



Cuisine : chasse

Description	Durant ce cours vous apprenez à confectionner un repas de chasse avec des recettes élaborées et pourrez ensuite mettre en pratique les différents modes de préparation de ce repas de saison.		
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Elaboration d'un menu de chasse avec sa garniture• Trucs et astuces du Chef• Dressage et dégustation• Nettoyage et rangement en commun		
Prérequis	Aucun		
Groupe cible	Adultes		
Objectifs	Apprendre à connaître des recettes à base de gibier ainsi que les divers accompagnements		
Méthodologie/Didactique	<ul style="list-style-type: none">• Enseignement pour adultes, axé sur l'expérience sollicitant la créativité.• Théorie et pratique		
Attestation	Pas de diplôme ou de certificat		
Date	13.10.2020 - 13.10.2020 / E_1444044		
Horaire	18:30 - 21:30 h		
Jours	Ma		
Durée	1 Jours de cours. Total 3.00 périodes à 50 minutes		
Ecolage	CHF 90.00		
Lieu du cours	Hans Fries 4, 1700 Fribourg		
Dates	Jour	Date	Heures
	1 Ma	13.10.2020	18:30 - 21:30

Ecole-club Migros Fribourg

Tel. +41 58 568 82 75

Rue Hans-Fries 4
1700 Fribourg

ecole-club.fribourg@gmnefr.migros.ch
ecole-club.ch

école-club

MIGROS