

MEETINGS & EVENTS

Quand cuisiner devient une expérience

Des cuisines bien équipées
sur des sites centraux dans
toute la Suisse.



école-club

MIGROS

Nos cuisines en Suisse alémanique



Baden

Cuisine 54 m²

Salle à manger 38 m²

12 personnes

4 stations de cuisson



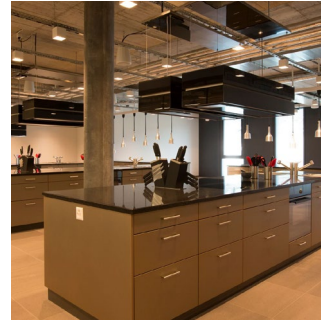
Basel

Cuisine 75 m²

Salle à manger 36 m²

14 personnes

4 stations de cuisson



Bern

150 m²

20 personnes

4 stations de cuisson



Zürich-Altstetten

Cuisine 93 m²

Salle à manger 30 m²

20 personnes

4 stations de cuisson



Zürich-Limmatplatz

83 m²

12 personnes

1 stations de cuisson
avec 3 plaques de
cuisson

Inclus

Vaisselle, couverts, verres à eau et à vin, ustensiles de cuisine, réfrigérateurs avec compartiment congélateur, plaques à induction, casseroles, steamer, four, lave-vaisselle professionnel

Beamer avec écran de projection ou screen, Wi-Fi

Services réservables

Eau, café & thé, panier de chocolats

Nos cuisines en Suisse alémanique



Chur

Cuisine 80 m²

12 personnes
2 stations de cuisson



Frauenfeld

Cuisine

12 personnes
2 stations de cuisson



St. Gallen

Cuisine 64 m²

10 personnes
2 stations de cuisson



Schaffhausen

Cuisine

14 personnes
2 stations de cuisson



Wetzikon

Cuisine

12 personnes
2 stations de cuisson



Winterthur

Cuisine 85 m²

12 personnes
1 station de cuisson

Inclus

Vaisselle, couverts, verres à eau et à vin, ustensiles de cuisine, réfrigérateurs avec compartiment congélateur, plaques à induction, casseroles, steamer, four, lave-vaisselle professionnel

Services réservables

Eau, café

Beamer avec écran de projection ou screen, Wi-Fi

Nos cuisines en Suisse romande



Fribourg

75 m²
10 personnes
4 stations de cuisson



Genève

81 m²
12 personnes
3 stations de cuisson



Lausanne

102 m²
12 personnes
4 stations de cuisson



Neuchâtel

38 m²
12 personnes
4 stations de cuisson



Nyon

77 m²
12 personnes
2 stations de cuisson

Inclus

Vaisselle, couverts, verres à eau et à vin, ustensiles de cuisine, réfrigérateurs avec compartiment congélateur, plaques à induction, casseroles, steamer, four, lave-vaisselle professionnel

Beamer avec écran de projection ou screen, Wi-Fi

Services réservables

Eau, café & thé, panier de chocolats

Nos cuisines au Tessin



Bellinzone

28 m²

8 personnes

1 station de cuisson



Lugano

52 m²

10 personnes

2 stations de cuisson

Inclus

Vaisselle, couverts, verres à eau et à vin, ustensiles de cuisine, réfrigérateurs avec compartiment congélateur, plaques à induction, casseroles, steamer, four, lave-vaisselle professionnel

Beamer avec écran de projection ou screen, Wi-Fi

Services réservables

Eau, café & thé, panier de chocolats

Règlement de cuisine de l'Ecole-club



Consommables et alimentation

La cuisine est louée sans nourriture, veuillez apporter votre propre nourriture. Les consommables disponibles sont la propriété de l'Ecole-club et ne peuvent être utilisés que pour des cours internes. Des réfrigérateurs sont à disposition. Veuillez noter : les aliments oubliés seront éliminés après l'utilisation de la cuisine.



Machines à café

Si disponible, vous pouvez utiliser librement la machine à café. Les capsules de café ne sont pas incluses, vous devez les apporter vous-même. Nous vous indiquerons volontiers quelle marque de café vous devez apporter. Vous pouvez également réserver notre chariot de boissons (café, thé et eau) et d'encas (croissants et chocolats).



Élimination et recyclage

Les sacs poubelles et leur élimination sont compris dans le prix de location. Nous vous prions de déposer les bouteilles en verre et en PET dans les conteneurs prévus à cet effet, nous nous chargeons de les éliminer correctement.



Nettoyage

Le nettoyage de la cuisine n'est pas compris dans le prix de la location. Veuillez laisser la cuisine propre afin de limiter les frais de nettoyage. La facturation se fait en fonction du temps passé, à raison de 60 CHF par heure. Toutefois, une durée minimale de nettoyage de 2 heures est facturée.



Urgence et hygiène

Chaque cuisine est équipée d'une trousse de premiers secours et d'une couverture anti-feu. Veuillez lire attentivement le plan d'urgence affiché et les directives d'hygiène avant d'utiliser la cuisine.



Assurance et responsabilité

Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages, de perte ou de vol. Les CGV et les conditions d'annulation de l'Ecole-club Migros s'appliquent. Veuillez nous signaler tout appareil ou matériel défectueux.



Volume sonore

La cuisine se trouve dans un centre de formation, veuillez veiller à ce que le volume sonore de la pièce reste raisonnable.



Fermeture du bâtiment

Veuillez quitter les cuisines au plus tard à 21h45, car le bâtiment ferme ses portes.



Formations en entreprise: une formation continue efficace!

Vos avantages:

- Augmenter la productivité: des collaborateurs motivés qui travaillent efficacement.
- Encourager l'innovation: un travail d'équipe renforcé et des solutions créatives.
- Assurer l'avenir: développement à long terme de votre entreprise.

Pourquoi choisir l'École-club Migros?

- Sur mesure: les contenus sont parfaitement adaptés à vos besoins.
- Qualité: des enseignant-es expérimenté-es et des méthodes axées sur la pratique.
- Flexibilité: sur place, en ligne ou dans des locaux situés au centre-ville.

[Cliquez ici pour découvrir notre large gamme](#)

Nous vous conseillons volontiers personnellement:
entreprises@miduca.ch
+41 58 568 77 60