



# Cuisine - Cuisine italienne

<b>Description</b>	Initiation aux spécialités culinaires de l'Italie à travers ses plats traditionnels, ses recettes régionales et d'autres menus que l'on réalisera sans difficulté. Vous apprenez à cuisiner certains incontournables et découvrez d'autres délices moins connus.
<b>Contenu</b>	Un passionnant voyage culinaire à travers le paysage méditerranéen de la cuisine italienne; de l'antipasti (hors-d'oeuvre) aux plus fameux desserts en passant par de succulents plats de risotto sans oublier les viandes, les poissons et les différents légumes. En outre, vous apprendrez les bases pour faire des pâtes fraîches et la pâte à pizza avec des garnitures selon votre désir.
<b>Prérequis</b>	Aucun
<b>Groupe cible</b>	Adultes
<b>Objectifs</b>	Ce cours vous offre l'opportunité et le plaisir de connaître et déguster une cuisine de renommée mondiale. Il propose un parcours culinaire à travers les différentes régions d'Italie. Vous découvrirez les secrets d'une cuisine savoureuse et simple mettre en pratique.
<b>Méthodologie/Didactique</b>	Présentation des produits, démonstration culinaire et réalisation avec votre collaboration, si vous le désirez. Dégustation des plats à la fin de chaque leçon.
<b>Informations supplémentaires</b>	Apporter un tablier, un tupperware et de quoi prendre des notes.
<b>Date</b>	sur demande / D_30859
<b>Durée</b>	Total 3.00 période(s)
<b>Ecolage</b>	CHF 89.00
<b>Lieu du cours</b>	Ecole-club Migros Balexert (en cours de planification)