

## TITOLO DEL CORSO

MASTER ACADEMY: AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE

DURATA IN ORE	36
DATA INIZIO DEL CORSO	15 aprile 2024
DATA TERMINE DEL CORSO	27 maggio 2024
METODOLOGIA	<input type="checkbox"/> AULA <input checked="" 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	Un percorso formativo pensato per chi desidera approfondire i temi della cucina creativa e della panificazione al ristorante.
CONTENUTI	Cucina creativa Mise en place Tecniche di cottura Preparazione di piatti per la ristorazione Stagionalità dei prodotti e costruzione del menù Il cestino del pane al ristorante Panificazione Pre cottura e temperatura di servizio
DOCENTI	MIRKO RONZONI - DAVID FIORDIGIGLIO - PIETRO TALLARINI
CALENDARIO LEZIONI	Calendario lunedì 15 aprile - lunedì 22 aprile - lunedì 6 maggio - lunedì 13 maggio - lunedì 20 maggio - lunedì 27 maggio Orario: 9.00-13.00/13.30-15.30  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