



## INFORMATIONS



**MULHOUSE** Lieu sera précisé ultérieurement

**PROFILS :** enseignante



Début le **mardi 24 mars 2026**

**PRE REQUIS :**

Niveau A1 du CECRL (Cadre Européen Commun de Références en Langues)



**DURÉE :** 02:30

**MATERIEL :**

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

5 euros de P.A.F. (ingrédients et photocopies)

**Prix :** **22.00 €**

**CODE ACTIVITÉ :** 10MA286

## DESCRIPTION

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

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

Préparation, puis dégustation, ensemble et en italien, de notre réalisation du jour

Le 24 mars : un dessert pascal (Campanie)



## OBJECTIFS

Deux objectifs pour une seule activité ! A la fois, réaliser collectivement des recettes de *dolci* (desserts) italiens traditionnels (cuisine régionale et *casalinga*) 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 reproductibles chez vous, certaines visent à vous faire découvrir des ingrédients typiques : *grano cotto*, cédrat, etc... rapportés d'Italie pour nos séances, autant que possible bio, issus du commerce équitable italien ou achetés à de petits producteurs.

## SÉANCES

Jour	Date	Horaire	Durée	Lieu
Mardi	24-03-2026	14:30	02:30	MCP Cité, 29, rue du Chanoine Henri Cetty - 68200 MULHOUSE