

TITOLO DEL CORSO

BRUNCH CREATIVO E DI TENDENZA INNOVAZIONE E TRADIZIONE

DURATA IN ORE	16
DATA INIZIO DEL CORSO	da definire
DATA TERMINE DEL CORSO	da definire
METODOLOGIA	☐ AULA ☒ LABORATORIO ☐ FAD
DESTINATARI	Lavoratori dipendenti di aziende iscritte all'Ente Bilaterale del Turismo di Bergamo.
N. MINIMO PARTECIPANTI	4
OBIETTIVI	Il corso si propone di guidare i partecipanti nella creazione di un brunch replicabile e innovativo, adatto ad un bar con cucina che desidera ampliare la propria offerta. Attraverso un percorso formativo pratico, i partecipanti apprenderanno come preparare piatti buoni ed esteticamente attraenti.
CONTENUTI	Selezione degli ingredienti Ricette base per piatti semplici ma creativi Creare piatti visivamente attraenti: trucchi e consigli per presentazioni che conquistano sui social Approccio alla preparazione in anticipo Costruire un menù equilibrato Focus sulle preparazioni salate Dolci per il brunch
DOCENTI	MIRKO RONZONI
CALENDARIO LEZIONI	Calendario: da definire Orario: 14.30 - 18.30 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 Piazzetta Don Gandossi, 1 - Osio Sotto
PER INFORMAZIONI	Referente: Sabrina Bianco - CAT Ascom Bergamo srl MAIL: info@ascomformazione.it TEL: 035/4185706-707