



Asociación Latina para el Análisis de los Sistemas de Salud

CALASS 2013

XXIV Congreso de ALASS

29-30-31 agosto 2013

Sugerencias para los acompañantes

1.- Turismo en Rennes: Visitas guiadas a la ciudad

Contactar directamente a la oficina de turismo.

Turismo y Congresos Rennes
11, rue Saint-Yves - CS 26410 a 35.064 RENNES Cedex
Tel: 02 99 67 11 08 - Fax: 02 99 67 11 10
E-mail: servicereceptif@tourisme-rennes.com
Web: www.tourisme-rennes.com

2.- En el corazón de la verdadera civilización: Art Culinaire! En el centro de las culturas latinas!

Sesiones de aprendizaje culinarias francesas ofrecidas por el Centro Culinario Contemporáneo (CCC) en Rennes.

Registrarse directamente (mencionando CALASS 2013):

Sandrine GUY
Cuisine et Evénements
+ (33) 7 78 11 01 82
8 rue Jules Maillard de la Gournerie
35000 Rennes
sguy@centreculinaire.com

T. Bryone –
tbryone@centreculinaire.com

APRENDER ARTE CULINARIO FRANCÉS

29 de agosto

Explicaciones de la cocina:

La cocina es simple: sólo tiene que entenderse el "por qué" de las cosas, el dominio de los conceptos básicos... y para ello, qué mejor que un cocinero-profesor para explicarlo!

Vamos a la cocina!

Simplemente deslice la plataforma, nos lavamos las manos y entonces: se intercambian su "know-how", hablamos, nos reímos ...

Con el asesoramiento del Chef, ponemos manos a la obra:

Descubrimos las habilidades y trucos de cocina para adquirir las técnicas y aprender los trucos del oficio. Aplicación práctica para lograr lo mismo en una cocina totalmente equipada.

Las comidas se elaboran y se comparten servicios:

Después del esfuerzo, la comodidad, vamos a la mesa .

Esta es la filosofía del Centre Culinaire Contemporain. Aprende nuevas recetas: sí ... pero relajarse y divertirse también!

Somos capaces de rehacer las de casa:

Traiga sus recetas de casa para divertirse ... y con el deseo de compartir la alegría de los amigos y la familia!

Dos posibilidades no excluyentes:

1. 10 horas - 1 curso de cocina para las acompañantes a los delegados dirigido por el Chef

(12 personas mínimo - 18 máximo)

. Coquillages en marinère de cidre, vinaigrette Celtique, tagliatelles de blé noir

. Kouign Amann

Duración estimada: 4h00

€ 50 por persona incluyendo todos los impuestos por persona (una copa de vino, pan y café incluido)

2. 14 horas - 1 curso de cocina en torno a la cocina bretona dirigido por el Chef

(12 personas mínimo - 18 máximo)

. Pain perdu au caramel au beurre salé

. Sablé Breton, salade de fraises au miel de sarrasin, brume de Plougastel

Duración estimada: 3h00

40 euros por persona (café incluido)

Sandrine GUY

Cuisine et Evénements

+ (33) 7 78 11 01 82

8 rue Jules Maillard de la Gournerie

35000 Rennes

sguy@centreculinaire.com

T. Bryone –

tbryone@centreculinaire.com