



# ACTE 2

cuisine créative et gourmande

## PROGRAMME DES COURS DE CUISINE DU SAMEDI

8 FEVRIER	COURS TECHNIQUE N°1	Les pâtes de base
15 FEVRIER	J'APPRENDS UN PLAT n°1	Céviché (poisson cru mariné)
8 MARS	COURS TECHNIQUE n°2	Les crèmes de base
15 MARS	J'APPRENDS UN PLAT n°2	Chou farci (version végétarienne possible)
29 MARS	COURS TECHNIQUE n°3	Les types et modes de cuisson
5 AVRIL	MINI STAGE n°1	Tartinades et apéro
	COURS TECHNIQUE n°4	Liaisons et sauces de base
19 AVRIL	J'APPRENDS UN PLAT n°3	Terrine de poissons aux fines herbes
3 MAI	COURS TECHNIQUE n°5	Autour du poisson
10 MAI	COURS TECHNIQUE n°6	Autour de la viande
31 MAI	J'APPRENDS UN PLAT n°4	Rouleaux de printemps
7 JUIN	COURS TECHNIQUE n°7	Mes secrets de cheffe
14 JUIN	MINI STAGE n°2	Les épices et les aromates

Tous les horaires seront à définir en fonction de la composition du groupe. Les jours peuvent varier sur votre demande.

Tout le programme est déclinable en version individuel ET à domicile.

### J'apprends un plat :

Quantités pour 4/6 personnes. Repartez avec votre plat et votre recette !

### Cours techniques :

Par groupes de niveau ou en individuel. Première partie théorique (courte avec support écrit) et mise en application. Repartez avec vos réalisations !

### Mini Stage :

Un vrai moment pour développer un sujet ! C'est le moment d'approfondir la question ! Repartez avec vos réalisations et petits bonus !