

TITOLO DEL CORSO

SFOGLIA DOLCE E SALATA GLUTEN FREE

| | |
|--|---|
| DURATA IN ORE | 6 |
| DATA INIZIO DEL CORSO | 28/03/2022 |
| DATA TERMINE DEL CORSO | 28/03/2022 |
| METODOLOGIA | <input checked="" type="checkbox"/> AULA <input type="checkbox"/> LABORATORIO <input type="checkbox"/> FAD |
| DESTINATARI | Lavoratori dipendenti di aziende iscritte all'Ente Bilaterale del Terziario di Bergamo. |
| N. MINIMO PARTECIPANTI | 4 |
| OBIETTIVI | Un corso di pasticceria, dedicato alla sfoglia dolce e salata gluten free. Deliziosi dolci e appetitosi finger food, che non rinunciano al gusto. Tecnica al servizio della creatività. |
| CONTENUTI | Impasto gluten free Scelta delle materie prime Esecuzione della sfoglia Realizzazione di dessert Realizzazione di finger food |
| DOCENTI | MARCO SCAGLIONE |
| CALENDARIO LEZIONI | 13.30 - 19.30 lunedì 28/03/2022 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) | ACCADEMIA DEL GUSTO - Piazzetta Don Gandossi, 1 - Osio Sotto. |
| PER INFORMAZIONI | Referente: Sabrina Bianco - CAT Ascom Bergamo srl MAIL: info@ascomformazione.it TEL: 035/4185706-707 |