

L'AIM & L'ÉCOLE DE CUISINE ALAIN DUCASSE PRÉSENTENT



Le Programme Culinary Arts Basics

Une session dédiée aux étudiants de l'AIM



école de cuisine ne
ALAIN DUCASSE



POUR

- Les étudiants de l'AIM

CAPACITÉ D'ACCUEIL :

- 10 étudiants au maximum

DURÉE

- 5 jours

LANGUE DE FORMATION

- Anglais

SANCTION

- Certificat de l'école de cuisine Alain Ducasse

PRIX

- Offert par l'AIM

Culinary Arts Basics

Première leçon : les légumes

Les légumes n'auront plus de secret pour vous. Comment les choisir au gré des saisons. Comment les éplucher, les découper, les cuire, les associer et les présenter au gré de vos envies.

Deuxième leçon : les poissons et les crustacés

Vos premiers pas marins... Pour apprendre à choisir les poissons et les crustacés, à réaliser des préparations simples, à réussir les cuissons. La cuisine de la mer à la portée de tous.

Troisième leçon : les volailles et les viandes

Mijotée, rôtie, braisée ou bien crue... Apprenez à préparer et cuisiner la viande comme vous l'aimez !

Quatrième leçon : pour débiter en pâtisserie sans complexe !

Les pâtissiers débutants apprendront les bases en réalisant quatre desserts, du plus classique au plus original.

Cinquième leçon : Chocomania

Fondu de chocolat ? Découvrez les recettes tout chocolat de nos chefs pâtissiers et apprenez à manier le cacao avec dextérité !



écoledecuisine
ALAIN DUCASSE

Le programme Culinary Arts Basics
Pour plus d'information :

AIM

2, rue Charbonnel - 75013 PARIS - FRANCE

Tél. : +33 (0) 1 45 75 65 75

Email : mail@aim.fr

www.aim.fr