

CURSO 2016-2017

ACTIVIDADES DE LA ESCUELA

CURSOS DE COCINA

COMIDAS Y/O CENAS TUTELADAS ENTRE AMIGOS Y/O FAMILIARES DONDE
COCINAIS VOSOTROS

COMIDAS Y/O CENAS POR ENCARGO

TARJETAS PARA REGALAR UNA CLASE DE COCINA

ALQUILER DEL LOCAL PARA ELABORACIONES PARTICULARES

CUMPLEAÑOS PARA NIÑOS Y/O ADULTOS

ACTIVIDADES DE EMPRESAS

SERVICIO DE CATERING Y COMIDAS PREPARADAS

NORMAS GENERALES DE CORTESÍA:

- En las clases hay que mantener las normas de higiene y educación que son básicas en una cocina. La limpieza, la paciencia y la tolerancia son fundamentales para conseguir nuestro objetivo que es aprender a cocinar y disfrutar con ello.
- El uso del móvil estará limitado a necesidades justificadas ya que interrumpe, muchas veces, el curso normal de la clase.
- El atuendo será cómodo y el calzado, a ser posible deportivo o con suela de goma para evitar resbalones.
- La escuela ruega encarecidamente a los alumnos que notifiquen su asistencia o no asistencia lo antes posible y siempre antes de las **48 horas** (se entiende que si no son casos de urgencia) ya que la escuela compra los productos dependiendo del nº de alumnos.
- Cada curso tendrá un número **mínimo de alumnos** sin el cual el curso **NO SE REALIZARÁ**.
- Las clases son prácticas y se necesita la mano de obra necesaria para poderlo realizar. Por lo tanto, **SI NO HAY EL NÚMERO DE ALUMNOS MÍNIMO LA CLASE SE CANCELARÁ**. En primera instancia se intentará cambiar de fecha y si no, se cancelará definitivamente. (En este caso, si se hubiera hecho algún abono, se devolverá el dinero)

LOS CURSOS

CURSO BÁSICO

CURSO INTERMEDIO

CURSOS MONOGRÁFICOS

(Arroces; Italiano; Árabe; Mejicano; Sushi básico y avanzado; Thailandés; China; Cuchara; Aperitivos navidad I, II, III; Cocción al vacio; etc...)

ACTIVIDADES INFANTILES

CURSO BÁSICO:

1 DOMINGO por la tarde al mes de 17-20h

Fechas 1er trimestre:

- dia 16 octubre
- dia 20 noviembre
- dia 11 diciembre

Mínimo de alumnos 4 máximo de alumnos 8 (este número podrá variar en +/- 1 dependiendo de las circunstancias)

Precio por clase 45 €

CURSO INTERMEDIO:

1 DOMINGO por la tarde al mes de 17-20:30h

Fechas 1er trimestre:

- dia 30 octubre
- dia 27 noviembre
- dia 18 diciembre

Mínimo de alumnos 4 máximo de alumnos 8 (este número podrá variar en +/- 1 dependiendo de las circunstancias)

La asistencia a todas las clases garantiza un aprendizaje muy completo de toda la cocina en general incluso a nivel semi-profesional

Precio por clase 50 €

CURSOS MONOGRÁFICOS

No tenemos día fijo aunque lo normal es que salgan los DOMINGOS por la mañana y/o por la tarde.

Mínimo 6 alumnos máximo 12

El precio oscila entre los 40 y los 60 € dependiendo de los ingredientes y de la dificultad del curso.

Programación monográficos 1er trimestre:

Domingos de 10-14h:

- Arroces: 16 octubre 55€
- Cocción vacío: 30 octubre 60€
- Italiano: 6 noviembre 55€
- Panes int: 13 noviembre 45€
- Mediterraneo: 27 noviembre 55€
- Aperitivos navidad: 4 diciembre 50€
- Entrantes navidad: 11 diciembre 55€
- Supermenú navidad: 18 diciembre Precio por ver
- Roscones de reyes: 3 enero 45€

Domingos por la tarde:

- Tartas fondant: 6 noviembre de 17:00 a 20:00 40€
- Tartas butter cream: 13 noviembre de 17:00 a 20:00 40€
- Chupitos/shots: 4 diciembre de 16:30 a 20:30 50€

ACTIVIDADES INFANTILES

Actividades infantiles; de 4 a 12 años;

Solemos realizar talleres infantiles en Halloween, Navidades y Semana Santa. Las fechas exactas serán publicadas durante el curso.

Además celebramos cumpleaños para niños. Puedes contactarnos para reservar fecha.

ALQUILER PARA ELABORACIONES PROPIAS

Aquellos socios que deseen preparar sus comidas o celebraciones y quieran usar las instalaciones de la escuela, lo podrán hacer con las siguientes condiciones:

- 1º Que haya una persona responsable de la escuela disponible que se ocupará de abrir y cerrar la escuela, de ayudar en el uso de los electrodomésticos y solventar dudas así como vigilar el buen uso del material que se pone a disposición.
- 2º La limpieza corre a cuenta de los usuarios que tendrán que dejar las instalaciones en las mismas condiciones que las encontraron.
- 3º se abonarán, por día y siempre que sea por encima de 3 horas:

30€ por la 1ª hora

20€ por cada una de las 3 horas siguientes

15€ por cada una de las siguientes horas.

Por debajo de 3 horas serán un fijo mínimo de 60€

- 4º Se pedirá una fianza de 100€ que se devolverá una vez comprobado que todo está en orden.

COMIDAS Y/O CENAS ENTRE AMIGOS Y FAMILIARES O POR ENCARGO-CATERINGS

Se hará un presupuesto personalizado.

TARJETAS REGALO

Las tarjetas se pueden canjear por cualquier clase que elija el dueño de la misma independientemente del precio de ésta excepto en las clases de más de 1 día.

En el caso de querer un curso de más de 1 día para regalar, se pagará el curso a la vez que se reservará la plaza.

En caso de que el curso concreto se cancele, el propietario de la tarjeta podrá decidir si lo cambia por otros cursos o por la devolución del dinero.

El dueño de la tarjeta tiene prioridad a la hora de tener plaza en el caso que se haya apuntado con la antelación suficiente para optar tanto a plaza como a lista de espera.

Precio único de 55€

CONDICIONES DE PAGO

Teniendo en cuenta que la escuela compra la mayoría de los ingredientes dentro de las 36 horas antes de la clase, (productos frescos carne, pescado, aves, verduras, etc...), las condiciones de pago serán las siguientes:

Se abonarán 2 días antes del curso por transferencia bancaria al nº de cuenta:

0073 0100 59 0495214276

Cualquier otra opción se puede tener en cuenta siempre que ambas partes queden de acuerdo.

NO TENEMOS LECTOR DE TARJETA DE CRÉDITO... por lo tanto el pago se puede hacer en efectivo en caso de no hacer transferencia.

LOS CURSOS DE FORMACIÓN NO PAGAN IVA (según el Art. 20.12 de la Ley 37/1992)

Por lo tanto, no podemos emitir facturas que se puedan desgravar. Por supuesto, sí un recibo o lo que se necesite como justificante de pago.

- La reserva de plaza **NO** será efectiva hasta que se haya hecho el pago.
- La cancelación de una clase, que se haya abonado, se tendrá que hacer con una antelación mínima de 48 horas. En este caso el alumno tiene dos opciones, o bien se le devuelve el dinero o bien recupera la clase en otro grupo siempre que haya horario y plaza.
- **Si la cancelación se produce después de 48 horas NO se devolverá el dinero ni se podrá recuperar pero SI la podrán ceder a alguien como sustituto.**

TODOS LOS INTERESADOS DEBEN LEER ESTAS NORMAS Y CONFIRMAR QUE SE DAN POR ENTERADOS FIRMANDO UNA HOJA DE INSCRIPCIÓN.

loreto&loreto cocina
ESCUELA-TALLER

- 1) Loreto&loretococina es una asociación gastronómica que ahora abre su sede en el Pº del Radar nº 31 de Paracuellos y lo pone a disposición del público en general para la participación del mismo en todas sus actividades.
- 2) La incorporación es gratuita e inmediata con la participación en cualquiera de las actividades que se realicen.

TLFN DE CONTACTO 680914262

loreto&loreto cocina