



## Cuisine traditionnelle

Cours annuel

112 €

### OBJECTIF

Connaître les bases de la cuisine française et les mettre en pratique.

### PUBLIC

Personnes travaillant ou souhaitant travailler dans la restauration.

### PRÉ-REQUIS

Avoir des notions de cuisine simples et des notions d'hygiène élémentaire.

### TENUE PROFESSIONNELLE :

L'auditeur doit être équipé d'une veste, d'un pantalon, d'une coiffe, de chaussures professionnels et de torchons.

### PROGRAMME

Réalisation de recettes traditionnelles à partir de produits frais et semi-élaborés ; préparation de fonds et de sauces ; étude des différentes pâtes, crèmes et appareils ; respect des règles d'hygiène et de sécurité ; entretien du matériel et des locaux.

### CALENDRIER

Du 26 septembre 2011 au 26 juin 2012.

3 heures hebdomadaires.

### LIEU(X) ET JOUR(S)

Cours de jour / Cours du soir 

**5e arr.** Lycée Jacques-Monod, 12, rue Victor-Cousin.

RER : Luxembourg.

Cours le mardi de 18h30 à 21h30.

**18e arr.** Lycée Professionnel Hôtelier, 135, rue Belliard.

Métro : Porte de St-Ouen ; Porte de Clignancourt ; Jules Joffrin.

Cours le mardi, de 18h30 à 21h30.

**20e arr.** Collège Jean-Baptiste-Clément (annexe), 82, rue de Ménilmontant (il s'agit de la rue et non du boulevard).

Métro : Ménilmontant ou Pyrénées. Bus 96, arrêt Henri-Chevreau.

Cours jeudi de 18h30 à 21h30 ou vendredi, de 14h30 à 17h30 ou de 18h30 à 21h30.