INNOVAZIONE IN CUCINA

DURATA IN ORE	24 ORE
DATA INIZIO DEL CORSO	15 aprile 2024
DATA TERMINE DEL CORSO	17 aprile 2024
METODOLOGIA	[X] AULA [ ] LABORATORIO [ ] FAD
DESTINATARI	Imprenditori e Lavoratori dipendenti di aziende iscritte all'Ente Bilaterale del Terziario e del Turismo di Bergamo.
N. MINIMO/MASSIMO PARTECIPANTI	Max. 4
OBIETTIVI	Espandere le conoscenze e le competenze dello chef e del suo team sulle ultime tendenze e innovazioni in cucina. Stimolare la creatività e la sperimentazione di nuove tecniche e ingredienti. Migliorare la qualità e l'originalità dei piatti del ristorante. Acquisire una migliore comprensione delle esigenze e dei gusti dei clienti moderni. Aumentare la competitività del ristorante nel mercato gastronomico.
CONTENUTI	Le tendenze emergenti nel mondo culinario: -Gastronomia sostenibile e km 0 -Alimentazione funzionale e nutraceutica -Cucina vegetale e vegana Stimolare la creatività in cucina: Brainstorming e tecniche di ideazione Sviluppo di nuovi concept di piatto Tecniche di cucina avanzate Le nuove esigenze dei clienti: Intolleranze e allergie alimentari Esigenze salutistiche e nutrizionali Preferenze etiche e sostenibili Personalizzazione del menu: Creazione di piatti su misura per il cliente Menu degustazione tematici Esperienze culinarie personalizzate
DOCENTE	Rota Paolo

CALENDARIO LEZIONI	15 aprile 2024 16 aprile 2024 17 aprile 2024 Tutte le lezioni si svolgeranno dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00 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	Via Cantalupa, 17 – 24060 Brusaporto
PER INFORMAZIONI	Referente: Roberta Sala MAIL: roberta.sala@ialombardia.it TEL: 035324753