



Modalités d'inscription

▪ Etape 1

L'inscription est prise en compte à réception des documents suivants :

- Fiche d'inscription dûment remplie pour chaque inscrit
- Copie du passeport ou de la carte d'identité pour chaque inscrit
- Attestation d'assurance responsabilité civile, couvrant "*tout accident ou blessure à un tiers ou à vous-même, maladie*", exigée pour toute la durée du séjour
- Règlement total de la prestation : par carte bancaire ou virement bancaire - *autres à définir*
- Pour les ressortissants hors Union Européenne, nous vous conseillons d'obtenir un visa touristique selon les accords avec la France

▪ Etape 2

Confirmation par e-mail à réception du règlement

▪ Etape 3

1 mois avant le début du programme : envoi du programme, des horaires, du détail de l'organisation

Modalités de paiement

Cuisine ou Pâtisserie	1500€ TTC par personne
Sommellerie	1800€ TTC par personne

Conditions d'annulation (par dossier d'inscription)

▪ Par le participant :

- 30 jours et plus avant le début du programme : 80% du règlement versé sera remboursé
- De 29 jours à 10 jours avant le début du programme : 20% du règlement sera remboursé
- Moins de 10 jours avant le début de la formation : aucun remboursement ne sera effectué

▪ Par l'Institut Paul Bocuse :

La totalité du règlement versé sera restituée dans un délai de 30 jours

Pour les tours opérateurs : dates, conditions du programme et langue sur demande

Contact

Katy Couilloud, Chargée de clientèle
e-mail : katy.couilloud@institutpaulbocuse.com
téléphone : +33 (0)4 72 18 09 88



Prestations

Sont inclus dans la prestation :

- L'animation des ateliers assurée par des Chefs de Cuisine, Chefs Pâtisseries, Sommeliers de l'Institut Paul Bocuse et des experts dans leurs domaines de compétences (ex : vigneron).
- Les déjeuners du lundi au vendredi dans nos restaurants pédagogiques et un déjeuner ou un dîner à *Saisons*, restaurant gastronomique Institut Paul Bocuse.
Selon le programme choisi :
 - Cuisine Authentique et Semaine Pâtisserie : 1 dîner chez Paul Bocuse 3*** à Collonges-au-Mont-d'Or (Rhône)
 - Sommellerie : 1 déjeuner chez Lameloise 3*** à Chagny (Bourgogne)
- Les visites avec un accompagnateur de l'Institut Paul Bocuse, *selon le programme sélectionné :*
 - Visite des Halles Paul Bocuse avec dégustation de produits
 - Visite de producteurs et dégustations produits en région Rhône-Alpes, Bourgogne, Beaujolais
 - Avec également un guide privé : visite de la ville de Lyon, capitale de la gastronomie inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO
- **Les plus, pour chaque participant :**
 - Un tablier de cuisine Institut Paul Bocuse
 - Un certificat Institut Paul Bocuse, l'école de l'excellence culinaire à l'issue du programme

Nombre de participants par atelier : maximum 10 personnes

L'Institut Paul Bocuse se réserve le droit de reporter le programme à une date ultérieure ou de restituer dans les 30 jours le montant versé si le minimum de participants n'est pas atteint.

Dans l'intérêt des participants, l'Institut Paul Bocuse se réserve le droit de modifier le programme en conséquence.

Art de vivre ★★★ by Institut Paul Bocuse
l'Escapade gastronomique



*L'expérience singulière, inspirée
de l'élégance et de la créativité françaises,
au cœur de la capitale mondiale
de la gastronomie.*