

Tipologia Corsi



MENU A TEMA (durata 1 modulo)

CORSO 1 - MENU PASTA E SALSE

Preparazione di 3 primi con abbinamento di salse scelti dal cliente

CORSO 2 - MENU PESCE

Preparazione di tre portate a base di pesce scelti dal cliente

CORSO 3 - MENU CARNE

Preparazione di tre portate a base di carne scelti dal cliente

CORSO 4 - MENU DOLCI

Preparazione di dolci al cucchiaio e/o pasticceria scelti dal cliente

MENU DELLO CHEF (durata minimo 2 moduli)

CORSO 5 - CREAZIONE DI UN MENU

Preparazione di tutte le portate di un menu scelte dal cliente (anche vegetariano, celiaco...)

CORSI TECNICI (durata minimo 2 moduli)

CORSO 6 - GESTIONE DEI PRODOTTI

Conoscenza e gestione dei diversi prodotti enogastronomici

CORSO 7 - PREPARAZIONE E CONSERVAZIONE DI SEMILAVORATI

Descrizione degli ingredienti e dell'attrezzatura necessaria. Procedure, tecniche e strumenti di amalgama e di impasto degli ingredienti. Tecniche di cottura