TITOLO DEL CORSO

PASTICCERIA SALATA PER L'APERITIVO

DURATA IN ORE	12
DATA INIZIO DEL CORSO	7 aprile 2025
DATA TERMINE DEL CORSO	14 aprile 2025
METODOLOGIA	☐ AULA ☒ LABORATORIO ☐ FAD
DESTINATARI	Lavoratori dipendenti di aziende iscritte all'Ente Bilaterale del Turismo di Bergamo.
N. MINIMO PARTECIPANTI	4
OBIETTIVI	Un aperitivo che sorprende inizia dalla cura nella scelta e preparazione dei suoi ingredienti. Questo corso è pensato per chi desidera arricchire il proprio buffet con mignon salati raffinati, perfetti per accompagnare cocktail e bevande, offrendo un'esperienza gustativa unica. Scopri le basi della pasticceria salata e impara a realizzare proposte mignon, studiate per stupire i tuoi ospiti e rispondere alle esigenze di ogni stagione. Una formazione pratica per arricchire il tuo menù con eleganza e originalità.
CONTENUTI	Basi della pasticceria salata Panificazione mignon Farciture Mignon da tagli e presentazione
DOCENTI	CRISTINA SIRONI
CALENDARIO LEZIONI	Calendario lunedì 07 aprile - lunedì 14 aprile 2025 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)	CONFCOMMERCIO FORMAZIONE Piazzetta Don Gandossi, 1 - Osio Sotto
PER INFORMAZIONI	Referente: Sabrina Bianco - CAT Ascom Bergamo srl MAIL: info@ascomformazione.it TEL: 035/4185706-707