



www.reposteriacreativausa.com

2406 CENTENNIAL HILL WAY ACWORTH GA. 30102 INFORMES : 770-298-6917 EMAIL. Lili.ana.pinon@hotmail.com

FORMA DE INSCRIPCION

DATOS DEL ALUMNO

NOMBRE DEL ALUMNO:			
TELEFONO		EMAIL:	

DATOS

CHEF PROFESIONAL QUE IMPARTIRA LA CLASE	ANA GABRIELA JAIMES
FECHA DE LOS CURSOS	(25 Y 26 ENERO 2014) (1 Y 2 FEBRERO 2014)
DURACION DEL CURSO	2 DIAS -12 HORAS (6 HORAS POR DIA APROX.)

CLASES QUE CONTIENE EL CURSO 1

1	PASTEL DE FONDANT
2	GELATINA DECORADA

CLASES QUE CONTIENE EL CURSO 2

1	GALLETA DECORADA
2	BUBULUBU, MAMUT DECORADOS

NOTAS

3	CLASE EXTRA DE DECOROLL (UNICAMENTE SI SE COMPRAN LOS 2 CURSOS)	
---	---	--

	CURSO 1	CURSO 2	FECHA DE PAGO
COSTO TOTAL DEL CURSO (INCLUYE LA INSCRIPCION)	\$260.00	\$260.00	
INSCRIPCION PARA APARTAR SU ESPACIO 50%	\$130.00	\$130.00	
BALANCE DEL PAGO UNA SEMANA ANTES DEL CURSO	\$130.00	\$130.00	

SE RESERVA SU ESPACIO CON EL 50 % DE ANTICIPO Y SE LIQUIDA **UNA SEMANA ANTES** DE INICIAR EL CURSO

* UNA VEZ INSCRITO NO HAY CANCELACIONES.

NO HAY DEVOLUCIONES DE DINERO, NI REPOSICION DE CLASES, NI REPOSICION DE INGREDIENTES SI NO SE PRESENTA USTED A LA CLASE.

DEBIDO A QUE LOS CURSOS SON LIMITADOS Y EN DIAS ESPECIFICOS, NO HABRA REPETICION DE CLASES PORQUE LOS CHEFS VIENEN,

EXCLUSIVAMENTE A IMPARTIR LOS CURSOS LOS DIAS MARCADOS.

MATERIAL QUE SE INCLUYE PARA LAS CLASES:

- * UTENCILIOS PARA USO UNICAMENTE EN CLASES (ESTE EQUIPO SOLO SE PRESTA PARA USO EN LAS CLASES)
- * RECETARIO IMPRESO CON TODOS LOS DETALLES PASO A PASO
- * INGREDIENTES PARA TODAS LAS RECETAS INCLUIDAS EN EL CURSO
- * CLASE 100% PRACTICA

NOTA IMPORTANTE :

NO SE ACEPTAN NIÑOS DURANTE LAS CLASES

SE REQUIERE QUE EL DIA DEL CURSO SE PRESENTE CON UN DELANTAL, UNA MALLA PARA EL CABELLO,

UNA CHAROLA PARA LLEVARSE LO ELABORADO EN CLASE Y SU LUNCH

ESTA FORMA DEBE SER FIRMADA POR EL ALUMNO DANDO POR ENTENDIDAS Y ACEPTADAS TODAS LAS CONDICIONES CONTENIDAS EN ESTE FORMATO

FIRMA DEL ALUMNO

FIRMA DEL ORGANIZADOR