

per Fax: 030 - 34 66 91 53

KochEtage



KochEtage Kochschule No 1
Kantstr. 151-152
10623 Berlin

Tel. +49 30 - 34 66 91 54
Fax +49 30 - 34 66 91 53
info@kochetage.de
www.kochetage.de

Bankverbindung:
Berliner Volksbank
BLZ 100 900 00
Kto. 737 556 4003

KochEtage Kochschule No. 1
Kantstr. 151-152
10623 Berlin

Anmeldung zum Kochkurs

Ich möchte folgenden Kochkurs buchen:

Kursname / Bezeichnung:

Anz. Personen:

Datum:

Uhrzeit:

Preis:

EUR

Name:

Vorname:

Firma / Ansprechpartner:

Adresse:

Plz:

Ort:

Telefon:

E-Mail:

Ich verfüge über einen Gutschein im Wert von mit der Nr.

Bitte senden Sie mir Ihren Newsletter mit aktuellen Kursen, Highlights, wertvollen Küchentipps und vielem mehr zu (bitte ankreuzen, falls gewünscht).

Ich akzeptiere die nachfolgenden AGBs und Zahlungsbedingungen. Sie sind mir bekannt.

Datum / Unterschrift

Das Team der *KochEtage* freut sich auf Sie.

AGBs

Anmeldung und Zahlungsbedingungen

Kurs:

- Reservieren Sie Ihren Kochkurs einfach gleich per Mail. Sie können sich die Anmeldung auch hier herunterladen und ausgefüllt an uns zurücksenden oder einfach persönlich bei uns in der KochEtagE vorbeischaun oder anrufen.
- Sie erhalten anschließend von uns eine Anmeldebestätigung und die Rechnung. Diese ist innerhalb von 10 Tagen per Überweisung zu bezahlen. Sie erhalten dann Ihr Kursbillet. Barzahlungen sprechen Sie bitte telefonisch mit uns ab.
- Sollte die Zahlung nicht innerhalb von 10 Tagen bei uns eingegangen sein, geben wir den reservierten Platz wieder frei.
- Alle Kurse können auch von Vegetariern gebucht werden. Bitte teilen Sie uns dies in jedem Fall telefonisch vor der Anmeldung mit. Bei Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten bitten wir ebenfalls vorab um telefonische Rücksprache.

Kochclub:

- Wir bieten unterschiedliche Kochclubs an. Sie unterscheiden sich im Motto, der Dauer und in den Kurstagen.
- Die meisten Kurse finden ein mal pro Monat an einem festgelegten Tag statt. Andere werden ein mal wöchentlich stattfinden und ein spezielles Kursziel verfolgen. Sie gehen über 10 Wochen.
- Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie an einem Kochclub interessiert sind. Wir beraten Sie gerne, welcher Club für Sie geeignet ist.
- Die Zahlung hat innerhalb von 10 Tagen nach Anmeldung zu erfolgen. Sofern Sie den Kurs komplett bezahlen erhalten Sie 5 % Rabatt. Bei einer Zahlung in zwei Raten erhalten Sie 3 % Rabatt.

Gutscheine:

- Ein sinnvolles und sehr beliebtes Geschenk bieten wir Ihnen mit unseren Kochkurs-Gutscheinen an. Ab Ausstellungsdatum ist er 6 Monate gültig. Sie können ihn hier bequem und schnell online bestellen.
- Mit einem Gutschein kann sich der Beschenkte zu jedem Kurs mit freien Plätzen anmelden. Die Anmeldung mit einem Gutschein ist ebenso verbindlich, wie eine normale Buchung.
- Geben Sie bitte direkt bei der Buchung Ihre Gutscheinnummer an und bringen Sie den Gutschein zum Kurs mit. Sie erhalten anschließend von uns eine Anmeldebestätigung. Erst mit Aushändigung des Gutscheins gilt der Kurs als bezahlt, denn der Gutschein gilt als Kursbillet.
- Sollte der Gutscheinwert für den gewählten Kurs nicht ausreichen, bezahlen Sie einfach den Restbetrag gemäß unserer Rechnung.
- Sollte ein Gutscheinbetrag über die Teilnahmegebühr Ihres Kurses hinausgehen, steht Ihnen der Restbetrag zur Verrechnung mit einer weiteren Veranstaltung, exklusiven Getränken oder für einen Einkauf aus unserem Zubehörsortiment zur Verfügung.

Übertragbarkeit, Stornierung

Sie können Ihr Kursbillet auf eine andere Person übertragen oder bis spätestens 14 Tage vor Kurstermin gegen volle Erstattung des Kursgebühren zurückgeben. Bei Stornierung bis zu 4 Werktagen vor dem Kursabend erstatten wir Ihnen 50 %, bei einem späteren Zeitpunkt oder bei Nichterscheinen verfällt die Kursgebühr. Der Nachweis eines geringeren Schadens durch den Kunden ist möglich.

Die Veranstaltungen finden bei einer Teilnehmerzahl von mindestens acht Personen statt. Bei weniger als acht Teilnehmern behalten wir uns vor, die Veranstaltung bis 24 Stunden vor Kursbeginn abzusagen. Die Kursgebühr wird Ihnen zu 100 % zurückerstattet. Selbstverständlich bieten wir Ihnen gerne einen anderen Kurs als Alternative an.

Änderungen sowohl bei den Kursleitern sowie auch bei den Menuezutaten behalten wir uns vor. Da wir nur erstklassige Lebensmittel verwenden, werden wir bei Lieferengpässen auf gleichwertige Produkte umsteigen. Diese Änderungen berechtigen nicht, vom Kurs zurückzutreten oder die Kursgebühr zu mindern.

Kursablauf

Sie werden von unserem geschulten KochEtagE-Team begrüßt und erhalten eine kurze Einführung zum Kursablauf, den Räumlichkeiten und den Geräten. Gekocht wird dann zusammen bzw. in mehreren kleinen Gruppen unter Anleitung von Herrn Oechsle oder unseren speziell eingeladenen Gastköchen. Während des Kurses erhalten Sie wertvolle Tipps und Tricks von unseren Kursleitern zum Kochen und Hinweise, sowohl zur Küchentechnik als auch zur Wirkung und Anwendung der verwendeten Lebensmittel. Ihre kulinarischen Kreationen genießen Sie gleich in unserem schönen Essraum. Unser Servicepersonal wird Ihnen beim Auftragen behilflich sein und Sie mit Getränken versorgen. Selbstverständlich werden unsere guten Feen für Sie auf- und abgeräumen.

Zum Abschluß erhält jeder Teilnehmer die Rezepte des Kurses, ggf. Ernährungstipps sowie Literaturhinweise.

Sämtliche verwendete Zutaten sind von höchster Qualität. Alle Kurse können auch von Vegetariern gebucht werden. Bitte teilen Sie uns dies in jedem Fall telefonisch vor der Anmeldung mit. Bei Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten bitten wir ebenfalls vorab um telefonische Rücksprache.

Kursgröße

Die Mindest-Teilnehmerzahl beträgt 8 Personen. Die maximale Teilnehmerzahl variiert bei den Kochkursen.

Kursdauer

Je nach Kurs kochen wir mit Ihnen zwischen zwei bis dreieinhalb Stunden. Der Abend wird dann mit dem gemeinsamen Essen abgeschlossen, so dass die Gesamtdauer etwa vier bis fünf Stunden beträgt.

Kleidung

Wir empfehlen Ihnen bequeme, leichte Kleidung und Schuhe. Bitte denken Sie daran, dass es durch das Kochen auch mal wärmer werden kann.

Getränke

Zu Beginn erhalten Sie von uns ein Begrüßungsgetränk. Ein begleitender Wein zum Essen, Mineralwasser, Säfte, Tee und Kaffee stehen während der gesamten Kursdauer und während des Essens kostenlos zur Verfügung. Weitere passende Weine zu den Gerichten oder Bier sowie ein Digestif nach dem Essen schenken wir gegen Aufpreis aus.

Haftung

Die Teilnahme erfolgt auf eigene Gefahr.

Hinweis - Herzschrittmacher

Bei aktivierter Induktions-Kochstelle wird in nächster Umgebung ein elektromagnetisches Feld aufgebaut. Unter Umständen kann es zu Beeinträchtigungen des Herzschrittmachers kommen. Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an den Hersteller des Schrittmachers oder an Ihren Arzt.

Wir haften nicht für Schäden wie Verletzungen, Diebstahl, Unfälle (eigene oder durch Dritte verschuldet) oder allergische Reaktionen, die aus der Teilnahme an einem Kochkurs erwachsen können.

Hygiene

Die Kochetage richtet sich in seinen hygienischen Standards nach den internationalen Hygienevorschriften HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), das heißt, wir erfüllen höchste Hygiene- und Frischekriterien in Küche bei den Lebensmitteln, den Gerätschaften, der Zubereitung und dem Servieren der Speisen. Bitte bedenken Sie, dass auch Sie als Kursteilnehmer Verantwortung in Sachen Hygiene tragen. Offene Wunden an den Händen, ansteckende Krankheiten oder andere Gefahrenquellen für die Gesundheit der Kursteilnehmer und unseres Personals können zum Ausschluss aus dem Kochkurs führen. Die Kursgebühr wird in diesem Fall nicht erstattet.

Mit Ihrer verbindlichen Reservierung akzeptieren Sie die oben stehenden Bedingungen.

Datenschutz

Die Kundendaten werden nach den Vorschriften des BDSG erhoben, gespeichert, verarbeitet und genutzt. Die Kundendaten werden nur innerhalb der Kochetage verwendet und werden nicht an Dritte weitergegeben.

Gerichtsstand

Sämtliche Verpflichtungen unterstehen deutschem Recht. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Berlin.

KochEtage Kochschule No. 1
Berliner Volksbank | BLZ 100 900 00 | Kto. 737 556 4003