

TITOLO DEL CORSO

IL SOTTOVUOTO COME TECNICA DI COTTURA

DURATA IN ORE	8
DATA INIZIO DEL CORSO	24/03/2022
DATA TERMINE DEL CORSO	31/03/2022
METODOLOGIA	<input checked="" type="checkbox"/> AULA <input 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 apprendere nuove tecniche di preparazione e presentazione di piatti attraverso l'impiego della macchina sottovuoto. La tecnica di cottura in sottovuoto diventa sempre più spesso la scelta ottimale per la cottura a bassa temperatura di pesce, carne e frutta. Non solo metodo di conservazione, ma anche metodo di preparazione, cottura e ottimizzazione dei tempi di servizio al ristorante.
CONTENUTI	Procedure e cotture La sonda al cuore, il thermoplongeur e l'abbattitore Come cuocere a bassa temperatura Le temperature di cottura: differenze tra i prodotti Risparmi in termine di tempo e manodopera Sviluppo ricette
DOCENTI	GIOVANNI ROTA
CALENDARIO LEZIONI	15.00 - 19.00 giovedì 24 marzo 2022 15.00 - 19.00 giovedì 31 marzo 2022 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