

# Cours de cuisine du Monde 2... Encore plus de découvertes!

*50 ans et plus*

Cours de cuisine d'une durée de 30 heures (10 rencontres x 3 heures)

Horaire : Mardi après-midi au Centre du Nouvel-Horizon de 13h00 à 16h00

**\*Veillez noter que les recettes et les thématiques de chaque cours varient selon les saisons, les rabais et les demandes spécifiques des participants selon les besoins et les intérêts de chacun\***

**\*\* Sujet à changement**

<b>Brève description du contenu des cours</b>
<p style="text-align: center;"><b>ACCUEIL &amp; INSCRIPTION</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Présentation de l'enseignante (nom et courriel)</li><li>Présentation du cours et de son fonctionnement : Présences, retards, pause, horaire, tempêtes, méthode d'enseignement, questions, attentes, etc.</li><li>Remise et présentation des manuels de cours</li><li>Inscription et paiement directement à l'enseignante le 1<sup>er</sup> jour du cours<ul style="list-style-type: none"><li>Avoir en sa possession son certificat de naissance et une pièce d'identité avec photo (permis de conduire, carte d'assurance maladie)</li></ul></li><li>Signature de documents relatifs au dossier administratif</li></ul>
<p style="text-align: center;"><b>1<sup>er</sup> cours : L'Asie</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Présentation de la cuisine asiatique selon les régions, les particularités, l'histoire de cette région du monde riche en légendes, simplicité et exotisme.</li><li>Introduction à la terminologie propre des termes de cuisine.</li></ul>
<p style="text-align: center;"><b>2<sup>ème</sup> cours : Le Québec au temps des récoltes</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>La cuisine québécoise au temps des récoltes : Comment retrouver les recettes et techniques de nos grands-mères au rythme des saisons. Une cuisine teintée de débrouillardise et de conservation des aliments dans notre climat nordique.</li></ul>
<p style="text-align: center;"><b>3<sup>ème</sup> cours : Moyen-Orient</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Liban, Turquie... Des cuisines aux arômes suaves parfaites pour s'initier aux semoules, herbes fraîches et viandes grillées.</li><li>Différentes techniques de cuisson seront présentées et appliquées.</li></ul>
<p style="text-align: center;"><b>4<sup>ème</sup> cours : L'Afrique</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Un continent immense qui foisonne de découvertes gastronomiques. Dépaysement assuré!</li></ul>
<p style="text-align: center;"><b>5<sup>ème</sup> cours : La France</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Une cuisine du terroir, riche, savoureuse. Une cuisine technique et rigoureuse qui a su conquérir le monde de la gastronomie et de la viticulture.</li><li>Lors de ce cours, il sera question des sauces et des harmonies aromatiques.</li></ul>
<p style="text-align: center;"><b>6<sup>ème</sup> cours : L'Angleterre</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>2<sup>ème</sup> influence de notre patrimoine gastronomique! Nous avons beaucoup plus en commun avec les Anglais que nous le pensons...</li><li>Breakfast, Fish n' Chips, Plum Pudding, exploration de cette cuisine simple et familiale.</li></ul>
<p style="text-align: center;"><b>7<sup>ème</sup> cours : Amérique Latine</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Une cuisine terre à terre, axée sur la simplicité des saveurs et de la fraîcheur. Une partie du monde qui a su combiner l'amour de la viande avec le plaisir du végétarisme.</li></ul>
<p style="text-align: center;"><b>8<sup>ème</sup> cours : Techniques</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Ce cours reste à définir en groupe la thématique selon les besoins et intérêts des participants. Il peut porter sur des techniques, des ingrédients ou un pays au choix.</li><li>Planification en équipe du cours suivant.</li></ul>
<p style="text-align: center;"><b>9<sup>ème</sup> cours : Activité découverte</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Selon la planification de la semaine précédente, chaque équipe met en place, réalise et présente les plats qu'ils ont réalisés. Le repas sera servi sous forme de 'buffet' des continents.</li></ul>
<p style="text-align: center;"><b>10<sup>ème</sup> cours : Chef d'œuvre de fin d'études</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Réalisation d'une thématique définie en groupe et remise des diplômes.</li></ul>