

## *Cours participatifs*

*En participant à ces cours culinaires, le CFA du Pays de Montbéliard vous invite dans un monde de douceur sucrée, chocolatée, fruitée ou salée*

*Initiez-vous ou perfectionnez-vous aux arts culinaires auprès de nos professionnels*

*Apprenez les tours de main qui permettent de réussir nos recettes chez vous*

*Découvrez les secrets des chefs dans une ambiance conviviale*

*Venez vivre votre passion dans lieu de transmission de savoir-faire et de pédagogie*

**Début des cours : 17h30**

## **Découvrez des métiers de passion**



Le cours d'env. 2h30 comprenant  
la fourniture des matières premières  
et la remise de vos réalisations

**70 €**

**Uniquement sur Inscription**  
règlement par chèque à l'ordre du CFA

**Tél 03 81 97 36 37**

**lecoledeschefs@cfa-montbeliard.org**

# **L'Ecole des Chefs**



**Rue des Frères Lumière  
BETHONCOURT**



**Programme 2020 / 2021**

---

**Mardi 20 octobre**

**Les Macarons**

*Réalisation des coques et fabrication  
de garnitures dans des styles  
de recettes différents*

**Mardi 17 novembre**

**Le St Honoré**

*Réalisation d'une pâte à choux  
Cuisson et fabrication des crèmes  
Montage et Décoration*

**Mercredi 9 décembre**

**La Bûche de Noël Chocolat**

*Réalisation d'une mousse au Chocolat  
Fabrication d'un biscuit et d'un insert  
Montage et Décoration*

**Mercredi 16 décembre**

**La Bûche de Noël aux fruits**

*Réalisation d'une crème exotique  
Fabrication d'un biscuit amande  
Montage et Décoration*

---

**Mercredi 6 Janvier**

**La galette des rois traditionnelle**

*Réalisation d'une pâte feuilletée pur beurre  
et d'une crème frangipane  
Suggestion d'une galette « revisitée »*

**Mercredi 20 Janvier**

**Apéritif autour du pain**

*Réalisation de suggestions pour vos apéritifs  
à base de pâtes à pain différentes  
Sensibilisation aux qualités de farine*

**Mardi 9 Février**

**Atelier Pâte à choux**

*Tous les secrets sur la pâte à choux...  
Réalisation d'un assortiment de petits gâteaux  
à refaire chez vous*

**Mercredi 3 Mars**

**Mousseline de Poissons,  
Coulis Langoustine**

*Réalisation d'une recette facile et gourmande  
Une idée de préparation pour surprendre  
et ravir vos futurs invités*

---

**Mardi 23 Mars**

**Le Chocolat**

*Réalisation de moulages de Pâques  
Technicité sur la mise au point  
d'une couverture chocolat*

**Mercredi 14 Avril**

**La Tarte Domino**

*Réalisation d'une pâte sucrée  
Caramélisation et flambage des poires  
Fabrication d'un crumble*

**Mercredi 12 Mai**

**Apéritif autour du pain**

*Réalisation de suggestions pour vos apéritifs  
à base de pâtes à pain différentes  
Sensibilisation aux qualités de farine*

**Mercredi 9 Juin**

**Le fraisier façon bagatelle**

*Réalisation et cuisson d'une génoise  
Fabrication d'une crème vanillée  
Montage et Décoration*