

TITOLO DEL CORSO

VEG UP: CUCINA VEGANA CONTEMPORANEA

DURATA IN ORE	7
DATA INIZIO DEL CORSO	da definire
DATA TERMINE DEL CORSO	da definire
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	Il corso è pensato per operatori di cucina che desiderano aggiornare e rinnovare le proprie competenze nella cucina vegana. L'obiettivo è consolidare le basi tecniche, approfondire nuove lavorazioni e stimolare la creatività, per offrire piatti sempre più innovativi, equilibrati e d'impatto. Al termine del percorso, i partecipanti saranno in grado di reinterpretare ricette classiche in chiave vegana, ideare proposte originali per menù à la carte e catering, e sviluppare piatti "signature" capaci di valorizzare l'identità del ristorante.
CONTENUTI	Ripasso tecnico avanzato: consistenze, leganti e armonia dei sapori Materie prime innovative e trend emergenti nel mondo vegetale Tecniche creative di presentazione e impiattamento Laboratorio pratico Approfondimento su texture e lavorazioni complesse Costruzione di proposte per menù degustazione e catering Laboratorio pratico creativo
DOCENTI	SERENA BIVONA
CALENDARIO LEZIONI	Calendario: da definire 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 OSIO SOTTO - Piazzetta Don Gandossi, 1
PER INFORMAZIONI	Referente: Sabrina Bianco - CAT Ascom Bergamo srl MAIL: info@ascomformazione.it TEL: 035/4185706-707