

# Ateliers pâtisserie en visio : La FAQ

Ce projet d'ateliers pâtisserie en visio est tout nouveau alors vous vous posez certainement des questions. Je réponds ici à celles qui reviennent le plus mais n'hésitez pas à m'écrire par mail si vous en avez d'autres.

Pour connaître les contenus et les dispo des ateliers, c'est par [ici](#).

## A partir de combien de personnes assures-tu l'atelier ?

L'atelier a lieu dès la première réservation. Il n'y a pas de minimum requis. A partir du moment où votre réservation est validée par le paiement, il n'y a plus d'annulation possible (sauf cas de force majeure).

## Combien dois-je réserver de places si nous sommes plusieurs chez moi ?

Une réservation est valable pour une place en visio. Si vous êtes plusieurs dans la même cuisine, cela compte pour une réservation. Mais vous pouvez également réserver pour plusieurs places en visio si vous désirez être dans le même groupe qu'un proche qui n'est pas chez vous.

## Puis-je privatiser un atelier ?

Si l'atelier que vous souhaitez réserver n'a aucune autre réservation il est tout à fait possible de le privatiser. Les tarifs sont adaptés en fonction du nombre de personnes. Contactez-moi par mail en m'indiquant l'atelier en question,

l'horaire que vous souhaitez ainsi que le nombre de personnes pour que je vous donne les informations nécessaires.

## **Puis-je réserver pour un enfant ?**

Les enfants de moins de 12 ans doivent être accompagnés d'un adulte. Au delà de 12 ans, ils peuvent suivre l'atelier seul. Attention tout de même, ils devront manipuler poêle/casserole et four. Assurez-vous qu'ils sachent le faire sans danger ou soyez à côté pour prendre le relais sur ces parties.

## **Comment être sûr que je dispose de tout le matériel pour participer à l'atelier ?**

La liste du matériel est sur la fiche de l'atelier. Mais en plus, à chaque réservation, vous recevez un questionnaire pour m'assurer que vous disposez du matériel indispensable. Cependant, je trouve souvent des alternatives, n'hésitez pas à me poser la question lorsque vous réservez si vous avez un doute.

## **Est-ce que j'aurais les recettes à la fin ?**

Je vous envoie les recettes avec les quantités et le déroulé quelques heures avant le début de l'atelier. Ce document est à vous à vie.

## **Est-ce adapté si je suis débutant.e ?**

Oui, tout à fait. Les ateliers sont pensés pour convenir à tous les niveaux. J'ai à coeur de vous montrer que l'on n'a

pas besoin d'avoir un diplôme pour faire de bons gâteaux chez soi.

**Si vous avez d'autres questions concernant les ateliers pâtisserie en visio, contactez-moi juste en dessous.**

Votre prénom (obligatoire)

Votre adresse de messagerie (obligatoire)

Objet : Ateliers FAQ

Votre message

Envoyer

**See you ☐**