



*Associação Latina de Análise dos Sistemas de Saúde*

## **CALASS 2013**

XXIV Congreso de ALASS

29-30-31 agosto 2013

### **Sugestões para acompanhante**

#### **1.- Turismo em Rennes: Visitas guiadas à cidade**

Insever-se diretamente no escritório 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](mailto:servicereceptif@tourisme-rennes.com)  
Web: [www.tourisme-rennes.com](http://www.tourisme-rennes.com)

#### **2.- No coração da verdadeira civilização: Art Culinaire! No centro das culturas latinas!**

Sessões de arte culinária francesa são oferecidas pelo Centro de Culinária Contemporânea (CCC) em Rennes.

Registre-se diretamente (mencionar 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](mailto:sguy@centreculinaire.com)

**T. Bryone –**  
[tbryone@centreculinaire.com](mailto:tbryone@centreculinaire.com)

## APRENDA ARTE CULINARIA FRANCESA

29 de agosto

### Declarações sobre cozinhar:

A cozinha é simples: você só precisa entender o "porquê" das coisas e dominar os conceitos básicos ... e para isso, nada melhor que um cozinheiro-professor para explicar isso!

### Vamos à cozinha!

Basta colocar o avental, lavar as mãos e, em seguida, é bom estar com muitas pessoas: os chefs fornecem o seu "know-how", nós conversamos, rimos.

### Com o conselho do Chef, vamos colocar a mão na massa:

Descobrimos as habilidades e truques de cozinha para adquirir as técnicas e aprender os truques do negócio. Aplicação prática para alcançar a própria receita em uma cozinha totalmente equipada.

### As refeições são desenvolvidos e o resultado compartilhado:

Após o esforço, o prêmio é ir à mesa para festejar

Ele serve suas realizações numa refeição agradável. Esta é a filosofia do Centro de Culinária Contemporânea.

Aprender novas receitas: sim ... mas relaxar e se divertir muito!

### Nós somos capazes de mudar sua casa:

Você leva suas receitas para casa para se divertir ... e deixar os outros com o desejo de compartilhar a alegria de amigos e familiares!

### Duas possibilidades não-excludentes:

#### 1. 10 horas - 1 aulas de culinária para acompanhar os delegados liderados pelo Chef

(Mínimo de 12 pessoas - 18 no máximo)

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

. Kouign Amann

Duração: 4h00

€ 50 por persona incluindo todos os impostos por pessoa (uma taça de vinho, pão e café incluídos))

#### 2. 14 horas - uma aula de culinária em torno de um sabor bretão liderada pelo Chef

(Mínimo de 12 pessoas - 18 no máximo)

. Pain perdu au caramel au beurre salé

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

Duração: 3h00

40 euros por pessoa, incluindo todos os impostos (incluicafé).

**Sandrine GUY**

**Cuisine et Evénements**

+ (33) 7 78 11 01 82

8 rue Jules Maillard de la Gournerie

35000 Rennes

[sguy@centreculinaire.com](mailto:sguy@centreculinaire.com)

**T. Bryone –**

[tbryone@centreculinaire.com](mailto:tbryone@centreculinaire.com)