



# Cuisine gourmande & créative

**Beschreibung** Vous aimez cuisiner et régaler vos convives mais parfois les idées vous manquent. Ce cours vous aide à renouveler vos recettes et à apporter de nouvelles saveurs et couleurs à vos plats. Vous apprenez à choisir au mieux les produits de saison, facilement disponibles sur nos marchés. Vous découvrez comment les apprêter d'une manière fine et créative.

- Inhalt**
- Présentation des produits
  - Explication des méthodes de cuisson
  - Conseils et astuces pour faciliter le déroulement de la préparation
  - Démonstration de quelques techniques culinaires
  - Préparation active des recettes par les participants
  - Présentation et dressage sur assiette original et soigné
  - Dégustation

**Voraussetzung** Connaissances de base

**Zielgruppe** Adultes

- Lernziele**
- Apprendre à réaliser aisément une cuisine fine, inventive et équilibrée
  - Découvrir les produits saisonniers

**Methodik/Didaktik** Explications théoriques, démonstration pratique, échanges à la fin de chaque leçon, dressage et dégustation.

- Zusatzinfo** Apporter :
- un tablier
  - une ou deux boîtes de conservation
  - de quoi prendre des notes

**Datum** auf Anfrage / D\_30850

**Dauer** Total 3.00 Lektion(en)

**Preis** CHF 89.00

**Durchführungsort** Ecole-club Migros Balexert (in Planung)

**Ecole-club Migros Balexert** Tel. +41 58 568 80 80

Avenue du Pailly 21  
1220 Genève

ecoleclub.balexert@migrosgeneve.ch  
[ecole-club.ch](http://ecole-club.ch)

