



# Cuisine gastronomique

<b>Description</b>	C'est souvent un détail qui fait la différence... En gastronomie aussi, un ingrédient ajouté à bon escient ou un tour de main pratiqué au bon moment ajoute une étoile à un plat ! Ce cours s'adresse aux personnes ayant des connaissances de base en cuisine et permet d'apprêter des matières premières nobles, confectionner des plats originaux, et planifier un menu complet en fonction de la saisonnalité et des festivités : Noël, Pâques, Thanksgiving, Fête des mères...
<b>Contenu</b>	.
<b>Prérequis</b>	Bonnes connaissances de base en cuisine.
<b>Groupe cible</b>	Adultes
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Réaliser un menu gastronomique, sans stress</li><li>● Savoir choisir et apprêter des produits d'exception</li><li>● Maîtriser les techniques spécifiques de réalisation et du dressage des assiettes</li></ul>
<b>Méthodologie/Didactique</b>	.
<b>Informations supplémentaires</b>	Apporter : <ul style="list-style-type: none"><li>● un tablier</li><li>● une ou deux boîtes de conservation</li><li>● de quoi prendre des notes</li></ul>
<b>Date</b>	sur demande / D_31021
<b>Durée</b>	Total 4.00 période(s)
<b>Ecolage</b>	CHF 120.00
<b>Lieu du cours</b>	Ecole-club Migros Balexert (en cours de planification)