

TITOLO DEL CORSO

FINGER FOOD SALATI: PROPOSTE PROFESSIONALI PER EVENTI E CATERING

DURATA IN ORE	12
DATA INIZIO DEL CORSO	13 aprile 2026
DATA TERMINE DEL CORSO	20 aprile 2026
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 finger food è la scelta perfetta per unire impatto, praticità e margine: piccoli assaggi che uniscono tecnica e stile, capaci di stupire e farsi ricordare. Il corso ti guida a progettare buffet originali, dall'effetto wow nella forma, nei colori e nelle consistenze, ma pensati per funzionare nei volumi e nei tempi reali del servizio. Impari a gestire ingredienti e preparazioni con criterio, per creare una linea finger che non "fa scena e basta", ma assicura qualità costante, produzione più serena e un'esperienza che il cliente percepisce al primo assaggio.
CONTENUTI	Basi Panificazione mignon Farciture Mignon da taglio Proposta per un buffet aperitivo originale Gestione degli ingredienti Stagionalità Conservazione e stoccaggio
DOCENTI	CEFOS BARTENDER SCHOOL
CALENDARIO LEZIONI	Calendario 13 aprile 2026 20 aprile 2026 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