ATELIERS DE CUISINE ENFANTS 2016-2017

SEMAINE	ACTIVITE	OBJECTIFS
du 12/09 au 16/09	**Moelleux au chocolat**	Découverte de la pesée et des ustensiles de cuisine
du19/09 au 23/09	**Cake aux tomates et au chèvre**	Apprendre à couper les ingrédients, peser
du 26/09 au 30/09	**verrine tarte au citron**	Découverte de la technique du bain marie, utiliser la balance et les ustensiles
du 03/10 au 07/10	**salade composée à ta manière**	apprendre à assembler les légumes et assaisonnement
du 10/10 au 14/10	**Muffin à la citrouille**	Apprendre à utiliser un aliment salé dans un plat sucré.
du 02/11 au 06/11	**Nouilles chinoises au poulet**	Découverte de la cuisson, et du montage d'un plat
du 17/10 au 21/10	**crumble poire chocolat**	Mélanger, émietter, éplucher, couper
du 7/11 au 11/11	**Rouleaux de printemps**	Eplucher et râper ses légumes, Rouler la feuille de riz
du 14/11 au 18/11	**Tarte aux pommes**	Réaliser une pâte brisée, éplucher ses fruits et monter sa tarte
du 21/11 au 25/11	**Club sandwich rigolo**	créer la garniture, assembler et découper à l'emporte pièce
du 28/11 au 02/12	**Chouquettes**	apprendre à faire la pâte à choux
2eme trimestre		
du 05/12 au 09/12	**Gâteau coco**	Découverte de la pesée et des ustensiles de cuisine
du 12/12 au 16/12	**Brochette de poulet sauce curry**	Découpe de la viande et assaisonnement
du 2/01 au 06/01	**Fermeture annuelle**	
du 09/01 au 13/01	**pizza margherita**	apprendre à faire la pâte à pizza et préparer la garniture
du 16/01 au 20/01	**Panacotta à la vanille et tuiles aux amandes**	transformer un ingrédient liquide en solide
du 23/01 au 27/01	**lasagnes des ateliers**	Découverte de la cuisson, et du montage d'un plat
du 30/01 au 03/02	**cupcakes vanille chocolat**	Apprendre à utiliser la poche à douille et personnalisé son gâteau
du 20/02 au 24/02	piperade du pays basque	découvrir un plat gouteux
du 27/02 au 03/03	**mi-cuit au chocolat**	Technique du bain marie, savoir faire la différence entre fondant, mi-cuit et moelleux
du 06/03 au 10/03	**Boulettes de légumes**	revisiter un plat version végétarienne
du 13/03 au 17/03	**cookies au chocolat et noix de décan**	Apprendre à faire un biscuit à pâte molle
du 20/03 au 24/03	Cake carottes, noix et roquefort	Eplucher, râper, couper
3eme trimestre		
du 27/03 au 31/03	**Brownies au chocolat**	Découverte de la technique du bain marie, utiliser la balance et les ustensiles
du 18/04 au 21/04	**wok de petits légumes**	Découverte d'une technique de cuisson et de saveurs asiatiques
du 24/04 au 28/04	**riz au lait au carambar**	Utiliser le riz pour une recette sucrées
du 02/05 au 05/05	**Riz cantonnais**	préparation de tous les petits ingrédients et de l'assaisonnement
du 09/05 au 12/05	**brioches aux pépites de chocolat**	Découvrir une recette de boulanger
du 15/05 au 19/05	**Pissaladière**	Découverte d'une recette méditerranéenne : préparer la pâte , éplucher, couper
du 22/05 au 24/05	**tiramisu**	Un classique de la cuisine italienne
du 29/05 au 02/06	**Gougères au fromage**	Revoir la préparation de la pâte à choux version salée
du 06/06 au 09/06	**tarte aux fraises**	préparer la pâte brisée
du 12/06 au 16/06	**Ravioli jambon, champignon, Kiri**	Préparer la pâte à pâtes et la garniture
du 19/06 au 23 06	**charlotte aux fraises**	Découvrir la recette d'un gâteau sans aucune cuisson
du 26/06 au 30/06	**Tomates et champignons farcis**	Découverte de la cuisson, et du montage d'un plat végétarien

Les cours se terminent le vendredi 30 juin.
Une semaine de fermeture annuelle est prévue la première semaine de janvier.
Le programme peut être modifié en fonction de la disponibilité des produits.