



Français & Cuisine

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.



LE PROGRAMME EN BREF

- **20 leçons de français général par semaine** : 4 sessions le matin, du mardi au vendredi
- **2 sessions de cuisine par semaine** : 3 heures l'après-midi
- **Tous niveaux acceptés, toute l'année sauf du 26/02 au 02/03, du 06/08 au 31/08 et du 22/10 au 02/11/2018**
- **Début des cours : tous les lundis sauf pour les débutants** (voir site web pour dates spécifiques débutants)

TARIFS :

1 à 3 semaines : 490 €
4 à 10 semaines : 475 €

+ 40€ de frais d'inscription

Cours de français - 20 leçons par semaine (15h)

Du mardi au vendredi, de 8h45 à 12h45

- Développement des 4 compétences linguistiques fondamentales (expression et compréhension écrites et orales). Accent mis sur la communication orale
- Des enseignants diplômés de l'université et de langue maternelle française
- Des classes internationales en petits groupes de 8 à 12 étudiants maximum
- Placement dans les classes en fonction des résultats obtenus au test de niveau réalisé à l'arrivée



Cours de cuisine - 2 sessions par semaine (6h)

2 sessions de cuisine de 3 heures chacune, l'après-midi de 15h à 18h

Le chef - Aude Bertaux - vous accueille dans son atelier de cuisine pour préparer un menu complet que vous pourrez ensuite déguster. Aude Bertaux est diplômée du lycée hôtelier de Strasbourg et a travaillé pour des enseignes prestigieuses telles que Dalloyau, Flo Prestige, ou encore pour un restaurant gastronomique en Afrique du Sud.

Vous ramènerez chez vous les recettes des plats que vous aurez cuisinés afin de les préparer à nouveau facilement. Le cours est adapté à tous les niveaux, quelles que soient vos connaissances en cuisine.



EXEMPLES DE MENU

- Gambas en croûte de chapelure d'orange / Mijoté de mignon de porc dans sa croûte dorée / Pudding au chocolat crémeux et crumble épicé
- Œuf à la neige cœur fondant, chorizo / Steak de poisson aux olives, lardons et mijoté de fèves / Millefeuille mangue caramélisé, crème glacée
- Croustillant au Saint-Marcellin et tomates séchées / Volaille aux noix de cajou et petits légumes / Mousse mascarpone, crème pamplemousse et meringue



Hébergements & activités

Un service hébergement pour vous loger selon vos attentes (familles, résidences, hôtels, appart'hôtels...), sous réserve de disponibilités.

Un programme complet d'activités pour rencontrer d'autres étudiants, découvrir Nice et sa région et profiter au maximum de votre séjour.

Activités facultatives à réserver et payer sur place.

