

Cours de cuisines

2017-2018

- Le Miel
- Les accompagnements du menu chasse
- Pâtes levées : pâtisseries en pâte levée riche

2016-2017

- Les lentilles
- Les sauces chaudes
- Les pâtes levées
- Un jardin sur mon balcon ou ma terrasse
- Les sauces froides

2015-2016

- Tombola gourmande
- La camomille
- Cuisine froide d'été

2014-2015

- Les poireaux
- Les Pop cakes / gâteaux sucettes
- Les strudels
- Herbes condimentaires et aromatiques – du jardin à l'assiette
- Nos cultures en fonction de la lune

2013-2014

- Les Cupcakes
- La Cuisine aigre-doux
- Messieurs aux fourneaux / cours de cuisine en 4 soirées
- Les produits du terroir – association avec des vins
- Le plantain dans tous ses états
- Excel

2012-2013

- Les feuilles de brick
- Mousses et flans
- Messieurs aux fourneaux / cours de cuisine en 4 soirées
- Ortie – mon amie

2011-2012

- Les mille-feuilles salés et sucrés
- Cuisiner dans le WOK à la mode "Suisse"
- Le Jardin "naturel"
- Power-Point
- Messieurs au fourneau

2010-2011

- Risotto-Polenta-Châtaignes
- Gâteaux et biscuits sur plaque
- Utilisation de four à micro-ondes
- Table pour seniors
- La redécouverte de l'art de la décoration florale
- L'art de recevoir en dressant une belle table
- Le contrôle de qualité personnel dans la vente directe et la restauration

2009-2010

- La vigne et son vin
- Délicatesses en pots
- La choucroute et raves en bocaux
- Les verrines - c'est tendance !
- Les soupers
- La culture sous serre
- Le bien-être à la maison grâce aux plantes
- Tourisme rural / vente directe → Module 3 : la rentabilité
- Tourisme rural / vente directe → Module 4 : la promotion / marketing
- Utilisation du courrier électronique
- Correspondance de base

2008-2009

- Cuisine vigneronne
- Menus à préparer à l'avance
- Les mets flambés
- Cuisson à la vapeur (cours pratique)
- Faire la cuisine avec les enfants
- La culture sous serre
- Tortillas et autres crêpes
- Mise en valeur du lait

2007-2008

- La courge
- Tour de Suisse culinaire, redécouvrir des plats d'antan
- La cuisine végétarienne
- Un jardin bien planifié
- Viande haché et émincée – pour les gourmands
- La pomme-de-terre – à la mode nouvelle
- Les phases de la lune

2006-2007

- Redonner une nouvelle vie à vos plantes par le bouturage
- La chasse
- Cadeaux à croquer
- Un repas complet dans une seule casserole
- Spécial "quiches / tartes"
- Mettre à jour ses assurances : risques professionnels et prévoyance
- Hôtel "Maman" – quel est son prix ?
- Informatique

2005-2006

- Terrines et mousses de légumes
- Pâtisseries vite faites
- L'entretien des massifs fleuris
- D'une pierre deux coups : cuisiner une fois, servir deux repas différents !
- Les mets pré-préparés pour emporter
- Cuisson douce de la viande base température

2004-2005

- Informatique
- La pâte feuilletée
- A la découverte des légumes méconnus et anciens
- La volaille
- Confiture et gelées "spéciales"
- Les bacs à fleurs d'extérieurs
- La taille des rosiers et arbustes

2003-2004

- Hors d'œuvre
- Cuisine et diabète
- Les repas "minceurs"
- Cuisiner autrement avec les produits du terroir
- Les pâtes fraîches "maison"

Cours d'été

- 2003 Les sirops et liqueurs
- 2005 Les salades d'été – un repas léger
- 2007 Buffet estival de "Finger - food"
- 2009 Les trésors de la nature
- 2010 Délicatesse en pots
- 2012 La déshydratation des fleurs et des végétaux
- 2013 Décorations de plats et buffets avec des légumes et fruits sculptés
- 2014 Les asperges