

## Cercles culinaires: cours de cuisine à Clichy la Garenne

GRETA 92 Nord

Lieu de Formation : Lycée René Auffray Clichy

### Objectifs

S'initier aux techniques, perfectionner son savoir-faire ou trouver de nouvelles idées de recettes.

### Contenus

Les Terrines

Terrine de Truite de Mer, beurre blanc / Terrine de Lapin au Cidre

Samedi 8 Octobre 2011 - 08h30 -12h30

Un Tour d'Europe en Grande Bretagne

Cheesecake and Queen'soup

Jeudi 13 Octobre 2011 - 18h30 -21h

Les Secrets de la Pâtisserie

Madeleines à la Vanille de Madagascar /

Cannelés de Bordeaux Noix de Coco

Mardi 18 Octobre 2011 - 18h30 -21h

Réussir ses Cocktails

Cocktail apéritif, Cocktail digestif

Mardi 8 Novembre 2011 - 18h30 -21h

Cuisine exotique: Les Sushis

Sushi au Thon/ Sushi au Saumon

Samedi 19 Novembre 2011 - 08h30-12h30

Un Tour d'Europe en Pologne

Plackis/ Golabkis

Jeudi 24 Novembre 2011 - 18h30 -21h

Le Repas de Noël:

Suprême de Dinde au Foie Gras et Gambas en

Tempura

Samedi 3 Décembre 2011 - 08h30-12h30

Le Foie Gras

Foie Gras au naturel / Foie gras poêlé

Samedi 17 Décembre 2011 - 08h30-12h30

La Galette des Rois

Galette des rois feuilletée aux amandes

Samedi 7 Janvier 2012 - 08h30-12h30

Oenologie Découverte des Vins

Initiation à l'œnologie / Régions viticoles, cépages et AOC / Dégustation

Mardi 10 Janvier 2012 - 18h30 -21h

Les Cocottes

Mini cocottes œufs vapeur et purée de carottes/

Fricassée de lapin aux mini légumes diététiques

Mini cocottes bananes et ananas flambées au

Cointreau

Samedi 21 Janvier 2012 - 08h30 -12h30

Cuisine de Terroir: la Bourgogne

Poularde de Bresse au vin jaune / Crème de

Potiron

RÉSEAU

Samedi 28 Janvier 2012 - 08h30 -12h30

Un Tour d'Europe en Italie

Ossobucco et Tiramisu

éducation  
nationale  
enseignement  
supérieur  
recherche

LA FORMATION CONTINUE.

Jeudi 26 Janvier 2012 - 18h30 -21h  
Les Secrets de la Pâtisserie: Farandole de  
Macarons  
Macaron Caramel Beurre Salé/ Macaron Pain  
d'Épices  
Macaron Cassis / Macaron Exotique

Samedi 4 Février 2012 - 08h30 12h30  
Les Cocktails Salés  
Mini Muffin au basilic et chèvre frais / Tartare de  
Saumon  
Croustillant de Mozzarella / Mini  
Croque-monsieur champignons/Oeufs brouillés  
Samedi 11 Février 2012 - 08h30 –12h30  
Les Plats en Croûte  
Contre-Filet de Boeuf en croûte, haricots verts et  
tomates étuvées

Samedi 17 Mars 2012 - 08h30-12h30

Un Tour d'Europe au Portugal  
Pasteis de bacalhau et Caldeirada

Jeudi 22 Mars 2012 - 18h30 -21h

Les Tapas  
Croustillant de Gambas aux herbes / Tartare de  
Boeuf Rossini

Samedi 31 Mars 2012 - 08h30 –12h30

Les Secrets de la Pâtisserie: Moelleux et  
Cannelés

Moelleux chocolat / Cannelés de Bordeaux Noix  
de Coco

Samedi 7 Avril 2012 - 08h30-12h30

Les Secrets de la Pâtisserie: Les Brioches  
Brioche fine aux amandes

Mercredi 2 Mai 2012 - 18h30 -21h

Les Secrets de la Pâtisserie: Les Fruits Rouges  
Fraisier/ Tartelettes Framboise

Samedi 12 Mai 2012 - 08h30-12h30

Un Tour D'Europe en Espagne  
Tapas et Tortilla

Jeudi 24 Mai 2012 - 18h30 -21h

### Méthodes pédagogiques

Formation de groupe  
Face à face

### Informations complémentaires

**Les stagiaires repartent avec leur production  
culinaire (deux plats pour 4 personnes).**

Le matériel et la matière d'œuvre sont fournis par  
le lycée hôtelier.

### Inscription en ligne à l'adresse suivante:

<http://www.cercleculinaire.com/>

### Secteurs et domaines professionnels

Hôtellerie, restauration, tourisme, HACCP et métiers de  
bouche

### Public

Autres  
Individuels

### Durée

4 heures

### Dates

Début : 18 Octobre 2009

Fin : 30 Juin 2010

### Pré requis

Niveau Sans pré requis

### Validation

Attestation de fin de formation

### Coût

75 euros pour une matinée de 4 heures de formation

### Financement

Auto financement

### Contact

Christelle GARS/ Shéhérazade ZEMOURA

01.49.68.90.31/ 01.41.06.62.40

szemoura@ac-versailles.fr