



GASTRONOMICOM

- FRANCE -

FORMATIONS EN CUISINE ET EN PÂTISSERIE
NIVEAU 1 ÉTOILE MICHELIN
COURS + STAGES PROFESSIONNELS



PROGRAMMES COURTS
ET LONGS
POUR PROFESSIONNELS
ET DÉBUTANTS

ACADÉMIE INTERNATIONALE DE GASTRONOMIE
8, RUE DES MOULINS À HUILE | 34300 AGDE | FRANCE
T : +33 4 67 32 15 07 | OLIVIER@GASTRONOMICOM.FR

GASTRONOMICOM.FR



La certification qualité a été délivrée au
titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION



GASTRONOMICOM

- FRANCE -

SOMMAIRE

- À propos de nous..... 3
- Nos programmes 4
 - Programme Epicure- 2 mois..... 5
 - Programme Gastronomique- 3 mois..... 6
 - Programme 7 mois..... 7
 - Programme 1 an 8
 - Programme 1 mois sur le vin 9
- Comment s’inscrire ?..... 10
- Les tarifs 11
- Les rentrées 12
- Les professeurs 13
- Les stages 15
- Le logement 16
- Contact..... 18



À PROPOS DE NOUS

Une école née de la passion

L'institut Gastronomicom est une école culinaire internationale créée en 2005 par Martine Lessault, une grande professionnelle de l'hôtellerie et de la restauration de luxe. Tous nos professeurs ont plusieurs années d'expérience derrière eux et ont travaillé dans des hôtels-restaurants et restaurants prestigieux.

Nos programmes vous permettront d'apprendre les arts de la cuisine et de la pâtisserie françaises à un niveau 1 Étoile Michelin. Ils s'adressent à tous : amateur passionné de gastronomie ou professionnel souhaitant monter en compétence. La limitation volontaire du nombre d'étudiants par classe (18 maximum pour un laboratoire de 110 m²) permet un enseignement individualisé.

Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap.



Pourquoi choisir Gastronomicom ?

- Formation pratique en petits groupes internationaux
- Techniques de cuisine et de pâtisserie françaises niveau étoilé Michelin
- Stages professionnels dans des établissements gastronomiques
- Située dans le Sud de la France, près de la mer Méditerranée

Pourquoi choisir ce niveau de formation ?

Suivre l'une de nos formations vous offrira de nombreuses opportunités professionnelles, en France comme à l'étranger.

Pour que vous vous sentiez comme chez vous durant votre séjour à Gastronomicom, nous avons choisi d'implanter notre école dans la charmante ville côtière d'Agde, destination touristique prisée située à 50 km de Montpellier (une demi-heure en train) et à 120 km de la frontière espagnole (une heure en voiture).

Étudiez dans le Sud de la France

- Ambiance internationale
- Hébergement près de la plage
- Week-ends libres pour découvrir la région
- Environnement d'apprentissage convivial et professionnel

DES PROGRAMMES POUR TOUS

Gastronomicom propose une gamme variée de programmes, s'étendant sur des périodes différentes (de 1 mois à 1 an) en fonction de leur complexité.

Nos programmes s'adressent aussi bien aux débutants désirant découvrir la gastronomie haut de gamme qu'aux professionnels souhaitant monter en compétence et accéder à un niveau «1 étoile Michelin».

Tous nos cours de pâtisserie et de cuisine sont des cours pratiques : la démonstration du Chef suivie de la réalisation de la recette de A à Z par l'étudiant lui-même avec le conseil du professeur.

Chaque mois les recettes changent et le niveau augmente afin de permettre aux étudiants de continuer à progresser, tout en voyant chaque jour le résultat de leur travail.

Tous les week-ends sont libres (sauf pendant les stages).

Grâce à un partenariat avec des résidences au Cap d'Agde, des solutions de logement sont proposées pendant toute la durée de formation (voir p16), à moins de 10 minutes en bus de l'école.

Conditions d'inscription :

- Avoir une forte motivation pour la gastronomie française
- Avoir minimum 18 ans
- Niveau correct en anglais exigé

L'inscription à nos formations s'effectue sur le site internet de l'école : gastronomicom.fr



Depuis juillet 2021, Gastronomicom (raison sociale Chef and Wine) est certifié Qualiopi. C'est la certification qualité des prestataires d'action de formation qui garantit la qualité de la formation pour les entreprises et les stagiaires. Elle permet aussi à notre organisme de formation de travailler en soutien avec Pôle Emploi, l'État, et d'autres structures publiques ou mutualisées.

Qualiopi
processus certifié

FR RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :

ACTIONS DE FORMATION



Programme Epicure - 2 mois de cours

3 possibilités :

Cuisine	Cuisine et Pâtisserie	Pâtisserie
5 100 €	6 900 €	5 100 €
✓ 8 semaines de cours	✓ 8 semaines de cours	✓ 8 semaines de cours
✓ 15H de cuisine/semaine	✓ 15H de cuisine/semaine	✓ 15H de pâtisserie/semaine
✓ 120H de cours au total	✓ 15H de pâtisserie/semaine	✓ 15H de pâtisserie/semaine
✓ certificat de cuisine gastronomique	✓ 240H de cours au total	✓ 120H de cours au total
	✓ certificat de cuisine et de pâtisserie gastronomiques	✓ certificat de pâtisserie gastronomique

Module de cuisine :

- 1^{ère} semaine : les entrées froides
- 2^e semaine : les entrées chaudes
- 3^e semaine : les poissons et leurs sauces
- 4^e semaine : les viandes et leurs sauces

Module pâtisserie :

- 1^{ère} semaine : boulangerie (pains, pâtes, viennoiserie)
- 2^e semaine : gâteaux et entremets
- 3^e semaine : les desserts à l'assiette
- 4^e semaine : les chocolats

■ Tous les week-ends sont libres. En fonction du programme et de la rentrée choisie, vous pouvez bénéficier d'une semaine de vacances.





Programme Gastronomique - 3 mois de cours

3 possibilités :

Cuisine	Cuisine et Pâtisserie	Pâtisserie
5 900 €	8 600 €	5 900 €
✓ 12 semaines de cours	✓ 12 semaines de cours	✓ 12 semaines de cours
✓ 15H de cuisine/semaine	✓ 15H de cuisine/semaine	✓ 15H de pâtisserie/semaine
✓ 180H de cours au total	✓ 15H de pâtisserie/semaine	✓ 15H de pâtisserie/semaine
✓ certificat de cuisine gastronomique	✓ 360H de cours au total	✓ 180H de cours au total
	✓ certificat de cuisine et de pâtisserie gastronomiques	✓ certificat de pâtisserie gastronomique

Module de cuisine :

- 1^{ère} semaine : les entrées froides
- 2^e semaine : les entrées chaudes
- 3^e semaine : les poissons et leurs sauces
- 4^e semaine : les viandes et leurs sauces

Module pâtisserie :

- 1^{ère} semaine : boulangerie (pains, pâtes, viennoiserie)
- 2^e semaine : gâteaux et entremets
- 3^e semaine : les desserts à l'assiette
- 4^e semaine : les chocolats

■ Tous les week-ends sont libres. En fonction du programme et de la rentrée choisie, vous pouvez bénéficier d'une semaine de vacances.





Programme 7 mois (3 mois de cours + 4 mois de stage)

3 possibilités :

Cuisine + stage
6 800 €
✓ 12 semaines de cours
✓ 15H de cuisine/semaine
✓ 180H de cours au total
✓ 4 mois de stage logé, nourri et rémunéré près de 550 € par mois
✓ mallette de couteaux professionnels
✓ certificat de formation en cuisine gastronomique

Cuisine et Pâtisserie + stage
10 700 €
✓ 12 semaines de cours
✓ 15H de cuisine/semaine
✓ 15H de pâtisserie/semaine
✓ 360H de cours au total
✓ 4 mois de stage logé, nourri et rémunéré près de 550 € par mois
✓ mallette de couteaux professionnels
✓ certificat de formation en cuisine ou en pâtisserie gastronomique

Pâtisserie + stage
6 800 €
✓ 12 semaines de cours
✓ 15H de pâtisserie/semaine
✓ 180H de cours au total
✓ 4 mois de stage logé, nourri et rémunéré près de 550 € par mois
✓ mallette de couteaux professionnels
certificat de formation en pâtisserie gastronomique

Module de cuisine :

- 1^{ère} semaine : les entrées froides
- 2^e semaine : les entrées chaudes
- 3^e semaine : les poissons et leurs sauces
- 4^e semaine : les viandes et leurs sauces

Module pâtisserie :

- 1^{ère} semaine : boulangerie (pains, pâtes, viennoiserie)
- 2^e semaine : gâteaux et entremets
- 3^e semaine : les desserts à l'assiette
- 4^e semaine : les chocolats

■ Les 3 mois de cours correspondent au programme Gastronomique 3 mois. A ce programme s'ajoutent 4 mois de stage dans un restaurant ou hôtel-restaurant référencé dans le Guide Michelin.

■ Tous les week-ends sont libres (sauf pendant le stage). En fonction du programme et de la rentrée choisie, vous pouvez bénéficier d'une semaine de vacances.





Programme complet 12 mois (6 mois de cours + 6 mois de stage)

Cuisine et Pâtisserie + stage

19 600 €

- ✓ 24 semaines de cours
- ✓ 15H de cuisine/semaine
- ✓ 15H de pâtisserie/semaine
- ✓ 720H de cours au total
- ✓ 6 mois de stage logé, nourri et rémunéré près de 550 € par mois
- ✓ mallette de couteaux professionnels
- ✓ certificat de formation en cuisine ou en pâtisserie gastronomique

Module de cuisine :

- 1^{ère} semaine : les entrées froides
- 2^e semaine : les entrées chaudes
- 3^e semaine : les poissons et leurs sauces
- 4^e semaine : les viandes et leurs sauces

Module pâtisserie :

- 1^{ère} semaine : boulangerie (pains, pâtes, viennoiserie)
- 2^e semaine : gâteaux et entremets
- 3^e semaine : les desserts à l'assiette
- 4^e semaine : les chocolats

■ Pour les rentrées de janvier et septembre un stage unique de 6 mois maximum est réalisé. Pour la rentrée d'avril, deux stages sont réalisés pour un total de 6 mois maximum.

■ Tous les week-ends sont libres (sauf pendant le stage). En fonction du programme et de la rentrée choisie, vous pouvez bénéficier d'une ou deux semaines de vacances.





Formation d'un mois d'initiation à l'œnologie

Si vous souhaitez vous initier et développer de **nouvelles compétences dans la connaissance du vin**, cette formation a été créée pour vous !

Novice, passionné, amateur... Grâce à nos cours d'œnologie animés par notre sommelière Charlotte Guillen, vous allez **acquérir les connaissances suffisantes pour élaborer des accords mets et vins, déguster un vin et le décrire, parler du vin avec aisance en employant le bon vocabulaire, connaître les régions viticoles de France, les domaines, les cépages et bien plus encore...**

1 mois de cours sur la découverte du vin (de la vigne à la bouteille)

1 500 €

- ✓ 4 semaines de cours
- ✓ 3 cours de 3H par semaine
- ✓ 36H de cours au total
- ✓ cours de 16h30 à 19h30 à Gastronomicom
- ✓ 2 sorties découvertes de 5H et 3H (dimanches)
- ✓ niveau correct en anglais exigé
- ✓ nombre de places limité
- ✓ certificat d'initiation à la découverte du vin

■ Les cours d'œnologie se déroulant à partir de 16h30, vous pouvez suivre également des cours de cuisine et/ou de pâtisserie le matin et/ou l'après-midi.

■ Tous les week-ends sont libres. Vous pourrez en profiter pour visiter une région très touristique, au cœur de la plus grande région viticole de France.

■ Grâce à un partenariat avec la résidence Odalys au Cap d'Agde, à 8 min en bus de l'école, une solution de logement est proposée pendant toute la formation.



COMMENT S'INSCRIRE ?

Les étapes pour s'inscrire :

1. Choisissez votre programme

Consultez notre brochure ou visitez notre site internet afin de trouver le programme qui correspond le mieux à vos objectifs, à votre niveau et à vos disponibilités.

2. Remplissez le formulaire d'inscription en ligne

Complétez le formulaire d'inscription directement sur notre site internet : gastronomicom.fr

3. Envoyez vos documents

Après réception de votre candidature, nous vous demanderons de nous transmettre votre CV ainsi qu'une lettre de motivation.

4. Recevez votre décision d'admission

Une fois vos documents étudiés, nous vous confirmerons si votre candidature a été acceptée.

5. Confirmez votre inscription

Afin de réserver votre place, un premier paiement est requis : 40 % des frais de scolarité + 300 € de frais d'inscription.

6. Préparez votre arrivée en France

Le deuxième paiement, correspondant à 30 % des frais de scolarité, est dû deux mois avant le début du programme. Le dernier paiement, correspondant aux 30 % restants, est dû 15 jours avant le début du programme.

À leur arrivée, les étudiants peuvent également avoir à régler des frais supplémentaires, tels que la location de l'uniforme, la carte de bus et d'autres supports ou équipements obligatoires.



Procédures d'annulation :

Les frais d'inscription ne sont pas remboursables.

Les frais de scolarité peuvent être remboursés pour toute annulation effectuée au moins trois mois avant le début du programme, sauf si le programme a déjà été reporté une fois.

Aucun remboursement n'est possible pour les annulations effectuées moins de trois mois avant le début du programme, sauf en cas de refus officiel de visa, à condition que l'étudiant fournisse un justificatif de l'Ambassade. Les frais de scolarité seront alors intégralement remboursés, uniquement si le visa est strictement nécessaire pour venir en France pendant toute la durée du programme.

Aucun remboursement ne pourra être accordé après le début du programme, y compris dans le cas où un étudiant devrait quitter l'école en raison de circonstances exceptionnelles.

Aucun remboursement ne sera accordé en cas d'expulsion d'un étudiant pour non-respect du règlement intérieur signé à son arrivée.

Pour le programme de vin

Les annulations effectuées au moins trois mois avant le début du programme peuvent donner lieu à un remboursement, sauf si le programme a déjà été reporté une fois. Dans tous les cas, des frais d'annulation de 200 € seront retenus.

Aucun remboursement ne sera possible pour les annulations effectuées moins de trois mois avant le début du programme de vin.

LES TARIFS

Programme	Frais de formation	Frais d'inscription	Total
Programme 1 mois - Découverte du vin	1 500 €	–	1 500 €
Epicure 2 mois 2 matières (cuisine + pâtisserie)	6 600 €	300 €	6 900 €
Epicure 2 mois 1 matière (cuisine ou pâtisserie)	4 800 €	300 €	5 100 €
Gastronomique 3 mois 2 matières (cuisine + pâtisserie)	8 000 €	300 €	8 600 €
Gastronomique 3 mois 1 matière (cuisine ou pâtisserie)	5 600 €	300 €	5 900 €
7 mois 2 matières (Cuisine + pâtisserie)	10 400 €	300 €	10 700 €
7 mois 1 matière (Cuisine ou pâtisserie)	6 500 €	300 €	6 800 €
1 an (Cuisine + pâtisserie)	19 300 €	300 €	19 600 €



LES RENTRÉES

Programme Rentrée	Cours de vin 1 mois	Epicure 2 mois	Epicure (Avancé) 2 mois	Gastronomique 3 mois	7 mois (3 mois de cours + 4 mois de stage)	1 an (6 mois de cours + 6 mois de stage)
Septembre	✓	✓		✓	✓	✓
Octobre			✓			
Janvier	✓	✓		✓	✓	✓
Février			✓			
Avril	✓	✓		✓	✓	✓
Mai			✓			



LES PROFESSEURS

Les enseignants de Gastronomicom sont de grands professionnels de la gastronomie ayant acquis leurs compétences dans de prestigieux établissements étoilés Michelin ou dans des écoles culinaires en France et à l'étranger.

Fabrice AMAR PROFESSEUR DE CUISINE

Formation :

- Formation sur le LUXE «Hôtel restaurant 5 étoiles»
- Formation HACCP HYGIENE niveau 1 et 2
- Formation de MANAGEMENT
- CAP cuisine option A hôtelier Belliard (Paris)

Expérience professionnelle :

- Chef exécutif, Le Petit Jardin restaurant, Montpellier. Deux fourchettes rouges au Guide Michelin
- Chef du restaurant L'OUSTAU DE L'ISLE, Isle sur la Sorgue. Deux fourchettes rouges et Bib Gourmand au Guide Michelin
- Chef exécutif SPORT BEACH CAFE, Marseille. Bib Gourmand au Guide Michelin
- Sous-Chef exécutif Sofitel Vieux-port ***** Luxe, Marseille, Restaurant Les Trois Forts, Chef Dominique Frérard, Maître cuisinier de France
- Chef de cuisine Hostellerie Bérard***, 1 Etoile Michelin, Chef René Bérard – Maître cuisinier de France
- Chef de cuisine Hôtel SOFITEL, Strasbourg
- Premier Sous-chef Restaurant LA MAISON BLANCHE, Paris
- Chef de cuisine HOSTELLERIE ST GEORGES, Gruyères (Switzerland)
- Sous-chef de cuisine Relais Château VILLA FLORENTINE, Lyon. 1 Etoile Michelin
- Executive chef APPOLO SHIP CHANDLERS Miami (Florida) ***** Luxe

Langues parlées : Français, Espagnol et Anglais



Poï BERTHOLET PROFESSEUR DE PÂTISSERIE

Formation :

- Brevet de Maîtrise pâtissier chocolatier
- Médaille d'argent au ACF Ben E. Keith, Show piece competition 2014, Houston Texas
- Silver Medal Ben E. Keith Show piece competition 2013, Houston Texas
- CAP de pâtissier chocolatier glacier confiseur
- CAP de cuisine - Participation au concours du « meilleur apprenti de France cuisinier » 3e régional
- Meilleur apprenti cuisinier du Puy-de-Dôme

Expérience professionnelle :

- Chef Pâtissier Instructeur, Ecole Ritz Escoffier, Le Ritz Paris
- Chef Pâtissier, Delice Capy – David Capy «Meilleur Ouvrier de France 2007» Nanjing, Jiangsu Province, Chine
- Chef Pâtissier Instructeur, Culinary Institute LeNotre – Houston, Texas USA
- Chef pâtissier, Constance Moofushi Resort – Maldives
- Chef pâtissier exécutif, Labourdonnais Waterfront Hotel et Le Suffren Hotel et Marina, Port Louis – Île Maurice
- Chef pâtissier, O plaisir des mets – Saint-Paul, Île de la Réunion
- Pâtissier, Mercure Hotel – Accor. Clermont Ferrand

Langues parlées : Français et Anglais



Charlotte GUILLEN PROFESSEURE DE VIN, SOMMELIÈRE

Formation :

- 2015 : BP Sommelier
- 2013 : CAP Restaurant
- 2010 : BTS Management des Unités Commerciales

Expérience professionnelle :

- Sommelière / Caviste – Les Grands Vins du Terroir – Faugères
- Gérante d'une cave à vins, bar à vins à Valras Plage « Millésime 88 »
- Assistante Chef Sommelière – Restaurant Texture – 1 étoile au Michelin – Londres
- Sommelière – Restaurant Marcus – 2 étoiles au Michelin – Londres
- Sommelière – Restaurant La Villa Madie – 2 étoiles au Michelin – Cassis
- Sommelière / Caviste – Maison régionale des vins, Montpellier
- Apprentie sommelière – Hotel de la Cité – Restaurant La Barbacane – 1 étoile au Michelin – Carcassonne

Langues parlées : Français et Anglais



DIRECTEUR

Olivier CANTAUT PRÉSIDENT-DIRECTEUR

Formation et expérience professionnelle :

- Bac+4
- Directeur de Gastronomicom France depuis décembre 2014
- Directeur commercial du service Groupes CREMONINI
- Directeur Commercial BtoB 2LO SA (Marque Coffret INFINI)
- Responsable commercial GRAS SAVOYE
- Commercial / agent de voyage SWITCH
- Direction Artistique Etincelles
- Superviseur TRADER COM

Langues parlées : Français, Anglais et Portugais



L'école comprend six salariés : **Olivier Cantaut**, Président-directeur, **Fabrice Amar**, professeur de cuisine, **Pol Bertholet**, professeur de pâtisserie, **Stéphane Massin**, professeur de français, **Clarisse BOLON**, secrétaire responsable de la scolarité et des stages, et **Emmanuel Wiss**, responsable de la communication, comptabilité.

LES STAGES : UN VRAI PLUS PROPOSÉ PAR GASTRONOMICOM



Gastronomicom vous offre la possibilité de réaliser un stage après votre formation qui vous permettra d'affiner vos compétences en pâtisserie ou en cuisine. C'est une incroyable opportunité pour vous. Les étudiants sont envoyés dans des établissements référencés au Guide Michelin. L'école s'occupe de trouver l'établissement. Pendant le stage l'étudiant sera logé et nourri par l'hôtelier ou le restaurateur et il recevra une indemnité de près de 550 € par mois.

Vous vivrez au rythme de l'entreprise et découvrirez la vie de chef sur le terrain.

Nos programmes incluant un stage :

- **Le programme 7 mois** (3 mois de cours + 4 mois de stage)
- **Le programme Un an** (6 mois de cours + 6 mois de stage)

Les avantages du stage

- Une véritable expérience dans un restaurant gastronomique
- Des restaurants sélectionnés dans le Guide Michelin
- Hébergement et repas généralement fournis
- Indemnité mensuelle d'environ 550 €
- Placement personnalisé selon le profil de l'étudiant
- Un véritable atout pour votre carrière culinaire



Un tremplin pour votre carrière culinaire

Grâce à plus de 20 ans d'expérience et à une solide réputation dans le domaine culinaire, Gastronomicom collabore avec des restaurants gastronomiques prestigieux dans toute la France, notamment des établissements Relais & Châteaux et des restaurants référencés dans le Guide Michelin France.

Le choix de l'établissement sera fait après plusieurs réunions avec les professeurs afin de déterminer le niveau de capacité de chaque étudiant, ce qui permettra de l'affecter dans un établissement qui corresponde à son niveau et à sa motivation.

Les stages sont très importants pour les étudiants, ils sont la clé d'une formation réussie. Un stage dans une maison prestigieuse représente un atout majeur sur votre CV.



LOGEMENT

DES SOLUTIONS DE LOGEMENT AU COEUR DE LA MÉDITERRANÉE



Le Cap d'Agde, grande station touristique et dynamique en Occitanie vous offre 14 km de plages de sable fin, un port de plaisance de 3 000 anneaux, toutes les activités nautiques et sportives, un golf de 27 trous et le club international de tennis. <https://www.capdagde.com/>

Afin de faciliter l'arrivée et le séjour des étudiants, **Gastronomicom propose des options d'hébergement via des résidences partenaires situées au Cap d'Agde.**

L'hébergement proposé par Gastronomicom est optionnel. Les étudiants sont libres d'organiser

leur propre logement s'ils le souhaitent. Toutefois, si vous souhaitez réserver un hébergement par l'intermédiaire de l'école, notre équipe vérifiera les disponibilités et vous accompagnera dans les démarches.

Important : les demandes d'hébergement, les réservations et les paiements liés à l'hébergement doivent être effectués directement auprès de Gastronomicom. Seul le dépôt de garantie est à régler directement à la résidence à l'arrivée.

NOS RÉSIDENCES PARTENAIRES

Gastronomicom travaille actuellement avec deux résidences partenaires au Cap d'Agde :

Option 1: Résidence ODALYS Saint-Loup

Située dans un parc paysager de 4 hectares, **la résidence Odalys Saint-Loup offre un environnement spacieux et naturel, à proximité des commerces, du port, de la plage et des transports en commun.** Un arrêt de bus se trouve à l'entrée de la résidence, permettant aux étudiants de rejoindre facilement l'école ainsi que la gare d'Agde. La résidence se situe à environ 8 minutes de l'école en bus.

Odalys Saint-Loup est une option pratique et abordable pour les étudiants qui souhaitent un hébergement proche de l'école. Plusieurs types de logements sont disponibles selon les préférences des étudiants et les disponibilités.

Les équipements comprennent des appartements ou studios, une piscine extérieure chauffée ouverte de mi-avril à mi-septembre, un environnement verdoyant, ainsi qu'un accès facile au port, à la plage, aux commerces et aux transports en commun.

Dépôt de garantie : 500 € demandés à l'arrivée, par carte bancaire.



Résidence Odalys Saint-Loup : les différentes options

Logement	Détails	Tarifs
Appartement partagé avec un(e) autre étudiant(e)	Env. 46m ² , rez-de-chaussée ou 1er étage, séjour avec canapé gigogne 2 lits (80x190), kitchenette équipée (plaque vitrocéramique, micro-ondes, lave-vaisselle), 2 chambres avec 2 lits (80x190), salle de bains, WC séparé, coffre-fort, balcon ou terrasse	450 € par étudiant par mois
Studio individuel	Env. 18m ² , 1er étage uniquement, séjour avec canapé convertible (140x190), kitchenette équipée (plaque vitrocéramique, micro-ondes), salle de douche avec WC, coffre-fort, balcon	600 € par mois
Appartement 1 chambre	Env. 39m ² , rez-de-chaussée ou 1er étage, séjour avec canapé gigogne 2 lits (80x190), kitchenette équipée (plaque vitrocéramique, micro-ondes, lave-vaisselle), 1 chambre avec 2 lits (80x190), salle de bains, WC séparé, coffre-fort, balcon ou terrasse	700 € par mois
Appartement 2 chambres	Env. 46m ² , rez-de-chaussée ou 1er étage, séjour avec canapé gigogne 2 lits (80x190), kitchenette équipée (plaque vitrocéramique, micro-ondes, lave-vaisselle), 2 chambres avec 2 lits (80x190), salle de bains, WC séparé, coffre-fort, balcon ou terrasse	900 € par mois

Adresse : Résidence Odalys Saint-Loup 1, avenue des Soldats 34300 Le Cap d'Agde, France

Options 2 : Résidence THALACAP ****

Thalacap est le nouveau partenaire d'hébergement de Gastronomicom au Cap d'Agde. **Cette résidence offre une solution de logement plus moderne et de qualité supérieure pour les étudiants qui recherchent davantage de confort pendant leur séjour.**

Les appartements à Thalacap comprennent une chambre individuelle, une cuisine équipée, un salon et une télévision. La résidence est située à proximité de la mer, du port et d'un arrêt de bus, ce qui en fait une option pratique pour les étudiants de Gastronomicom.

Les disponibilités à Thalacap sont très limitées. Il est donc fortement conseillé aux étudiants intéressés par cette option de contacter Gastronomicom le plus tôt possible.

- **Dépôt de garantie :** 500 € demandés à l'arrivée, par carte bancaire ou en espèces.
- **État des lieux :** effectué dans les 2 jours suivant l'arrivée.
- **Animaux :** 60 € par mois, non inclus dans le prix de l'hébergement.



Logement	Détails	Tarifs
Studio individuel	Chambre individuelle, cuisine équipée, salon, Wi-Fi haut débit, linge de lit fourni et renouvelé une fois par semaine, TV, accueil personnalisé, assistance pendant le séjour	1 500 € pour 2 mois 2 100 € pour 3 mois

COMMENT RÉSERVER VOTRE HÉBERGEMENT

Pour faire une demande d'hébergement, veuillez contacter notre équipe. Nous vous confirmerons les disponibilités, vous expliquerons les conditions de réservation et vous aiderons à choisir l'option la mieux adaptée à votre séjour.

Email : contact@gastronomicom.fr / **Tél. :** +33 (0)4 67 32 15 07

NOUS CONTACTER

La certification qualité a été délivrée
au titre de la catégorie d'action suivante :

ACTIONS DE FORMATION



GASTRONOMICOM
- FRANCE -

ZAE des 7 Fonts - 8, rue des Moulins à Huile

34300 Agde | France

T: +33 4 67 32 15 07

olivier@gastronomicom.fr

gastronomicom.fr



GASTRONOMICOM
- FRANCE -

ZAE des 7 Fonts - 8, rue des Moulins à Huile 34300 AGDE - France

T: +33 4 67 32 15 07 - olivier@gastronomicom.fr - gastronomicom.fr

SAS Chef and Wine - Siège social : ZAE des 7 Fonts - 8, rue des Moulins à Huile 34300 AGDE - France
SIRET 532 574 050 000 29 – APE 8559 A

Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 91 340 733 934 auprès de la DREETS Occitanie
(cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)