

## INFORMATIONS

 **GUEBWILLER** Fondation Marguerite Kuentz  
(Ancienne sous préfecture)

 **Début le** vendredi 19 novembre 2021

 **DURÉE** : 04h

**Prix** : **45.00 €**

**PROFILS** : Formatrice en Anglais

**PRE REQUIS** :

Niveau A1 au moins

**MATERIEL** :

Liste des ustensiles à apporter transmise après l'inscription  
.

Participation financière pour les ingrédients (entre 5 et 10€)

**CODE ACTIVITÉ** : 6GU0032

## DESCRIPTION

Cours de pâtisserie en Anglais permettant de réaliser les gâteaux typiques de Noël et de les déguster ensuite autour d'une " nice cup of tea" dans un cadre agréable au charme d'un English tea room.

Cours en atelier constitué de petits groupes qui confectionneront tous à tour de rôle toutes les recettes.

Suivi d'un moment convivial de dégustation des productions réalisées autour d'une cup of tea



## OBJECTIFS

Comprendre et apprendre le vocabulaire nécessaire à la réalisation des gâteaux traditionnels de la période de Noël tels que Christmas cake Christmas pudding Mincepies etc

Fabrication, cuisson, puis dégustation.