

## TITOLO DEL CORSO

IL PRANZO DI LAVORO

DURATA IN ORE	12
DATA INIZIO DEL CORSO	06/07/2021
DATA TERMINE DEL CORSO	12/07/2021
METODOLOGIA	<input checked="" type="checkbox"/> AULA <input type="checkbox"/> LABORATORIO <input type="checkbox"/> FAD
DESTINATARI	Lavoratori dipendenti di aziende iscritte all'Ente Bilaterale del Terziario di Bergamo.
N. MINIMO PARTECIPANTI	4
OBIETTIVI	L'obiettivo della formazione è trasmettere ai partecipanti le tecniche di preparazione per elaborare un menù per il lavoro che sia equilibrato dal punto di vista nutrizionale ed economico, con ricette classiche e innovative, che consentano di preparare la linea in maniera ottimale.
CONTENUTI	Il menù di lavoro Primi piatti Secondi piatti Piatti unici Contorni Dessert Preparazione della linea Ottimizzazione dei tempi di preparazione e servizio
DOCENTI	FRANCESCA MARSETTI
CALENDARIO LEZIONI	9.00-13.00/13.30-15.00 lunedì 06/07/2021 15.00-18.30/19.00 - 21.00 lunedì 12/07/2021  È previsto il rilascio di un attestato di partecipazione a fine corso se raggiunta la frequenza dell'80% del monte ore totale del corso.
SEDE DEL CORSO (O PIATTAFORMA UTILIZZATA)	ASCOM FORMAZIONE OSIO SOTTO - Piazzetta Don Gandossi, 1
PER INFORMAZIONI	Referente: Sabrina Bianco - CAT Ascom Bergamo srl MAIL: info@ascomformazione.it TEL: 035/4185706-707