



Cuisine : chocolat - techniques de base

Description	L'art délicat du travail du chocolat, l'une des denrées les plus nobles et gourmandes. Venez apprendre à travailler le chocolat et confectionner une plaque.
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Brève théorie sur le chocolat• Préparation d'une plaque de chocolat• Travail et techniques du chocolat• Dégustation• Nettoyage et rangement en commun au terme du cours
Prérequis	Aucun
Groupe cible	Dès 16 ans
Objectifs	Découverte et apprentissage du travail du chocolat
Méthodologie/Didactique	<ul style="list-style-type: none">• Théorique et pratique• Démonstration et explications• Participation active
Date	sur demande / D_75565
Durée	Total 3.00 période(s)
Ecolage	CHF 72.00
Lieu du cours	Ecole-club Migros La Gruyère (en cours de planification)

Ecole-club Migros La Gruyère Tel. +41 58 568 83 25

Rue de la Toula 20
1630 Bulle

ecole-club.gruyere@migrosnf.ch
ecole-club.ch

