TITOLO DEL CORSO

CUCINA CREATIVA E OTTIMIZZAZIONE DEL SERVIZIO IN CUCINA

DURATA IN ORE	20
DATA INIZIO DEL CORSO	3 aprile 2024
DATA TERMINE DEL CORSO	9 aprile 2024
METODOLOGIA	☐ AULA ☑ LABORATORIO ☐ FAD
DESTINATARI	Lavoratori dipendenti di aziende iscritte all'Ente Bilaterale del Turismo di Bergamo.
N. MINIMO PARTECIPANTI	4
OBIETTIVI	Un percorso formativo pensato per chi desidera ottimizzare tempi e risorse in cucina, sfruttando la tecnica, ma senza dimenticare la creatività.
CONTENUTI	La mise en place Oli aromatizzati e marinature Primi, secondi a base di pesce Pasta fresca a basso food cost Le regole per il riciclo: ottimizzazione delle risorse Un unico impasto per molteplici preparazioni: contaminazioni e cotture I dolci al piatto Preparazione della linea Presentazione e mise en place
DOCENTI	DAVID FIORDIGIGLIO
CALENDARIO LEZIONI	Calendario mercoledì 3 aprile - giovedì 4 aprile lunedì 8 aprile - martedì 9 aprile Orario: 14.30 - 19.30 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