



Cuisine gourmande & créative

Description 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.

Contenu

- 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

Prérequis Connaissances de base

Groupe cible Adultes

Objectifs

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

Méthodologie/Didactique .

Informations supplémentaires

Apporter :

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

Date sur demande / D_30850

Durée Total 3.00 période(s)

Ecolage CHF 89.00

Lieu du cours Ecole-club Migros Balexert (en cours de planification)

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

Avenue du Pailly 21
1220 Genève

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

école-club

MIGROS