



Cuisine : les poissons

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	17.11.2021 - 17.11.2021 / E_1521741
Horaire	19:00 - 22:00 h
Jours	Me
Durée	1 Jours de cours. Total 3.00 périodes à 50 minutes
Ecolage	CHF 90.00
Lieu du cours	Rue du Musée 3, 2000 Neuchâtel

Ecole-club Migros Neuchâtel Tel. +41 58 568 83 50

Rue du Musée 3
2000 Neuchâtel

ecole-club.neuchatel@migrosnf.ch
ecole-club.ch





Cuisine : les poissons

Dates	Jour	Date	Heures
	1 Me	17.11.2021	19:00 - 22:00

Ecole-club Migros Neuchâtel Tel. +41 58 568 83 50

Rue du Musée 3
2000 Neuchâtel

ecole-club.neuchatel@migrosnf.ch
ecole-club.ch

