

TITOLO DEL CORSO

LE NUOVE TENDENZE FOOD DELL'APERITIVO

DURATA IN ORE	12
DATA INIZIO DEL CORSO	20/06/2022
DATA TERMINE DEL CORSO	22/06/2022
METODOLOGIA	<input checked="" type="checkbox"/> AULA <input type="checkbox"/> LABORATORIO <input type="checkbox"/> FAD
DESTINATARI	Lavoratori dipendenti di aziende iscritte all'Ente Bilaterale del Terziario di Bergamo.
N. MINIMO PARTECIPANTI	4
OBIETTIVI	È arrivata l'ora dell'aperitivo. Un servizio d'eccellenza comprende un drink sapientemente miscelato ma anche uno stuzzichino sfizioso che lo accompagna adeguatamente. Un seminario pensato per i bar con cucina, che apprenderanno l'arte di progettare un menù aperitivo suggestivo, ma nello stesso tempo semplice da realizzare.
CONTENUTI	Progettazione del menù Ricette creative Food Cost Esecuzione ricette
DOCENTI	MIRKO RONZONI
CALENDARIO LEZIONI	14.00 - 18.00 lunedì 20/06/2022 14.00 - 18.00 martedì 21/06/2022 14.00 - 18.00 mercoledì 22/06/2022 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