



# Cuisine : plats mijotés

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Description</b>             | Qui n'a pas savouré des plats mijotés typiques dans l'atmosphère chaleureuse d'un bistrot en bois patiné ? Apprenez à cuisiner des recettes traditionnelles avec la touche du Chef et redécouvrez les plats d'antan. |
| <b>Contenu</b>                 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Elaboration de plusieurs recettes</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>            | Dès 16 ans   |
| <b>Objectifs</b>               | <ul style="list-style-type: none"><li>• Apprendre des recettes traditionnelles de brasserie</li><li>• Plats mitonnés et mijotés à cuisson lente</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>Attestation</b>             | Aucun  |
| <b>Date</b>                    | sur demande / D_74563  |
| <b>Durée</b>                   | Total 4.00 période(s)  |
| <b>Ecolage</b>                 | CHF 88.00  |
| <b>Lieu du cours</b>           | Ecole-club Migros La Chaux-de-Fonds (en cours de planification)  |