



INFORMATIONS



MULHOUSE Lieu sera précisé ultérieurement



Début le mardi 24 mars 2026



DURÉE : 02:30

Prix : **22.00 €**

PROFILS : enseignante

PRE REQUIS :

Niveau A1 du CECRL en italien acquis

MATERIEL :

5 euros / séance de P.A.F. pour ingrédients et photocopies.

il vostro grembiule (tablier), *un taccuino* (carnet de notes),
una penna (de quoi écrire)

Programme indicatif sujet à de légères variations en
fonction des produits frais rapportés d'Italie

CODE ACTIVITÉ : 10MA293

DESCRIPTION

Vous avez déjà des bases en italien? ET vous avez envie de cuisiner, découvrir de nouvelles recettes tout en progressant en Italien ?

Quindi questo Laboratorio fa per te ! Alors cet Atelier est fait pour vous !

Dégustation, ensemble et en italien, de notre réalisation du jour

Le 24 mars : une spécialité de Ligurie pour Pâques (végétarien)



OBJECTIFS

Deux objectifs pour une seule activité ! A la fois, réaliser collectivement des recettes italiennes traditionnelles (cuisine régionale) et pratiquer l'italien avec des objectifs linguistiques A2-B1 précis.

Cette activité vous permettra de : savoir réaliser des spécialités italiennes souvent méconnues ici, améliorer votre compréhension et expression orales (jeux de rôles par exemple) et votre compréhension écrite.

Développer vos connaissances de la grammaire italienne, enrichir votre vocabulaire, et mieux connaître les régions du *Belpaese*.

Ces recettes sont reproductives chez vous à part certaines visant à vous faire découvrir des ingrédients typiques : *pizzoccheri*, *barba dei frati*, etc... rapportés d'Italie spécialement pour nos séances.

SÉANCES

Jour	Date	Horaire	Durée	Lieu
Mardi	24-03-2026	18:30	02:30	MCP Cité, 29, rue du Chanoine Henri Cetty - 68200 MULHOUSE