

## TITOLO DEL CORSO

BRUNCH: STILE E TENDENZE

|  |   |
|--|---|
| DURATA IN ORE                                | 8   |
| DATA INIZIO DEL CORSO                        | 20/04/2022  |
| DATA TERMINE DEL CORSO                       | 03/05/2022  |
| METODOLOGIA                                  | <input type="checkbox"/> AULA <input checked="" type="checkbox"/> LABORATORIO <input type="checkbox"/> FAD  |
| DESTINATARI                                  | Titolari e collaboratori di imprese iscritte all'Ente Bilaterale di Bergamo.  |
| N. MINIMO PARTECIPANTI                       | 4   |
| OBIETTIVI                                    | Un laboratorio teorico-pratico per apprendere le tecniche di preparazione dei piatti tradizionali e alternative da servire durante il momento del brunch. Un concetto mutuato dalla cultura anglosassone e oggi tanto in voga anche nel nostro paese. |
| CONTENUTI                                    | Piatti dolci e salati<br>I piatti della tradizione<br>Un salto nell'innovazione<br>Le bevande<br>Il buffet: tra eleganza e gusto<br>L'atmosfera   |
| DOCENTI                                      | MIRKO RONZONI   |
| CALENDARIO LEZIONI                           | Orario: 14.30 - 18.30<br>Date:<br>mercoledì 20 aprile<br>martedì 3 maggio<br><br>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<br>(O PIATTAFORMA UTILIZZATA) | ASCOM FORMAZIONE OSIO SOTTO - Piazzetta Don Gandossi, 1   |
| PER INFORMAZIONI                             | Referente: Sabrina Bianco - CAT Ascom Bergamo srl<br>MAIL: info@ascomformazione.it<br>TEL: 035/4185706-707  |