

PROGRAMME DE QUATRE JOURS



LA BOULANGERIE TRADITIONNELLE

En quatre ateliers, le Chef vous transmet toutes les techniques secrètes de fabrication du pain et des pâtisseries. Il vous enseigne l'utilisation de la levure fraîche, les différentes qualités de farine, les diverses étapes de la fabrication du pain. Vous préparerez des pains aux oignons et au lard, des croissants, des pains aux chocolats ainsi que d'autres types de pains traditionnels.

Dates 2007 : 19-22 mars, 4-7 juin,
17-20 décembre

Horaires: **de 8h30 à 15h30**

Traduit en anglais

859 € (uniforme inclus)

SAVEURS MEDITERRANEENNES

Vous explorerez et savourerez les secrets de la cuisine méditerranéenne pendant quatre jours de démonstrations suivies de cours de pratique. Le Chef prépare un menu complet suivi d'une dégustation et les participants réalisent ensuite un des plats vu pendant la démonstration.

Date 2007 : 20-23 août

Horaires: **de 8h30 à 15h30**

Traduit en anglais

889 € (uniforme inclus)

LA CUISINE REGIONALE FRANCAISE

Découvrez les origines et l'essence de la cuisine provinciale française à travers une session de cuisine régionale. Ce cours est composé de quatre jours de démonstrations suivies de cours de pratique. Les Chefs Le Cordon Bleu vous démontrent comment le subtil mélange des saveurs distingue les différentes régions de l'hexagone, telles que la Provence, la Normandie, l'Alsace, le Pays Basque, la Bourgogne... Ensuite, c'est à vous de jouer.

Dates 2007 : 20-23 mars, 5-8 juin,
18-21 décembre

Horaires: **de 8h30 à 15h30**

Traduit en anglais

889 € (uniforme inclus)

FOUR-DAY PROGRAMS



TRADITIONAL BREADBAKING

Rival traditional French bakeries as you learn the secret techniques of making bread and Danish pastries during four workshops. The chef teaches the uses of fresh yeast, the different types and qualities of flour, the various stages of breadmaking and how to shape and bake bread. You will prepare onion and bacon bread, croissants, chocolate croissants as well as other types of traditional loaves.

Dates 2007: March 19-22, June 4-7,
December 17-20

Time: 8:30am to 3:30pm

Translated into English

859 € (uniform included)

MEDITERRANEAN CUISINE

During four days of demonstrations and hands-on classes you will explore and savor the secrets of Mediterranean Cuisine. A Le Cordon Bleu Chef will demonstrate a complete menu. After the tasting you will then prepare one of the dishes seen during the demonstration.

Date 2007: August 20-23

Time: 8:30am to 3:30pm

Translated into English

889 € (uniform included)

FRENCH REGIONAL CUISINE

Discover the origins and essence of provincial French cooking through a session in regional cuisine. This four day course consists of demonstrations followed by hands-on classes. Le Cordon Bleu Chefs illustrate how the subtle blend of flavors distinguishes several regions of France such as Provence, Normandy, Alsace, Basque Country, Burgundy... Then you prepare the main course.

Dates 2007: March 20-23, June 5-8,
December 18-21

Time: 8:30am to 3:30pm

Translated into English

889 € (uniform included)