

Le Club : Ateliers gastronomiques
Les conseils d'un chef instructeur
Le cours théorie : CUL350
Les repas des Réveillons
Le descriptif du cours

Charge de cours	Hugh Cossard – le Lundi 11 Décembre 2023 – de 10h30 à 13h00 -
La modalite:	Les compétences seront présentées en virtuel via Zoom plateforme présentiel avec une partie du plan de cours de théorie.
Sujet	La gastronomie et le Réveillon
Pedagogies:	<p>Le plan du cours : (Syllabus). Ce cours est une présentation des ingrédients : protéines, légumes, féculents, sauces et boissons du Réveillon de Noel.</p> <p>Les recettes classiques et ces compétences culinaires seront abordées pour détailler les savoir-faire.</p>
Chapitre I	<p>Protéines :</p> <p>Bœuf : filet mignon Côte de bœuf.</p> <p>Veau : ris de veau – Filet – Osso Bucco (Jarret)</p> <p>Volailles : dinde – chapon – canard – oie – faisand – caille -</p> <p>Gibiers : Lièvre, chevreuil et sanglier. Marinade</p> <p>Fruits de mer (huitre et palourdes et Saint-Jacques).</p>

	<p>Poissons : saumon fumée</p> <p>Langoustine, gambas.</p>
Chapitre II	<p>Légumes :</p> <p>Navets, topinambours, carottes, panais. Potimarron, rutabaga, champignons (Duxelles), truffes, choux de Bruxelles.</p>
Chapitre III	<p>Les féculents :</p> <p>Pomme de terre : pomme Duchesses</p> <p>Marrons – Châtaignes.</p>
Chapitre IV	<p>Les desserts ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Buche de Noel. - Financiers - Gâteaux sablés <p>Les boissons : vin chauds – les chocolats chauds</p>
Session de questions-réponses	<p>N'hésitez pas poser vos questions.</p>