



# Cuisine : desserts chics et pas chers

<b>Description</b>	Qui n'a jamais rêvé d'épater ses proches avec un joli dessert digne des grands restaurants ? Venez découvrir dans ce cours comment réaliser des desserts chics et pas chers tout en les sublimant d'un décor à l'assiette.
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Trucs et astuces du Chef pour apprendre les méthodes de préparation de la pâtisserie fine</li><li>• Idées de présentation</li><li>• Dégustation des desserts réalisés</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>• Apprendre à réaliser plusieurs desserts, simples ou plus élaborés et attrayants</li><li>• Maîtriser la réalisation de desserts froids, desserts tempérés et desserts chauds selon le thème</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>	Fribourg et Bulle : cours pour débutants/niveau moyen
<b>Date</b>	sur demande / D_56030
<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)