



# Cuisine : antipasti

<b>Description</b>	Surprenez vos invités avec des antipasti italiens faits maison. En plus des recettes traditionnelles, vous apprenez à utiliser des ingrédients sélectionnés pour de nouvelles créations. Buon appetito !
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Recettes de différents antipasti</li><li>• Préparation et idées de présentations</li><li>• Dégustation des plats réalisés</li><li>• Trucs et astuces</li><li>• Nettoyage et rangement en commun</li></ul>
<b>Prérequis</b>	Aucun
<b>Groupe cible</b>	Tout public
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Apprendre la culture gastronomique italienne, en particulier le rôle des antipasti</li><li>• Préparer divers plats typiques de différentes régions d'Italie</li><li>• Savoir où acheter les ingrédients</li></ul>
<b>Méthodologie/Didactique</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Support de cours</li><li>• Démonstration et explications</li><li>• Participation active</li></ul>
<b>Informations supplémentaires</b>	A apporter : Un tablier et une boisson
<b>Date</b>	sur demande / D_48235
<b>Durée</b>	Total 4.00 période(s)
<b>Ecolage</b>	CHF 100.00
<b>Lieu du cours</b>	Ecole-club Migros La Chaux-de-Fonds (en cours de planification)