



Formation de cuisine

Formation complète de cuisine de haute gastronomie française, faite pour de futur grand chef avec des techniques de cuisine et de perfection extraordinaire.

places limitées



retrouver dans notre brochure tous les informations sur nos cours, nos présentations, notre suivi, et nos conseils en continue, pour votre expérience personnel, ou pour personelles de la restauration, ce cour est fait pour vous, à votre rythme.
vous aurez des acquis et de l'expérience en cuisine que vous rechercher.

www.reallygreatsite.com



un accompagnement
continue de notre chef,
pour un apprentissage
rapide et en équipe.

par visioconférence individuel
Par téléphone
directement avec notre chef
et suivi continue à votre rythme



bienvenue chez planète culinaire



La formation

nous vous apprendrons toutes les techniques de cuisine (découpage, assemblage, préparation, et dressage de plats).

mais aussi les règlementations obligatoires au normes d'hygiène, suivi et marche en avant.
que ce soit pour un perfectionnement personnel, un plus à votre expérience, ou une reconversion, nous vous donnerons tout informations et enseignement que vous avez besoin.

Un plus
pour vous

7j/7

un ensemble d'informations et
conseils à votre disposition.
un tableau de bord pour vos cours.
une page d'actualité pour poster vos
réalisations en communauté.

ou que vous soyez, en préparation de repas de famille, ou
un conseil pour vos achats, peux importe,
vous avez la possibilité de contacter le chef par téléphone
ou visioconférence, afin d'avoir tous vos questions et
conseils, ou cuisiner en direct suite à un doute.
Vous trouverez cette facilité de contact nulle part ailleurs.



Vision & Mission



Vision

Vous avez la possibilité de vous connecter avec le chef un jour par semaine, afin de cuisiner en direct, seulement vous et la chef. Mais vous pouvez la joindre quand vous le désirez.

Mission

- vous commencerez toujours par la marche en avant
- la découpe
- la préparations
- les cuissons
- le dressage de table

Et cela dans une ambiance chaleureuse et conviviale avec la chef.



ky A06

Notre cuisine

Notre cuisine réalisée par une grande Chef qualifié mension très bien, par une école hautement gastronomique.

vous donneras toutes les techniques pour être vous aussi une grande Chef sur un an de cours, sans aucunes obligations, et à votre rythme.

les recettes sont des plats gastronomique française, et du monde, afin de vous habitué à toutes les techniques de cuisine.



Conditions d'inscription aux cours

Il y a aucunes conditions pour s'inscrire aux cours ,ni limite d'âge.
les cours sont accessibles à tous le monde, valide ou invalide.

les seuls conditions sont qu'il faut parler le français, que les places par an sont limitées, et qu'une telle opportunité, il faut pas la rater.
Les accessoires, matériels et marchandises, reste à la charge de l'élève bien sûr.



la formation planète culinaire, est une formation organisée par la farandole d'Isabelle.
chaque élève recevra une attestation de réussite avec sa mention de qualification reçue, à la fin d'année.
vous êtes libre a n'importe quel moment d'arrêter vos cours, sur simple demande.



Prix des Cours



Pack 1 pour l'année

vous bénéficiez d'une remise de 10%, en vous inscrivant directement avec paiement pour l'année.

760€

/An

Pack 2 paiement de l'année en deux fois.

vous bénéficiez d'une remise de 5%, avec la formule paiement en deux fois.

2×399€

/Six mois

Pack 3 paiements par mois

Pour votre facilité, vous avez la possibilité de payer par mois, mais attention que tout mois commencer, est un mois dû.

12×70€

/Par mois



Contact pour renseignements et inscription

Téléphone

0033/ 06.86.26.09.85 ont vous rappelle au plus vite, merci

Email

lafarandoledisabelle@gmail.com

Website

<https://formation-planete-culinaire--e71d6e.webnode.fr/>



Bienvenue chez la planète culinaire

Ent. La farandole d'Isabelle
numéro de Siret :82245729700015

