



Cuisinez et régaliez-vous  
entre particuliers !

Le guide

# Devenez Cuistot

## 3 raisons pour créer un atelier de cuisine



Passion de  
la cuisine



Savoir-faire  
culinaire



Envie de  
partager

## Comment ça marche ?

### 1 Préparer l'atelier

- 🔪 Définir le type de cuisine
- 🔪 Choisir le format de l'atelier
- 🔪 Indiquer les modalités de participation

### 2 Accueillir les Gourmets

- 🔪 Faire les courses
- 🔪 Prévoir quelques boissons adaptées à l'atelier
- 🔪 Prévoir le matériel nécessaire

### 3 Animer l'atelier

- 🔪 Enfiler un tablier
- 🔪 Accompagner les Gourmets
- 🔪 Partager ses astuces de cuisine

### 4 Devenir **Gourmet**

- 🔪 Participer à son tour à un atelier de cuisine
- 🔪 Partager des moments conviviaux en cuisine

## Le *plus* Cuistot du Coin

Construire son profil et accéder à la communauté de Cuistot du Coin  
Recevoir un accompagnement personnalisé par l'équipe Cuistot du Coin pour créer son atelier de cuisine









# Créer son **atelier de cuisine**

---




## 1 Définir son profil

-  Nom Prénom
-  Date de naissance
-  Adresses
-  Nationalité
-  Téléphone
-  Langues parlées
-  Activités





## 2 Personnaliser son profil

-  Cuisiner, pour moi, c'est :
  - Mes influences culinaires
-  Mes plats préférés
-  Ma recette préférée
-  Mes sources d'approvisionnement

## 3 Créer son atelier de cuisine

-  Type de cuisine (cuisine du monde, familiale, bistro, ...)
-  Format de l'atelier (entrée, plat, dessert, apéritif dinatoire, ...)
-  Au Menu (descriptif détaillé de l'atelier)

## 4 Définir les modalités de participation

-  Lieu de l'atelier
-  Date et heure de l'atelier
-  Nombre de participants (les Gourmets)
-  Prix de l'atelier par Gourmet

# Créer son atelier de cuisine

## Nos conseils pendant l'atelier

Convivialité et authenticité sont les clés d'un atelier réussi !

### Accueil chaleureux

Le Cuiستot met à l'aise ses hôtes en leur proposant amuse-gueules et boissons en attendant que l'atelier commence. Le Cuiستot fait découvrir sa cuisine et rappelle le menu.

### Participation des Gourmets

Cuiستot du Coin récupère les participations financières des Gourmets. Les Gourmets sont aux fourneaux et mettent la main à la pâte. Le Cuiستot partage l'histoire et les secrets de sa recette.

### Dégustation des préparations

Le Cuiستot invite ses hôtes à passer à table pour déguster tous ensemble le repas.

### Fin de l'atelier

Le Cuiستot et les Gourmets prennent un temps d'échange avec Cuiستot du coin pour évaluer cette expérience culinaire. Cuiستot du Coin reverse au Cuiستot les participations financières des Gourmets.





# Créer son atelier de cuisine

## Nos Services

- Cuistot du coin prête les tabliers pour le Cuistot et les Gourmets.
- Cuistot du coin récupère les participations financières des Gourmets lors de l'atelier et paye le Cuistot à l'issue de l'atelier.
- Cuistot du coin demande au Cuistot et aux Gourmets s'ils acceptent d'être pris en photo ou d'être filmé pendant l'atelier. Auquel cas, Cuistot du coin prend des photos et vidéos de l'atelier qui permettront de l'illustrer.



# Devenez Gourmet

3 raisons pour **participer** à un **atelier de cuisine**



Envie  
d'**apprendre**



Désir  
d'**authenticité**



Recherche de  
**convivialité**

## Comment ça marche ?

### 1 Choisir l'atelier

- 🔗 Trouver des ateliers près de chez soi
- 🔗 Filtrer les ateliers en fonction du format, du type de cuisine ou du prix

### 2 S'inscrire à l'atelier

- 🔗 Lire le détail de l'atelier sélectionné
- 🔗 Visualiser le profil du Cuistot

### 3 Cuisiner & Déguster

- 🔗 Se rendre au domicile du Cuistot
- 🔗 Enfiler un tablier et mettre la main à la pâte
- 🔗 Gouter les préparations

### 4 Devenir **Cuistot** ?

- 🔗 Proposer à son tour un atelier de cuisine
- 🔗 Partager son savoir-faire et ses recettes fétiches

Le *plus* Cuistot du Coin

Construire son profil et accéder à la communauté de Cuistot du Coin  
Echanger avec d'autres Gourmets et découvrir de nouvelles saveurs





Nous contacter :

[contact@cuistotducoin.com](mailto:contact@cuistotducoin.com)

Anaëlle : 06 79 59 88 48

Romain : 06 28 25 62 81

