

TITOLO DEL CORSO

CUCINA CREATIVA E DECORAZIONE DEI PIATTI

DURATA IN ORE	30
DATA INIZIO DEL CORSO	07/06/2021
DATA TERMINE DEL CORSO	21/06/2021
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 di questo corso è quello di migliorare le proprie capacità nella lavorazione delle materie prime con il fine di poter offrire ai propri clienti, piatti gourmet decorati con gusto. Un percorso formativo dedicato all'estetica della gastronomia, che adeguatamente coniugata con la tecnica vi darà la possibilità di arricchire la vostra offerta. Un aggiornamento imperdibile per gli addetti alla ristorazione.
CONTENUTI	Preparazione presentazione di pane e grissini da ristorazione Preparazione e presentazione di pasta all'uovo fresca e ripiena Lavorazione e cottura della carne Lavorazione e presentazione di piatti espressi a base di pesce Preparazione e presentazione di piatti vegetariani Dessert al piatto
DOCENTI	MIRKO RONZONI
CALENDARIO LEZIONI	9.00-13.00/13.30-15.30 lunedì 07/06/2021 9.00-13.00/13.30-15.30 giovedì 10/06/2021 9.00-13.00/13.30-15.30 lunedì 14/06/2021 9.00-13.00/13.30-15.30 giovedì 17/06/2021 9.00-13.00/13.30-15.30 venerdì 21/06/2021 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