



# Cuisine : les secrets du saucier

<b>Description</b>	Des sauces prestigieuses aux assaisonnements particuliers, les "grands classiques" des sauces ne seront plus un secret pour vous ! Apprenez à préparer différentes sauces pour accompagner vos plats, mettre en valeur vos mets.
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les différents fonds et sauces</li><li>• Réalisation de recettes</li><li>• Trucs et astuces du Chef</li><li>• Dressage et dégustation</li><li>• Nettoyage et rangement en commun</li></ul>
<b>Prérequis</b>	Aucun
<b>Groupe cible</b>	Dès 16 ans
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Connaître les différents fonds pour sauces</li><li>• Apprendre à réaliser plusieurs recettes</li></ul>
<b>Attestation</b>	Aucun
<b>Date</b>	sur demande / D_35134
<b>Durée</b>	Total 3.00 période(s)
<b>Ecolage</b>	CHF 72.00
<b>Lieu du cours</b>	Ecole-club Migros Fribourg (en cours de planification)