

CALENDRIER ET COÛT MODULES CUISINE / PATISSERIE POUR TOUS 2012

Tablier et chaussures fermées sont obligatoires en ateliers cuisine et pâtisserie

	Prix FCFP	Dates	Durée	Horaires
Les entremets	11 000	17/04/12	3,5 h	18h00 - 21h30
Le chocolat	11 000	19/04/12	3,5 h	18h00 - 21h30
Les arts de la Table	4 000	23/04/12	2 h	18h00 - 20h00
Petits fours secs	11 000	24/04/12	3,5 h	18h00 - 21h30
Viennoiserie	11 000	26/04/12	3,5 h	18h00 - 21h30
Les arts de la Table	4 000	30/04/12	2 h	18h00 - 20h00
Les vins en dégustation	11 500	02 - 09 - 15/05	6 h (3 fois 2 h)	18h00 - 20h00
Les accords mets/vins	4 400	04/06/12	2 h	18h00 - 20h00
Les accords mets/vins	4 400	11/06/12	2 h	18h00 - 20h00
La caféologie	4 000	18/06/12	2 h	18h00 - 20h00
Glace Ispahan de P. HERME	11 000	19/06/12	3,5 h	18h00 - 21h30
Les Macarons	11 000	21/06/12	3,5 h	18h00 - 21h30
La caféologie	4 000	25/06/12	2 h	18h00 - 20h00
Viennoiserie	11 000	26/06/12	3,5 h	18h00 - 21h30
Le chocolat	11 000	28/06/12	3,5 h	18h00 - 21h30
La caféologie	4 000	02/07/12	2 h	18h00 - 20h00
Petits fours secs	11 000	05/07/12	3,5 h	18h00 - 21h30
Les Macarons	11 000	10/07/12	3,5 h	18h00 - 21h30
Les entremets	11 000	12/07/12	3,5 h	18h00 - 21h30
Vins et fromages de France	4 400	23/07/12	2 h	18h00 - 20h00
Les vins en dégustation	11 500	24 - 31 /07 - 07/08	6 h (3 fois 2 h)	18h00 - 20h00
Vins et fromages de France	4 400	30/07/12	2 h	18h00 - 20h00
Vins et fromages de France	4 400	06/08/12	2 h	18h00 - 20h00
La crevette	7 700	27/08/12	3,5 h	18h00 - 21h30
La crevette	7 700	18/09/12	3,5 h	18h00 - 21h30
La Saint Jacques	7 700	25/09/12	3,5 h	18h00 - 21h30
La Saint Jacques	7 700	01/10/12	3,5 h	18h00 - 21h30
Les sushis	7 700	02/10/12	3,5 h	18h00 - 21h30
Le chocolat	11 000	02/10/12	3,5 h	18h00 - 21h30
Les sushis	7 700	08/10/12	3,5 h	18h00 - 21h30
Viennoiserie	11 000	09/10/12	3,5 h	18h00 - 21h30
Les vins en dégustation	11 500	02 - 09 - 16/10	6 h (3 fois 2 h)	18h00 - 20h00
Glace Ispahan de P. HERME	11 000	16/10/12	3,5 h	18h00 - 21h30
Les Macarons	11 000	23/10/12	3,5 h	18h00 - 21h30

Lieu de réalisation des ateliers

Cuisines du restaurant d'application du lycée ESCOFFIER NOUMEA

Contactez le GRETA au 41 50 39 ou greta.cfi@ac-noumea.nc