

Atelier pâtisserie

Savoir faire Le gâteau basque

Samedi 9 juillet de 9h00 à 12h00

à l'Université des métiers Bayonne Pays basque
25 boulevard d'Arizague - 64 100 Bayonne

Informations et réservations au 05 59 55 12 02
Coût de l'atelier : 50 € par personne



Chambres de Métiers
et de l'Artisanat

Pyrénées-Atlantiques

Université des Métiers



• *Tous publics adultes*

Animation de l'atelier par Pâtissier Franck Marquez Maître Artisan
Utilisation de matières premières privilégiant les producteurs locaux



Chambres de Métiers
et de l'Artisanat

Pyrénées-Atlantiques

Université des Métiers

Atelier pâtisserie Inscription atelier pâtisserie

Mes informations*

Nom	Prénom	
Adresse	Ville	Code postal
Téléphone	Mail	

L'atelier de pâtisserie se déroule le samedi matin de 9h à 12 h. Il est animé par Frank Marquez.

Je choisis l'atelier (les ateliers) au(x)quel(s) je participe

Nom de l'atelier	Date de l'atelier

Je reverse mon (mes ateliers) par téléphone au 05 59 55 12 02 ou à la Chambre de Métiers et de l'Artisanat 25 Boulevard Aritxague 64100 Bayonne.

Le coût est de 50 euros par participant

TOTAL COMMANDE : ateliers x 50€ =€

A régler en espèces ou par chèque à l'ordre de Chambre de Métiers et de l'Artisanat 64

Merci de faire parvenir le règlement par envoi postal ou directement à la Chambre de Métiers et de l'Artisanat 64 - 25 bd d'Aritxague 64100 Bayonne, du lundi au vendredi de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30.

Calendrier des cours de l'atelier de pâtisserie :

JUILLET	09 Juillet GATEAUX BASQUES	23 Juillet TARTE AUX FRUITS ROUGES			
SEPTEMBRE	10 septembre ECLAIRS	17 septembre MACARONS PARISIENS	24 septembre SAINT-HONORE		
OCTOBRE	01 octobre GATEAUX DE VOYAGE (cakes)	08 octobre SAINT-HONORE	15 octobre MILLEFEUILLE	22 octobre ECLAIRS	29 octobre MACARONS PARISIENS
NOVEMBRE	05 novembre TARTES DE SAISONS	19 novembre MACARONS PARISIENS	26 novembre PANNA COTA		
DECEMBRE	03 décembre BUCHES DE NOEL	10 décembre BUCHES DE NOEL			

Conditions de vente

•Prix de l'atelier :

L'atelier de pâtisserie se déroulera le samedi matin de 9h à 12 h. Il est animé par Frank Marquez.

Le coût est de 50 euros par participant.

A régler en espèces ou par chèque à l'ordre de Chambre de Métiers et de l'Artisanat 64.

Règlement à faire parvenir par envoi postal ou directement à la Chambre de Métiers et de l'Artisanat 64 - 25 bd d'Aritxague 64100 Bayonne, du lundi au vendredi de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30.

•Réservation de l'atelier et conditions d'annulation :

L'atelier de pâtisserie se déroulera dans le laboratoire de pâtisserie de la Chambre de Métiers.

Nombre de places : 8.

L'inscription se fait auprès de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat 64100 Bayonne. L'inscription sera confirmée et validée à votre nom une fois le paiement effectué.

Toute annulation par le client intervenant moins de huit jours avant la date de l'atelier prévu entraîne la facturation de 100% du montant ttc du cours.

Vous pouvez également annuler et reporter à une autre date votre participation à un atelier de pâtisserie, dans un délai de 6 jours précédant le cours. Si le jour du cours vous ne vous présentez pas à l'atelier, votre inscription sera perdue.

La CMA64 pourra se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution, si elle se trouve dans l'impossibilité de les assumer par la suite d'un cas de force majeure. Dans toutes circonstances, l'atelier de pâtisserie s'engage à restituer la totalité des sommes perçues pour l'évènement qu'elle annule. La CMA64 se réserve le droit d'annuler ou de reporter un cours lorsque le nombre de participants est inférieur à 6 élèves.