

TITOLO DEL CORSO

STREET FOOD, TAKE AWAY. DELIVERY: LA NUOVA RISTORAZIONE

DURATA IN ORE	12
DATA INIZIO DEL CORSO	26/04/2021
DATA TERMINE DEL CORSO	03/05/2021
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	<p>Un corso per riportare l'attenzione sulla ristorazione che si è andata delineando durante l'ultimo anno e per riflettere sui piatti che più si prestano ad essere pensati per asporto e delivery.</p> <p>Non tutte le preparazioni possono essere rigenerate, senza perdere il loro gusto originario. Un corso dedicato a chi vuole comprendere i segreti di questa nuova ristorazione, per poterne sfruttare a pieno le potenzialità.</p>
CONTENUTI	<p>Definire il menù o valorizzare quello esistente Capire come sfruttare al meglio le attrezzature già presenti Realizzazione di piatti ad hoc Tecniche di produzione, stoccaggio, rigenerazione Street food (panini e piatti della tradizione) Take away (piatti da asporto ricette e servizio) Delivery (organizzare consegne di piatti pronti)</p>
DOCENTI	FRANCESCA MARSETTI
CALENDARIO LEZIONI	<p>9.00-13.00/13.30-15.30 lunedì 26/04/2021 9.00-13.00/13.30-15.30 lunedì 03/05/2021</p> <p>È previsto il rilascio di un attestato di partecipazione a fine corso se raggiunta la frequenza dell'80% del monte ore totale del corso.</p>
SEDE DEL CORSO (O PIATTAFORMA UTILIZZATA)	ASCOM FORMAZIONE OSIO SOTTO - Piazzetta Don Gandossi, 1
PER INFORMAZIONI	<p>Referente: Sabrina Bianco - CAT Ascom Bergamo srl MAIL: info@ascomformazione.it TEL: 035/4185706-707</p>