



**villaggio**  
formazione



### DESTINATARI

Per chi desidera creare menù tradizionali adottando una scelta coerente 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 MENÙ TIPICI

### OBIETTIVI e CONTENUTI

Conoscendo la stagionalità dei prodotti locali e le ricette dei piatti tradizionali locali predisporre menù tipici adottando una scelta coerente 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 al consumatore e abbinare il vino locale in modo da stimolare le percezioni sensoriali.

