

TITOLO DEL CORSO

TAPAS & FINGER FOOD

DURATA IN ORE

18

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

L'obiettivo della formazione è trasmettere ai partecipanti le tecniche di preparazione di tapas e finger food, integrando tradizione e innovazione, e proponendo abbinamenti a cocktail classici per un'offerta aperitivo strutturata, che tenga conto del Food Cost. Al termine del percorso formativo i discenti saranno in grado di creare un'offerta unica, curata e redditizia, che valorizzi il locale e ne rafforzi l'identità.

CONTENUTI

- Origini e caratteristiche delle tapas
- Tecniche base: tagli, marinature, conservazione
- Preparazione di 3 tapas tradizionali rivisitate in chiave moderna
- Tecniche di impiattamento per tapas eleganti e funzionali
- Degustazione e confronto critico sulle preparazioni
- Principi di equilibrio tra sapori, consistenze e colori nei finger food
- Strategie per un food cost sostenibile nell'offerta aperitivo
- Introduzione agli abbinamenti con cocktail classici
- Creazione di 3 finger food gourmet per accompagnare cocktail

DOCENTI

MIRKO RONZONI

CALENDARIO LEZIONI

Calendario
da definire
Orario: 9.00 - 13.00 / 13.30 - 15.30

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