

CVF3		La gastronomie dans la culture française
UE	Ingénieur/ Master	<p>Ce cours propose aux étudiants étrangers de découvrir et pratiquer la cuisine française.</p> <p>Ce cours comporte :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 17h de TD à l'UTT, qui donneront les bases de la cuisine française - 28h (7x4h, le mercredi de 16h à 20h) de travaux Pratiques (TP) dans les cuisines du lycée hôtelier E. Herriot de Saint Savine dédiées à la préparation et la mise en pratique de ce qui aura été appris à l'UTT.
Catégorie	Humanités	
Semestre(s)	Printemps	
Crédits	4	
Lectures	0h	
TD	17h	
TP	28h	
Langue	Français B1/B2 minimum	<p>Informations Importantes sur les séances pratiques</p> <p>Lieu : Lycée Edouard Herriot - La Maladière – 10300 Sainte Savine .</p> <p>Le lycée est accessible en bus, le temps de trajet est d'environ 50 minutes : pensez à prévoir ce délai afin d'arriver à l'heure. Vous pourrez reprendre le bus également en soirée pour retourner au centre-ville. De là, les étudiants habitant près de l'UTT devront prendre un autre bus pour rentrer (heure d'arrivée estimée vers l'UTT: 21h).</p> <p>Participation au coût des denrées alimentaires : les TP au lycée requièrent des denrées alimentaires que les étudiants cuisineront et ramèneront chez eux. Il est donc demandé aux étudiants une participation financière de 15€ par séance (montant total 105€), à votre charge.</p> <p>Une fois inscrit, les étudiants devront confirmer leur inscription en payant le montant total de ces frais en une seule fois à l'UTT, avant la première session de TP, non remboursables.</p> <p>Pour plus d'informations sur le lycée : http://lycee-edouard-herriot.com/accueil/</p>
Nombre de places	Etudiants étrangers uniquement	
Tous les cours seront assurés par un Chef		
		<p>Théorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Connaître les principaux courants en grand noms de la cuisine française - Identifier les produits du terroir et les produits marqueurs des régions françaises - Définir les critères de qualité d'un produit, connaître les labels de qualité, identifier les produits par saison - Identifier les régions viticoles françaises, savoir de quelle manière associer un vin à un plat <p>Pratique:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Savoir réaliser une pâte à choux, les cuire et les garnir, un craquelin, une crème mousseline pralinée, une chantilly, savoir coucher, cuire et garnir des choux. - Savoir habiller, fileter et cuisiner un poisson en sauce. - Connaître les manières de préparer une viande en sauce : cuisson d'un ragout à brun, réalisation d'une garniture bourguignonne, liaison des sauces, etc. - Savoir préparer un repas traditionnel issu du terroir champardennais où l'UTT est située.