

TITOLO DEL CORSO

AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE IN CUCINA

DURATA IN ORE	22
DATA INIZIO DEL CORSO	08/04/2022
DATA TERMINE DEL CORSO	11/11/2022
METODOLOGIA	<input type="checkbox"/> AULA <input checked="" type="checkbox"/> LABORATORIO <input type="checkbox"/> FAD
DESTINATARI	Lavoratori dipendenti di aziende iscritte all'Ente Bilaterale del Turismo di Bergamo.
N. MINIMO PARTECIPANTI	4
OBIETTIVI	Il corso è rivolto ai professionisti del settore che intendono aggiornare le loro competenze in cucina.
CONTENUTI	La cucina vegana La cucina vegetariana La cottura e i tagli della carne Materia prima: resa, qualità e costi Preparazione della linea Ottimizzazione del servizio Porzionatura e mise en place L'equilibrio nutrizionale delle ricette Lo sviluppo del menù
DOCENTI	MAURIZIO BOSOTTI
CALENDARIO LEZIONI	ORARIO: 15.30 - 19.30 DATE: 08/04/2022 - 13/05/2022 - 08/07/2022 - 08/07/2022 - 16/09/2022 - 14/10/2022 - 11/11/2022 (per quest'ultima data orario 15.30 - 17.30) 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