

TITOLO DEL CORSO

CORSO BASE DI GASTRONOMIA

DURATA IN ORE	12
DATA INIZIO DEL CORSO	24/05/2021
DATA TERMINE DEL CORSO	31/05/2021
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	Un corso professionale dedicato agli operatori che vogliono migliorare la propria preparazione ed il servizio. Piatti sfiziosi ed esteticamente ben presentati, per attrarre i potenziali clienti, piatti buoni ed equilibrati per fidelizzarli. Per aprire una gastronomia non occorre sapere solo cucinare è necessario scegliere con attenzione le preparazioni e realizzare una vetrina perfetta.
CONTENUTI	Lavorare in gastronomia: l'organizzazione Le componenti nutrizionali dei piatti Preparazioni a base di carne e pesce Preparazioni vegetariane e vegane Il food cost L'assortimento Il trattamento e la conservazione dei prodotti La presentazione delle ricette L'importanza delle cromie e il packaging
DOCENTI	FRANCESCA MARSETTI
CALENDARIO LEZIONI	9.00-13.00/13.30-15.30 lunedì 24/05/2021 9.00-13.00/13.30-15.30 lunedì 31/05/2021 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)	ASCOM FORMAZIONE OSIO SOTTO - Piazzetta Don Gandossi, 1
PER INFORMAZIONI	Referente: Sabrina Bianco - CAT Ascom Bergamo srl MAIL: info@ascomformazione.it TEL: 035/4185706-707