



Cuisine : les poissons - cuisine légère

Description	Dans ce cours vous apprenez à choisir les produits frais de la pêche, d'excellente qualité nutritive, et réalisez des préparations simples, légères et raffinées avec une grande variété d'accompagnements.
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Denrées alimentaires• Modes de préparation (p. ex. bouillir)• Techniques de travail (p. ex. couper, lever les filets)• Recettes de base et variations• Plan de menu/propositions de menu• Achat et stockage
Prérequis	Pas de connaissances préalables nécessaires.
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">• Vous apprenez à connaître les poissons typiques de mer et d'eau douce.• Vous mettez en pratique les différentes techniques et modes de préparation (p. ex. pocher et lever les filets).• Vous savez préparer des poissons entiers ou en morceaux.• Vous recevez de précieux conseils pour acheter et stocker les poissons frais et/ou congelés.
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	19.01.2021 - 19.01.2021 / E_1444116
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

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





Cuisine : les poissons - cuisine légère

Dates	Jour	Date	Heures
	1 Ma	19.01.2021	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