



# Cuisine italienne

<b>Description</b>	Initiation aux spécialités culinaires de l'Italie à travers ses plats traditionnels, ses recettes régionales et d'autres menus à réaliser sans difficulté. Vous apprenez à cuisiner certains incontournables et découvrez d'autres plats moins connus.
<b>Contenu</b>	Un passionnant voyage culinaire à travers le paysage méditerranéen de la cuisine italienne; des antipasti aux plus fameux desserts, en passant par de succulents plats de risotto, de pâtes, sans oublier les viandes, les poissons et les différents légumes.
<b>Prérequis</b>	Aucun
<b>Groupe cible</b>	Adultes
<b>Objectifs</b>	Préparer et déguster une cuisine de renommée mondiale. Découvrir des spécialités culinaires à travers les différentes régions d'Italie. S'initier aux secrets d'une cuisine savoureuse et simple à mettre en pratique.
<b>Méthodologie/Didactique</b>	Présentation des produits, démonstration culinaire et réalisation par les participants. Dégustation des plats à la fin de chaque leçon.
<b>Informations supplémentaires</b>	Apporter un tablier, une ou deux boîtes de conservation 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 Nyon (en cours de planification)