



# Cuisine - Batch cooking

<b>Description</b>	Passer deux heures aux fourneaux pour éviter d'enfiler le tablier en semaine? Apprenez les bases de la préparation et du stockage pour une optimisation de votre temps et de votre argent.
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Présentation des produits et de leurs principales vertus</li><li>• Conseils et astuces pour faciliter le déroulement de la préparation</li><li>• Préparation active des recettes par les participants</li></ul>
<b>Prérequis</b>	Aucun
<b>Groupe cible</b>	Adultes
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Apprendre à réaliser des préparations de base</li><li>• Découvrir comment les stocker de façon optimale et sans risque</li><li>• Composer des menus équilibrés à partir des préparations de base</li><li>• Apprendre à finaliser les recettes en quelques minutes</li></ul>
<b>Informations supplémentaires</b>	Apporter : <ul style="list-style-type: none"><li>• un tablier</li><li>• une dizaine de boîtes de conservation (idéalement en verre)</li><li>• de quoi prendre des notes</li></ul>
<b>Date</b>	sur demande / D_76186
<b>Durée</b>	Total 3.00 période(s)
<b>Ecolage</b>	CHF 130.00
<b>Lieu du cours</b>	Ecole-club Migros Genève (en cours de planification)