

Français & Gastronomie

Améliorez votre français et apprenez les secrets de la cuisine française avec un véritable chef !

Vous découvrirez de nouvelles saveurs et de nouvelles recettes à base de produits locaux et typiquement français, tout en pratiquant la langue française dans une atmosphère détendue, qui facilite la communication orale.



CONTACT

sales@france-langue.fr

INFOS PRATIQUES

Niveaux : A2 minimum

Age minimum : 17 ans

Début des cours : tous les lundis, toute l'année.

Organisation

Selon le niveau de l'étudiant, les cours de français général ont lieu soit le matin soit l'après-midi.

Les ateliers de cuisine et/ou pâtisserie sont organisés en fonction des horaires des cours de français, du lundi au vendredi**

Lieux des ateliers de cuisine/pâtisserie

Paris Bastille – 1^{ère} (métro Bastille)

Paris Beaubourg – 3^{ème} (métro Etienne Marcel)

Paris Haussmann – 9^{ème} (métro Havre-Caumartin)

Programme

- 20 leçons de français général par semaine
- 4 heures d'ateliers de cuisine* et/ou pâtisserie réparties sur 2 sessions.

Ateliers de cuisine / pâtisserie : 4 heures / semaine

Exemples de menus

▪ Atelier de cuisine - 2h

- Gougère au beaufort
- Maki de tourteau et pommes Granny Smith à la coriandre
- Saint-Jacques dorées, neige de chou-fleur

▪ Atelier de cuisine - 2h

- Soupe de crevettes au lait de coco
- Pad Thai au poulet et aux crevettes
- Tapioca au pandan, crème de coco et fruits exotiques

▪ Atelier de pâtisserie - 2h

- Pâte à choux, couchage et cuisson des choux
- Crème pâtissière (vanille et chocolat)
- Montage et décoration des choux et réalisation de chouquettes

▪ Atelier de pâtisserie - 2h

- Le cake 100% chocolat
- Le macaron crème de rose, framboises et litchis
- Le millefeuille au praliné

Plus la demande de réservation est envoyée tôt, plus le choix des ateliers est important et plus il est possible de répondre à des demandes spécifiques : cuisine française/cuisine du monde, allergies alimentaires, régimes particuliers etc.

* Ateliers de cuisine française et/ou cuisine du monde

** En cas de séjour de plus d'1 semaine, possibilité d'avoir des ateliers de cuisine le samedi et le dimanche



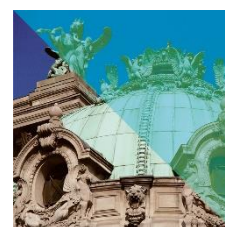
TARIFS

• 1 à 3 semaines :
525 €

• 4 à 11 semaines :
510 €

+

Droits d'inscription
(valable 1 an à partir du début des cours)
80 €



Français & Gastronomie (suite)



EXEMPLES D'EMPLOI DU TEMPS

Exemple 1

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
MATIN	8h30 – 10h Accueil des étudiants, tests, réunion d'information 10h – 12h Cours de français général	8h30 – 12h Cours de français général	8h30 – 12h Cours de français général	8h30 – 12h Cours de français général	8h30 – 12h Cours de français général	8h30 – 12h Cours de français général
APRES-MIDI	15h – 17h Atelier de pâtisserie					
SOIR			20h – 22h Atelier de cuisine			

Exemple 2

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MATIN	11h – 13h Accueil des étudiants, tests, réunion d'information		10h – 12h Atelier de cuisine		10h – 12h Atelier de cuisine
SOIR	16h20 – 19h30 Cours de français général	16h20 – 19h30 Cours de français général	16h20 – 19h30 Cours de français général	16h20 – 19h30 Cours de français général	16h20 – 19h30 Cours de français général