



CUISINE

2010/2011

Professeur / animateur Jean-François DUCHARME Cuisinier professionnel	Référents Nelly BOGNY – 01 34 42 70 19 Maguy ALLIENNE – 01 34 42 79 83
Objectifs Exécuter une recette de A à Z avec les conseils d'un professionnel. Apprendre les tours de main, la maîtrise de la cuisson, les astuces, la réalisation des sauces et garnitures.	Photos / programme / descriptifs Programme des recettes proposées : <ul style="list-style-type: none">- Veau façon « Orloff », panaché de légumes- Cassolette de gambas à l'anis julienne d'endives à la cassonade pommes safranées.- Noisette d'agneau au jus aillé Tian de légumes- Mignon de porc à la moutarde ancienne, tomates provençales et pommes au four.
Contenu des cours <ul style="list-style-type: none">- Choix des produits- Préparation des ingrédients et exécution de la recette assistée par le professeur dans toutes ses phases- Présentation au plat ou à l'assiette	Liste du matériel apporté par chaque participant : Planche à découper, économe (épluche légumes), petit couteau, éminceur, fouet, spatule, saladier, tablier, torchon. Une assiette ou une boîte plastique à couvercle.
Matériel fourni Support fiche technique de la recette	
Jours et horaires et fréquence Adultes : Mercredi de 20h00 à 22h30 1 séance par mois 10 séances par an selon calendrier	Tarifs Adultes : 210 € / 234 € Règlement échelonné par trimestres : 3 fois 70 € / 78 € + adhésion MPT sur le 1 ^{er} règlement
Calendrier des séances pour 2010/2011 <ul style="list-style-type: none">- A préciser	A l'étude : un atelier thématique
Conditions	
Nombre de participants maxi : 10	