants (2 heures) + dégustation enfants *, en groupe de 5 à 16 élèves, par élève...	55€ & 25€
Cours PÈRES et enfants (2 heures) + dégustation enfants *, en groupe de 5 à 16 élèves, par élève...	55€ & 25€
Cours ANNIVERSAIRE (2 heures) + dégustation enfants * + Gâteau d'anniversaire, en groupe de 5 à 16 élèves, par élève...	30€
DIVERS	
Vous avez un projet évènementiel autour d'un atelier de cuisine, faites nous en part, et nous vous ferons des propositions personnalisées...	Devis
Bons cadeau : enlevés au Jardin des pâtes ou chez nos partenaires, sinon participation forfaitaire aux frais de confection et d'envoi de 5€	

Un thème vous intéresse plus particulièrement, demandez sa plaquette détaillée à Armand, à ecoledecuisinedarmand@orange.fr ...

Un thème vous intéresse mais vous ne l'avez pas trouvé ci-dessus, demandez un devis à Armand, à ecoledecuisinedarmand@orange.fr ...

Si vous êtes affiliés à Languedoc Mutualité, vos cours peuvent être pris en charge par EOVI – Club Carton vert... Contact : 04 67 66 88 21 ou carton.vert@languedoc-mutualite.fr.

Certains de nos cours peuvent être pris en charge au titre de la formation professionnelle continue des adultes, comme par exemple par le biais du Droit Individuel à la Formation : renseignez vous auprès d'Armand à ecoledecuisinedarmand@orange.fr ... L'école de cuisine d'Armand est enregistrée auprès du Préfet de l'Hérault sous le n° **91 34 06958 34**

Les cours thématiques se font soit en inscriptions individuelles, soit en sessions privatives de 4 à 13 élèves... Pour la cohérence du groupe et de l'enseignement, ils ne peuvent être fractionnés ou reportés partiellement... Le suivi de l'ensemble des sessions à thème vous donne droit à titre gratuit, au cours « Une journée au restaurant avec Armand »... L'ensemble peut également faire l'objet d'un cadeau de prestige pour des fiançailles ou un enterrement de vie de célibataire...

* Un apéritif d'après cours est composé d'un apéritif au choix et d'une dégustation en portions mini des recettes élaborées pendant le cours.

* Le déjeuner ou dîner de dégustation est composé d'un apéritif en harmonie avec le menu et d'une dégustation en portions normales des recettes élaborées pendant le cours, accompagnées de vins (1 bouteille pour 3) sélectionnés pour leur accord avec les recettes, d'eaux minérales à volonté, et d'une boisson chaude au choix...

* une dégustation enfants est composée de thés et sirops magiques et d'une dégustation en portions enfants des recettes élaborées pendant le cours...

Voir également nos conditions générales de vente...

FOIRE AUX QUESTIONS :

La cuisine est sur toutes les lèvres et vous voulez en être ? Maîtriser l'assaisonnement, exceller dans la cuisson et savoir enfin associer les produits judicieusement... Toutes ces techniques n'auront bientôt plus de secrets pour vous ! Ces cours de cuisine décomplexés et décomplexant s'adressent à tous ceux qui rêvent de se mettre aux fourneaux sans l'avoir jamais vraiment osé. Pas de mots savants, mais les conseils clairs et éclairés pour pouvoir reproduire à la maison des recettes simplissimes, savoureuses et du plus grand effet...

L'objectif ? Dédramatiser la cuisine, démontrer sa facilité et donner tous les « outils » pour refaire la même chose à la maison.

Il n'y a pas d'enseignement théorique (sauf dans les cours de formation professionnel continue) à proprement parler mais plutôt des astuces et tours de main distillés tout au long du cours...

Dès votre arrivée à l'école, un dossier recettes vous sera remis contenant l'intégralité des conseils et recettes que vous réaliserez. Ce support de cours comporte tous les points théoriques – conseils sur les produits, recettes et techniques – à connaître dans le cadre de la session. A chaque étape de la recette, on abordera les points théoriques correspondant, de manière informelle et décontractée.

Il y a maximum 7 élèves par cours, sauf pour certains cours démonstratifs qui peuvent aller jusqu'à 16, pour être certain de répondre aux attentes et questions de chacun...

Tout vous sera fourni (tablier, torchons, stylo, couteaux, etc...). Il ne vous reste plus qu'à venir avec votre bonne humeur et votre appareil photo ou caméra pour immortaliser ce moment unique !

Toutes les recettes sont de niveau 1 à 3 macarons Michelin !

Conditions générales de vente de l'Ecole de cuisine d'Armand

Compte tenu des nombreuses activités proposées par Armand, la réservation confirmée avec son règlement est indispensable, selon le principe « 1° arrivé – 1° servi »...En effet et par respect pour l'élève et ses invités, Armand se consacre entièrement à chaque projet, et sera présent personnellement lors de la prestation !

Article 1 - Généralités :

Tout achat d'un ou plusieurs cours ou de coffret(s) cadeau(x) implique de votre part l'acceptation des présentes conditions. De ce fait, aucune clause contraire, additionnelle ou modificative ne pourra être opposée à l'Ecole de Cuisine d'Armand que si l'Ecole de Cuisine d'Armand l'a expressément acceptée par écrit. Les présentes conditions générales s'appliquent aux cours dispensés par l'Ecole de Cuisine d'Armand. Le formulaire d'inscription en ligne ou le bon de commande papier constituent le contrat entre vous et l'Ecole de Cuisine d'Armand...

Article 2 - Contenu des cours :

L'Ecole de Cuisine d'Armand propose des formations en cuisine, en œnologie, en art de recevoir ou autres formules dispensées. Ces cours ont lieu à l'Ecole de Cuisine d'Armand ou dans les lieux avec lesquels l'Ecole de Cuisine d'Armand a passé un accord préalable. Chaque cours proposé sur le site Internet de l'Ecole de Cuisine d'Armand (www.ecolecuisinedarmand.com) fait l'objet d'une présentation indiquant sa dénomination, sa composition, son prix, ainsi que ses dates et horaires. Par ailleurs les recettes élaborées pendant les cours ne sont pas contractuelles mais données à titre indicatif et varient en fonction du marché et de la saison, seul le nombre de plats restants inchangés. Les recettes et fiches-conseils distribuées à la fin des cours constituent la propriété de L'Ecole de Cuisine d'Armand...

Article 3 - Procédures d'inscription :

L'Ecole de Cuisine d'Armand accusera réception de la commande et vous retournera soit un bon cadeau et son coffret pour une réservation « ouverte » (sans choix de thème et de date), soit un courrier de confirmation (électronique ou postal), pour le cours retenu (choix du thème et de la date définis). Le bon cadeau et son coffret, ou le courrier de confirmation, emportent acceptation de l'opération et forment la vente. Les inscriptions ne deviennent toutefois effectives qu'après paiement intégral et préalable de chaque cours. Les cours sont non remboursables, sauf si l'annulation est effectuée pendant le délai légal de rétractation de 7 jours suivant l'achat du cours ou du bon cadeau, conformément aux dispositions de l'article L.121-20 et 120-2 du Code de la consommation.

Article 4 - Bon cadeau :

Les bons cadeaux sont échangeables contre un atelier de cuisine, de dégustation œnologique, d'art de recevoir, de produits diffusés par la Boutique d'Armand, ou autres formules dispensées par l'Ecole de Cuisine d'Armand. Ils sont nominatifs et valables pour une durée d'un an non renouvelable à compter de la date de l'accusé de réception de la commande. La réservation peut être effectuée soit lors de l'émission du bon cadeau, soit ultérieurement par le bénéficiaire du bon cadeau lui-même.

Article 5 - Report et annulation par l'Ecole de Cuisine d'Armand :

L'Ecole de Cuisine d'Armand se réserve le droit d'annuler ou de modifier la composition et/ou les dates et horaires des cours, en fonction du nombre de participants, des aléas liés aux approvisionnements de produits et/ou en vertu du principe de précaution.

Article 6 - Report du cours :

6.1. Report du cours par le participant au cours

Le report ne pourra être pris en compte que sous réserve que le participant au cours prévienne l'Ecole de Cuisine d'Armand par courrier électronique ou par courrier postal (cachet de la poste faisant foi) au moins 8 jours avant le début de la formation. A défaut de respect de ce formalisme, l'Ecole de Cuisine D'Armand ne pourra accepter le report de la formation. Le participant au cours ne peut reporter son cours qu'une seule fois. Dans le cadre d'un bon cadeau, la seconde date d'inscription ne doit pas dépasser la date de fin de validité de son bon cadeau. Dans le cadre d'une réservation sans bon cadeau, la seconde date d'inscription ne doit pas dépasser de plus d'un an la date à laquelle il a commandé son cours (et non la date à laquelle son premier cours a été programmé).

6.2 Prolongation de durée de validité du bon cadeau ou de la réservation

Aucune prolongation de durée de validité du bon cadeau ou de la réservation n'est possible sauf si l'élève justifie, par un certificat médical, de l'impossibilité totale de participer à un cours avant la fin de durée de validité du bon cadeau ou de la réservation. Dans ce cas, la durée de validité du bon cadeau ou de la réservation sera prolongée jusqu'à la fin de l'année calendaire en cours. Aucun report supplémentaire ne pourra être accepté.

Article 7 - Tarifs :

Les tarifs en vigueur sont ceux qui figurent sur notre site Internet et sur le bon de commande au moment de l'achat. Les prix sont exprimés en euros TTC. Les prix affichés sur le site Internet de l'Ecole de Cuisine d'Armand sont susceptibles d'être révisés en fonction du cours des produits saisonniers et des conditions économiques...

Article 8 - Modalités de règlement (par carte bancaire, chèque ou virement) :

Si le participant a réservé son cours ou son cadeau directement à l'Ecole de cuisine d'Armand, le montant total du prix du cours doit parvenir à l'Ecole de Cuisine d'Armand par la poste dans un délai de 5 jours suivant la date de réservation, cachet de la poste faisant foi. Si ce délai est dépassé, l'Ecole de Cuisine d'Armand s'autorise à disposer de la réservation initiale et en informera l'éventuel participant.

Tout règlement par chèque doit être libellé à l'ordre de la SARL LE GOUT JUSTE – Ecole de cuisine d'Armand et doit être envoyé à l'adresse suivante :

SARL LE GOUT JUSTE - Ecole de Cuisine d'Armand 11 rue du Cheval Vert – 34000 MONTPELLIER

Pour les virements, les informations nécessaires (RIB) seront communiquées au client au moment de la commande.

Article 9 - Responsabilité :

L'Ecole de Cuisine d'Armand ne pourra en aucun cas être tenu responsable si un dommage corporel intervient lors des exercices pratiques effectués lors d'un atelier et dont un participant en serait la cause. Pour les autres cas, l'assurance responsabilité civile de notre société s'exercera...De plus, l'Ecole de Cuisine d'Armand ne sera pas responsable de tout dommage, vol ou perte des objets et effets personnels apportés par les participants.

Article 10 - Résolution des litiges :

Les présentes conditions sont régies par la loi française. Tout litige relatif à leur interprétation ou à leur application sera de la compétence du Tribunal de Commerce de Montpellier...