TITOLO DEL CORSO

L'ABC DELLA CUCINA VEGANA NELLA RISTORAZIONE

DURATA IN ORE	18
DATA INIZIO DEL CORSO	9 aprile 2024
DATA TERMINE DEL CORSO	23 aprile 2024
METODOLOGIA	☐ AULA ☑ LABORATORIO ☐ FAD
DESTINATARI	Lavoratori dipendenti di aziende iscritte all'Ente Bilaterale del Turismo di Bergamo.
N. MINIMO PARTECIPANTI	4
OBIETTIVI	Il corso si pone come obiettivo quello di dare ai ristoratori l'opportunità di comprendere le esigenze di una fascia sempre più ampia di potenziali clienti, che hanno abbracciato la filosofia vegana e allo stesso tempo di dar loro le competenze tecniche per creare un menù vegano bilanciato nel gusto e nell'estetica.
CONTENUTI	I menù vegano: composizione ed equilibrio Il cliente vegano: alimentazione e aspettative gastronomiche Esecuzione delle preparazioni base Esecuzione delle ricette a base seitan
DOCENTI	SERENA BIVONA
CALENDARIO LEZIONI	Calendario: Martedì 09/04/2024 Martedì 16/04/2024 Martedì 23/04/2024 Orari :9.00 - 13.00/13.30-15.30
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