



450 467-4855
info@clubrecreation.com
www.clubrecreation.com

Cuisine

Futur chef!



Des recettes simples et santé!

De nouvelles recettes simples, savoureuse et santé qui tiennent compte des allergies des enfants du groupe, présentées par une passionnée de cuisine...ça donne l'eau à la bouche! En plus d'apprendre les règles du bon et du beau en cuisine et les techniques culinaires de base, des notions importantes de sécurité, d'hygiène et de salubrité seront abordées.

L'hygiène et la salubrité

Avant même de commencer à cuisiner, il y a des règles de base à connaître sur la propreté de tes mains, de ton lieu de travail, de la conservation des aliments et des outils culinaires que tu utilises.

Les techniques

L'animatrice du Club Récré-Action te montreras, étape par étapes, des techniques culinaires de base ainsi que certains mots propres à la cuisine des aliments et qui te serviront le restant de ta vie.

Les recettes

Tu feras des recettes très tendances qui sont aussi bonnes à goûter qu'à regarder avec ses yeux. Tu rapporteras à la maison le fruit de ton travail après chaque cours.

Tu veux découvrir une nouvelle activité stimulante?

Cette activité est pour toi!

De l'action, parce que ça fait du bien!