**SOIREES CUISINE A THEME**

***« Accords Mets et Vins »***

Le Lycée des Métiers de l’Hôtellerie de Grenoble et le GRETA DE GRENOBLE **vous proposent des** stages DE CUISINE **animés par des professionnels**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| DATES | N° | THEME 2016/2017 |
| **Jeudi 29 septembre**  **S. Gayet** | **C1** | LES CHAMPIGNONS : cuisinés sous toutes ses formes : crus, cuits, de l’entrée au dessert. |
| **Mardi 18 Octobre**  **S. Bouget Lavigne** | **C2** | GIBIERS A PLUMES : les petits gibiers (recettes proposées en fonction de la chasse) |
| **Mardi 15 Novembre**  **S. Bouget Lavigne** | **C3** | LE FOIE GRAS : cru mariné, cuit, chaud ou froid |
| **Jeudi 24 Novembre**  **S. Gayet** | C4 | COCKTAIL DINATOIRE : petites pièces chaudes / froides – Verrines / canapés / finger food / contenants à base de pâtes….. |
| **Jeudi 8 Décembre**  **S. Gayet** | C5 | GIBIERS A POILS : salmis, civet, cuisson braisée, farce à gratin….. |
| **Jeudi 15 Décembre**  **S. Bouget Lavigne** | C6 | FRUITS DE MER : coquillages et crustacés en habits de fête. |
| **Jeudi 9 Février**  **S. Gayet** | **C7** | POISSONS DE NOS LACS : (cru, cuit, fumé) Omble chevalier, Féra, Truite du Vercors et produits régionaux. |
| **Jeudi 23 Mars**  **S. Bouget Lavigne** | **C8** | L’ASIE : petite pièce type : nem, guyoza, petit rouleau de printemps, beignets... |
| **Jeudi 6 Avril**  **S. Gayet** | **C9** | L’AGNEAU : Selle, noisettes, côtelettes……cuisson farcie, rôtie traditionnelle et basse température. Différentes croutes modernes |
| **Jeudi 19 Mai**  **S. Bouget Lavigne** | **C10** | FRUITS ET LEGUMES PRINTANIERS : recettes proposées en fonction du marché. |

###### OBJECTIFS : Chaque thème comporte la connaissance des produits, l’utilisation des techniques gestuelles appropriées, la démonstration, la manipulation, et la dégustation.

##### DEROULEMENT 1 – Connaissances du ou des produit (s)

##### 2 – Démonstration et fabrication

##### 3 - Dégustation & Accord mets et vins (dégustation d’un vin en accord avec les plats)

**COÛT** par séance : 72 Euros

**HORAIRES** : 17h30 à 21h30, durée : 4H

**LIEU** des séances : LYCEE DES METIERS DE L’HOTELLERIE DE GRENOBLE / SITE DU CLOS D’OR

6 rue Alfred de Vigny, 38100 GRENOBLE

**NOMBRE** de stagiaires : Groupes de 8 à 14 personnes

*Prêt de tablier et de matériel*

**FICHE D’INSCRIPTION – 2016-2017**

**SOIREES CUISINE *« Accords Mets et Vins »***

|  |  |
| --- | --- |
| **NOM :** | **Prénom :** |
| **Mail :** | **Téléphone** |
| **Adresse :** | |

***Pour les inscriptions comités d’entreprise ou les inscriptions de groupe, veuillez prendre contact directement***

***Avec : Florence GEROME :*** *04 76 70 81 16*

*Mail :* [*florence.gerome@ac-grenoble.fr*](mailto:florence.gerome@ac-grenoble.fr)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***DATE*** | ***N°*** | ***THEME CUISINE*** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

Cette fiche d’inscription est à joindre avec votre règlement par chèque à l’ordre de :

**Agent comptable du GRETA DE GRENOBLE**

Et à envoyer à :

**GRETA DE GRENOBLE Site du Clos d’Or 6 rue Alfred de Vigny 38100 Grenoble**

***Nous vous remercions d’établir 1 chèque par soirée****: les encaissements seront échelonnés au fur et à mesure de la réalisation des Soirées.*

***Votre inscription sera définitive à réception de votre règlement par chèque.***

***Les inscriptions sont définitives mais ne sont pas nominatives****: vous pouvez vous faire remplacer à la dernière minute et faire profiter quelqu’un de votre entourage.*

***Les confirmations sont envoyées par mail dans les jours qui précèdent la soirée.***

***Vous pouvez vous garer à l’intérieur de l’établissement dans un espace sécurisé***