



Cuisine - 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, dans un menu composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert.

Inhalt

- Présentation des produits entrant dans la composition du menu
- Explication du menu et de ses 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 .

Zusatzinfo Apporter :

- un tablier
- une ou deux boîtes de conservation
- de quoi prendre des notes

Datum auf Anfrage / D_30850

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

Avenue du Pailly 21
1220 Genève

ecoleclub.balexert@migrosgeneve.ch
ecole-club.ch





Cuisine - Cuisine gourmande & créative

Dauer	Total 3.00 Lektion(en)
Preis	CHF 89.00
Durchführungsort	Ecole-club Migros Balexert (in Planung)

Ecole-club Migros Balexert

Avenue du Pailly 21
1220 Genève

Tel. +41 58 568 80 80

ecoleclub.balexert@migrosgeneve.ch
ecole-club.ch

