

Cooking with Trish Deseine

1 jour (7h)
Ajouté le 15/06/2022 - Modifié le 15/12/2022

350€ NET

Une journée délicieuse en immersion culinaire et linguistique avec l'autrice irlandaise de livres de cuisine, Trish Deseine.

Objectifs

Grâce au cours et démonstrations participatifs de plats typiques dans la cuisine de Trish, vous apprenez en vous amusant dans un cadre décontracté :

- Mise en pratique ludique de l'anglais
- Apprentissage spécialisé du langage lié à la gastronomie et la cuisine
- Découverte de la culture et des traditions culinaires irlandaises et britanniques

Compétences visées

- Saisir rapidement l'accent et les intonations en développant l'oreille.
- Développer sa gamme de vocabulaire et la mettre en application en employant la bonne prononciation.
- Acquérir des techniques de mémorisation pour rendre son interaction plus fluide.
- Contourner un problème linguistique pour trouver une solution.
- Développer son imagination et sa créativité pour gagner en confiance.

Public

- Niveau linguistique : A2 (testez votre niveau gratuitement www.oscar-cel.com)
- Nous ne pouvons pas prendre en compte des allergies alimentaires.

Prérequis : Aucun

Accessibilité : Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation.

Délais d'accès : L'accès à la formation est soumis au délai d'acceptation des financeurs et du temps de traitement de la demande : de 7 jours à 2 mois selon le mode financement.

Programme

Cooking with Trish Deseine

Chez Trish dans son cottage sarthois

Stage Hiver

15 jan : Winter warmers Vegan but delicious

12 fév : Valentine's Day

12 mars : St Patrick's Day

Stage Printemps/été

9 avril : Easter traditions

14 mai : Springtime cooking

18 juin : The Queen's Jubilee

Stage automne

17 sept : Back to school / family cooking

15 oct : Halloween

19 nov : Comfort food

Stage de Noël

3 décembre : Christmas special avec cadeau à emporter

Cooking with Trish Deseine

Dates & lieux

 Samedi 17 Septembre 2022

 Le Mans

 Samedi 15 Octobre 2022

 Le Mans

 Samedi 19 Novembre 2022

 Le Mans

 Samedi 03 Décembre 2022

 Le Mans

Les points forts

Une offre riche et diversifiée de plus de 400 formations sur des thématiques très ciblées. Une équipe à votre écoute pour vous accompagner dans la réalisation de vos projets formation !

Retrouvez tous nos indicateurs de satisfaction et de performance sur nos pages centres de formation.

Modalités pédagogiques

Le formateur apporte non seulement des notions théoriques mais également un accompagnement des stagiaires vers l'acquisition des compétences et leur validation par la pratique.

De ce fait, le déroulement des formations inclut des travaux : en sous-groupes, de préparation d'exposés, de mises en situation, des exercices d'application, des ateliers de travail.

Équipe pédagogique : Les formateurs CCI FORMATION sont sélectionnés en cohérence avec les méthodes pédagogiques que nous encourageons. Ils sont référencés sur la base de leur expertise dans leur domaine d'intervention et leur capacité à partager leur expérience au travers de solutions concrètes et opérationnelles.

Méthodes : Les CCI des Pays de la Loire vous accueillent en proximité dans leurs établissements de formation. Nos équipements, conçus pour répondre à l'ensemble des thématiques de formation proposées, offrent un cadre d'apprentissage agréable, performant et stimulant.

Validation/Certification

Cooking with Trish Deseine

Possibilité d'ajouter une certification CLOE pour rendre cette formation éligible au CPF.
