

PROGRAMME DU SÉJOUR

20 LEÇONS

- Présentation de la gastronomie française (histoire, principes et règles)
- La France et les cuisines régionales : présentation de la cuisine locale
- Les différences culturelles et gastronomiques entre la cuisine du Nord et celle du Sud
- Apprenez à créer une recette typique avec le vocabulaire culinaire français
- Visite et apprentissage dans un marché provençal local
- Identifier les bons produits et créer des menus de saison
- Matériel pédagogique inclus
- Attestation de stage officielle Campus International RIERA délivrée à la fin du stage

2 COURS DE CUISINE

EXEMPLES DE MENUS

CLASSIQUE DE LA CUISINE FRANÇAISE

Entrée :

Asperges grillées avec sauce vinaigrette

Plat :

Suprême de poulet poché avec sauce suprême, riz pilaf

Dessert :

Crêpes suzette

CUISINE MÉDITERRANÉENNE

Entrée :

Fromage de chèvre frais, tapenade et basilic

Plat :

Crevettes grillées au citron de Menton, légumes grillés, huile d'olive

Dessert :

Panacotta à la rose, fraises et chocolat noir de Carros

PRIX : 2 384€

FRAIS SUPPLÉMENTAIRES

FRAIS D'INSCRIPTION : 120€

COÛTS OPTIONNELS

TRANSFERT AEROPORT NICE : 100€

TRANSFERT AEROPORT CANNES : 150€

HÉBERGEMENT RÉSIDENTIEL

Notre résidence est située en centre-ville
et à 5 minutes à pied de notre école

*Prix pour une nuit dans un studio : 117€ à 200€

*Sous-réserve des disponibilités