



villaggio
formazione



DESTINATARI

Per chi desidera creare menù semplici adottando una scelta coerente, dal punto di vista nutrizionale e del gusto, di abbinamenti dall'antipasto al dolce.

REQUISITI

Conoscenze di merceologia e predisposizione materie prime.

iscrizione
€ 72,00

minimo
12 partecipanti

frequenza
2 lezioni
dal lunedì
al venerdì
orario serale
18-21



PROGETTARE SEMPLICI MENÙ

OBIETTIVI e CONTENUTI

Conoscendo la stagionalità dei prodotti nazionali e locali e le ricette di semplici piatti predisporre menù adottando una scelta coerente, dal punto di vista nutrizionale e del gusto, di abbinamenti dall'antipasto al dolce, attraverso due sessioni di lavorazione:

- data una ricetta da preparare e avendo a disposizione una cucina attrezzata, adeguatamente trattata secondo le norme igieniche e di sicurezza, scegliere e predisporre le materie prime, produrre e assemblare i semilavorati e cuocere gli alimenti considerando l'ordine e i tempi di preparazione utilizzando le attrezzature e le metodologie corrette;
- avendo a disposizione gli alimenti cotti, allestire il piatto da presentare ai commensali arricchendolo di guarnizioni in modo da stimolare le percezioni sensoriali.

