

## A l'Ecole Hôtelière du Périgord

Animés par le Chef Jean-François Laroussarie

Ouverts à tout public même débutants !

Planning 2016 :

Vendredi 15 janvier	Repas dînatoire	Recettes froides et chaudes autour d'un verre de vin
Vendredi 5 février	Macarons	Fabrication et déclinaison en sucrés et salés
Vendredi 11 mars	Cuisine Asiatique	Sushis, makis, soupe Thaïe...
Vendredi 1er avril	Pâtisserie	Réalisation d'éclairs et de choux revisités
Mercredi 13 avril	Le Homard	Déclinaison froid / chaud
Vendredi 13 mai	Gâteaux de voyage	Cakes, financiers, madeleines pour les sorties du week-end
Vendredi 3 juin	Viennoiseries	Fabriquer croissants, chocolaines, pains aux raisins...

Les cours ont lieu de 14h à 17h à l'Ecole Hôtelière du Périgord - Avenue Henry Deluc à Boulazac

**Coût de la formation : 50 €**

- Les participants viennent avec la matière d'œuvre (liste fournie lors de la réception de l'inscription) et repartent avec leur production (prévoir des boîtes en plastique, sacs isothermes...)
- Prévoir une tenue de travail appropriée et un tablier ou une blouse.

### Bulletin d'Inscription

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

Téléphone : ..... Mail : .....

Souhaite participer à la formation : .....

Date : .....

Joindre un chèque de 50 € à l'ordre de : Ecole Hôtelière du Périgord de la CCI Dordogne  
Bulletin et chèque à renvoyer à :

Ecole Hôtelière du Périgord - Service Commercial - Avenue Henry Deluc - 24750 Boulazac  
Tél : 05 53 35 72 72