

TITOLO DEL CORSO

L'ABC DELLA CUCINA VEGANA NELLA RISTORAZIONE

DURATA IN ORE	18
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 si pone come obiettivo quello di dare ai ristoratori l'opportunità di comprendere le esigenze di una fascia sempre più ampia di potenziali clienti, che hanno abbracciato la filosofia vegana e allo stesso tempo di dar loro le competenze tecniche per creare un menù vegano bilanciato nel gusto e nell'estetica.
CONTENUTI	I menù vegano: composizione ed equilibrio Il cliente vegano: alimentazione e aspettative gastronomiche Esecuzione delle preparazioni base Esecuzione delle ricette a base seitan
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.
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