

## TITOLO DEL CORSO

DOLCI E LIEVITATI DA COLAZIONE NELL'HOTELLERIE

DURATA IN ORE	6
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	La colazione in albergo è un rito a cui difficilmente un ospite vorrebbe rinunciare. Con questo corso vogliamo soffermarci sulla colazione dolce, per valorizzarne le preparazioni e offrire nuovi spunti creativi agli addetti per l'hotellerie.
CONTENUTI	Impasti lievitati Cottura Preparazione e stoccaggio della linea Torte da credenza
DOCENTI	DAVID FIORDIGLIO
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 n.1
PER INFORMAZIONI	Referente: Sabrina Bianco - CAT Ascom Bergamo srl MAIL: formazione@confcommerciobergamo.it TEL: 035/4185706-707