



INFORMATIONS



UP REGIO BANTZENHEIM Ecole Elémentaire

Chalampé



Début le samedi 06 février 2021



DURÉE : 04:00

PROFILS : CUISINIÈRE PROFESSIONNELLE

PRE REQUIS :

Être passionné de gastronomie.

MATERIEL :

Participation financière aux ingrédients

CODE ACTIVITÉ : 5UR585

Prix : **40.00 €**

DESCRIPTION

Entrée : Gravelax saumon

Plat : Filet de maquereau sur son lit de crème de poireaux et risotto aux cèpes

Dessert : Charlotte aux poires

La réalisation des menus se fera par binôme ou en sous-groupe (avec en support, les fiches techniques). A l'issue du cours, vous pourrez soit déguster votre menu sur place soit prévoir des contenants à emporter chez vous



OBJECTIFS

Chaque apprenant connaîtra les différentes techniques pour travailler le poisson : Du saumon mariné cru à la cuisson délicate du filet de maquereau.

SÉANCES

Jour	Date	Horaire	Durée	Lieu
Samedi	06-02-2021	09:00	04:00	Local école primaire de Bantzenheim, Rue de l'école - 68490 BANTZENHEIM