

## TITOLO DEL CORSO

AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE: SUSHI E SASHIMI

DURATA IN ORE	20
DATA INIZIO DEL CORSO	da definire
DATA TERMINE DEL CORSO	da definire
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 percorso formativo si propone di formare i partecipanti sulla gestione del pesce crudo e la preparazione di sushi e sashimi. L'obiettivo è incrementare e valorizzare l'offerta al cliente.
CONTENUTI	La scelta del pesce Procedure di abbattimento La cottura e il condimento del riso Preparazione di sushi I tagli del sashimi Presentazione e mise en place
DOCENTI	FRANCESCA MARSETTI
CALENDARIO LEZIONI	Calendario: da definire Orario: da definire  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