



Cuisine - Poissons, cuisine légère

Description	Savoir choisir les produits frais de la pêche, d'excellente qualité nutritive, et réaliser des préparations simples, légères et raffinées, selon différents modes de cuisson et avec une grande variété d'accompagnements adaptés.
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Présentation et choix des poissons• Modes de préparation• Techniques de travail• Recettes de base et variations• Achat et stockage
Prérequis	Pas de connaissances préalables nécessaires.
Groupe cible	Adultes
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">• Apprendre à connaître les poissons typiques, de mer et d'eau douce.• Mettre en pratique les différentes techniques et modes de préparation (p. ex. pocher et lever les filets).• Préparer des poissons entiers ou en morceaux.• Savoir acheter et stocker les poissons frais et/ou congelés.
Méthodologie/Didactique	.
Attestation	.
Informations supplémentaires	Apporter : <ul style="list-style-type: none">• un tablier• une ou deux boîtes de conservation• de quoi prendre des notes
Date	sur demande / D_40721
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 ecoleclub.balexert@migrosgeneve.ch
1220 Genève ecole-club.ch

