



## NOTICE D'INFORMATION

### A L'ATTENTION DE L'ORGANISATEUR

Le cours va se dérouler chez vous, afin que l'atelier se passe dans les meilleures conditions, il est nécessaire de préparer au mieux votre cuisine.

- Prévoyez d'être disponible au moins 30 min avant le début du cours afin que nous puissions installer le matériel si besoin.
- La cuisine doit obligatoirement être équipée d'un plan de travail spacieux, propre et dégagé.
- La plupart des cours nécessite l'utilisation d'un robot ménager, si vous n'en possédez pas, merci de nous en informer au préalable afin que l'on puisse en fournir un le temps du cours.
- Prévoyez aussi un set de casseroles propres.
- Votre four, votre **réfrigérateur**, ainsi que votre **congélateur** doivent disposer d'un étage libre au début du cours.
- Si la cuisine n'était pas suffisamment grande pour pouvoir accueillir le nombre de personnes prévu, « Des Gâteaux Chez Vous » ne pourrait en être tenue pour responsable et aucun remboursement ne pourra être effectué. En tant qu'organisateur, c'est à vous qu'il revient d'ajuster le nombre de participants.

Dans un souci de propreté, nous fournissons également un tablier jetable à chacun des participants.

A bientôt chez vous !

*Sébastien DUMAS*