



# Cuisine - Batch cooking

<b>Beschreibung</b>	Passer deux heures aux fourneaux pour éviter d'enfiler le tablier en semaine? Apprenez les bases de la préparation et du stockage pour une optimisation de votre temps et de votre argent.
<b>Inhalt</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Présentation des produits et de leurs principales vertus</li><li>• Conseils et astuces pour faciliter le déroulement de la préparation</li><li>• Préparation active des recettes par les participants</li></ul>
<b>Voraussetzung</b>	Aucun
<b>Zielgruppe</b>	Adultes
<b>Lernziele</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Apprendre à réaliser des préparations de base</li><li>• Découvrir comment les stocker de façon optimale et sans risque</li><li>• Composer des menus équilibrés à partir des préparations de base</li><li>• Apprendre à finaliser les recettes en quelques minutes</li></ul>
<b>Zusatzinfo</b>	Apporter : <ul style="list-style-type: none"><li>• un tablier</li><li>• une dizaine de boîtes de conservation (idéalement en verre)</li><li>• de quoi prendre des notes</li></ul>
<b>Datum</b>	auf Anfrage / D_76186
<b>Dauer</b>	Total 3.00 Lektion(en)
<b>Preis</b>	CHF 130.00
<b>Durchführungsort</b>	Ecole-club Migros Nyon (in Planung)

**Ecole-club Migros Nyon**

Chemin de Crève-Coeur 1  
1260 Nyon

Tel. +41 58 568 80 60

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

