

Formations Culinaires :

- Pâtisserie
- Cuisine
- Charcuterie

Programme du 2nd semestre 2010



Chambre de Métiers
et de l'Artisanat

Morbihan

Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Morbihan
10, Boulevard des Iles BP 311 - 56008 VANNES Cedex
Benoît JOUNEAUX, Chargé de Mission de
Développement du Pôle Alimentaire et Culinaire
Téléphone : 02/97/63/95/14
Mail : virginie.legouge@cma-morbihan.fr
Visitez notre site : www.cma-morbihan.fr

PROGRAMME DU 2ND SEMESTRE 2010

Jour	Date	Heures	N° stage	Thème	Prix
OCTOBRE 2010					
Lundi	18	19h-22h	31	Le Roscanvec - Thierry Seychelles	70,00€
Mardi	12	19h-22h	61	Terrines de La Mer	55.00€
Jeudi	21	19h-22h	51	Desserts d'Automne	50,00€
NOVEMBRE 2010					
Mardi	09	19h-22h	62	Les Pâtés, Les Terrines	55.00€
Lundi	15	19h-22h	32	Le Boudoir - Emmanuel Cordary	70.00€
Jeudi	18	19h-22h	52	Cakes, Brownies et Compagnies	50,00€
DECEMBRE 2010					
Lundi	06	19h-22h	33	L'Hortensia - Philippe Bonne	70.00€
Mardi	14	19h-22h	63	Le Foie Gras de Canard et ses Déclinaisons	60.00€
Jeudi	16	19h-22h	53	Les Desserts au Chocolat	50,00€

**Un anniversaire, une fête ... Envie
 d'offrir un bon cadeau pour un
 cours de cuisine, de pâtisserie,
 n'hésitez pas à contacter Virginie
 au 02/97/63/95/14.**

**Stage N° 31 : Thierry SEYCHELLES –
Le Roscanvec - Vannes**

Thierry Seychelles, jeune chef talentueux et reconnu sur Vannes, vous fera partager son talent et ses idées.

Dégustation avec le chef à la fin du cours !!!

Lundi 18 Octobre 2010 de 19h- 22h – 70.00€

~~~~~

**Stage N° 61 : « Terrines de la Mer »**

**Jean-Yves Joncour, Chef Charcutier Traiteur, vous propose :**

- **Merine de Baudroie au fenouil,**
- **Merine aux deux Saumons et Légumes.**

***Dégustation à la fin du cours !!!***

**Mardi 12 Octobre 2010 de 19h-22h – 55.00€**

~~~~~

Stage N° 51 : « Les Desserts d'Automne »

Arnaud Després, Chef Pâtissier, vous propose :

- **Poêlée de pommes et son Arlette à la crème noisette,**
- **Macarons à l'anis, banane poêlée et sa glace cannelle.**



Dégustation à la fin du cours !!!

Jeudi 21 Octobre 2010 de 19h-22h – 50.00€

~~~~~

## ***Stage N° 62 : « Les Pâtés, les Terrines »***

**Jean-Yves Joncour, Chef Charcutier Traiteur, vous propose :**

- **Terrine du chef aux champignons des bois,**
- **Terrine de volaille aux petits légumes.**



***Vous repartirez avec vos terrines à cuire !!!***

**Mardi 09 Novembre 2010 de 19h-22h – 55.00€**

~~~~~

Stage N° 32 : Emmanuel CORDARY Le Boudoir - Vannes

Installé depuis peu au cœur du quartier Saint Patern à Vannes, Emmanuel vous proposera deux recettes dans la pure tradition de la cuisine française.

Dégustation avec le chef à la fin du cours !!!

Lundi 15 Novembre 2010 de 19h-22h – 70.00€

~~~~~

## ***Stage N° 52 : « Cakes, Brownies et Compagnie »***

**Arnaud Després, Chef Pâtissier, vous propose :**

- **Cake au citron,**
- **Cookies,**
- **Pain d'épices et barre de céréales.**



***Dégustation à la fin du cours !!!***

**Jeudi 18 Novembre 2010 de 19h-22h – 50.00€**

~~~~~

**Stage N° 33 : Philippe BONNE
L'HORTENSIA - NOYALO**

Le chef Philippe Bonne de l'Hortensia à Noyal, dynamique à souhait, vous fera découvrir sa cuisine inventive et pleine de saveur avec deux recettes de sa création.

Dégustation avec le chef à la fin du cours !!!

Lundi 06 Décembre 2010 de 19h-22h – 70.00€

~~~~~

**Stage N° 63 : « Le Foie Gras de Canard et  
ses Déclinaisons »**

**Jean-Yves Joncour, Chef Charcutier Traiteur, vous permettra de découvrir de multiples façons de préparer le Foie Gras :**

- **Terrine de Foie gras de canard au ris de veau,**
- **Nougat de foie gras de canard.**



***Vous repartirez avec vos terrines à déguster chez vous***

**Mardi 14 Décembre 2010 de 19h-22h – 60.00€**

~~~~~

Stage N° 53 : « Les Desserts au Chocolat »

Arnaud Després, Chef Pâtissier, vous propose :

- **La Truffe chaude et son coulis de mangue passion,**
- **L'assiette saveurs chocolatée : Moelleux coulant chocolat, Nougatine à la grue de cacao, Glace caramel au beurre salé, Sablé breton, Mousse chocolat KALAMANSI .**



Dégustation à la fin du cours !!!

Jeudi 16 Décembre 2010 de 19h-22h – 50.00€

~~~~~



**BULLETIN D'INSCRIPTION 2<sup>nd</sup> semestre 2010**

**FORMATIONS SOUHAITEES :**

| N° du stage | Date du stage | Prix unitaire | Nombre de places | Total | Cadeau |
|-------------|---------------|---------------|------------------|-------|--------|
|             |               |               |                  |       |        |
|             |               |               |                  |       |        |
|             |               |               |                  |       |        |
|             |               |               |                  |       |        |
|             |               |               |                  |       |        |

N.B : Merci d'établir un chèque de règlement par ligne d'inscription.

**STAGIAIRE**

M./Mme/Melle

NOM.....PRENOM.....

ADRESSE.....

CODE POSTAL.....VILLE.....

TEL FIXE.....TEL PORTABLE.....

ADRESSE MAIL.....

**RESERVATION**

- Ci-joint chèque(s) de réservation à l'ordre de « Chambre de Métiers et de l'Artisanat » correspondant aux inscriptions ci-dessus mentionnées.
- S'il s'agit d'un cadeau, je coche la dernière case « Cadeau » et vous remercie de bien vouloir me faire un bon cadeau au nom de : .....
- Je reconnais avoir pris connaissance des conditions de vente.
- J'accepte d'être, éventuellement, pris en photo pendant les formations faisant l'objet de ma réservation et autorise la Chambre de Métiers à utiliser ces photos exclusivement pour la promotion de ses activités. Dans le cas contraire, je le précise au-dessus de ma signature.

Fait à \_\_\_\_\_

Le \_\_\_\_\_

Signature obligatoire

BULLETIN A RETOURNER A :

CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DU MORBIHAN

A l'attention de Virginie LE GOUGE (tél : 02 97 63 95 14)

10 BOULEVARD DES ILES - BP311 - 56008 - VANNES CEDEX

# CONDITIONS GENERALES DES VENTES

## **1 - APPLICATION**

Les présentes Conditions Générales de Vente (CGV) s'appliquent aux services vendus en France métropolitaine par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Morbihan (CMAM) 10 Bd des Iles 56000 VANNES auprès de toutes personnes physiques ou morales et dans le domaine de vente d'activités culinaires utilisées à des fins ludiques.

Le fait de passer réservation ou commande implique de l'acheteur une adhésion complète et totale à ces CGV. En conséquence, aucune autre condition ne peut être opposée par l'acheteur.

Les présentes CGV peuvent être modifiées à tout moment, sans avertissement, par la CMAM.

Pour conclure un contrat avec la CMAM, le client déclare avoir toutes les facultés requises c'est à dire être majeur et ne pas être sous curatelle ou tutelle.

## **2 - OFFRE**

Les offres proposées par la CMAM sont celles figurant sur son catalogue ou sur son site informatique. Elles pourront être clôturées sans préavis et sans information lorsque le nombre maximum de stagiaires sera atteint.

La CMAM se réserve de créer des sessions supplémentaires en cas de besoin.

Les illustrations du site et du catalogue n'ont aucune valeur contractuelle.

## **3 - PRIX**

Les prix sont donnés sous réserve d'erreur typographique. Si une erreur était constatée, la CMAM informerait les clients déjà inscrits du nouveau prix. En cas de refus, le client aura la faculté de se faire rembourser le stage concerné.

## **4 - CONDITIONS DE REGLEMENT**

Les stages sont payables en totalité à l'envoi du bon de réservation.

Le règlement peut s'effectuer par chèque ou par espèces.

## **5 - LA COMMANDE**

Le bon de commande doit être intégralement renseigné et transmis avec le(s) règlement(s) correspondant(s). Le client devra établir un chèque par stage.

Après enregistrement d'un bon de commande, le client est averti par mail, courrier ou téléphone de la confirmation de sa commande. Il s'agit simplement d'une prise en compte de sa commande et non d'une confirmation d'exécution du stage.

En cas de non disponibilité du stage commandé, la CMAM informe le client et lui propose des stages de remplacement. En cas de refus du client, son règlement lui sera restitué.

Au minimum 8 jours avant le stage, le client recevra une convocation.

## **6 - DELAI DE RETRACTATION**

Dans le cadre de la loi (article L.121\_20 du code de la consommation) le client dispose d'un délai de rétractation de sept jours francs à compter de l'enregistrement du bon de commande.

Dans ce délai, le client peut annuler sa commande sans pénalité. Passé ce délai, toute demande de rétractation doit être signalée par le client, par courrier ou par mail. Il devra y préciser ses coordonnées complètes et le stage concerné.

Une annulation intervenant dans les trois jours ouvrés précédents le stage ne pourra faire l'objet d'aucun dédommagement.

Une annulation se faisant après le délai légal de rétractation et avant les trois jours ouvrés précédents le stage pourra faire l'objet d'un avoir valable un an et à valoir sur un autre stage organisé par la CMAM.

## **7 - ANNULATION D'UN STAGE**

En cas de force majeure (grèves des transports, intempéries, grève au sein de la CMAM, nombre insuffisant de stagiaires, manque de matières premières, problèmes matériels ...) la CMAM pourra suspendre ou annuler un (ou des) stage(s).

Les clients en seront avertis dès connaissance de l'évènement. Ils auront la possibilité de se faire rembourser le stage ou de prendre un avoir valable un an.

## **8 - SECURISATION DES DONNEES**

Les informations personnelles communiquées par les clients de la CMAM sont stockées à la CMAM. Le client peut exercer son droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données le concernant, auprès du service DGF de la CMAM. La photothèque réalisée pendant les stages pourra être utilisée à des fins de communication entre la CMAM et les clients, sauf information contraire du client.

## **9 - LITIGES**

En cas de litiges, le client s'adressera par priorité à la CMAM afin de trouver une solution amiable. Ensuite, seul le tribunal administratif pourra être saisi.

## **10 - MENTIONS LEGALES**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.