



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

TRENTINO
UNIONE DELLE IMPRESE, DELLE ATTIVITÀ
PROFESSIONALI E DEL LAVORO AUTONOMO
SEZIONE ALTO GARDA E LEDRO



PESCE DI LAGO, ANTIPASTI E SECONDI

Obiettivi	Far conoscere nuove ricette dedicate al pesce di lago e torrente Metodi di preparazione più "leggeri" Risparmio di tempo lavorativo
Programma	<ul style="list-style-type: none">• Il pesce di lago e torrente fra innovazione e salute• Presentazione di finger-food moderni e di sicuro appeal• Realizzazione di antipasti a base di pesce, ortaggi trentini e olio del Garda• Confezionamento di "piatti principali" con pesci di torrente, erbe aromatiche e officinali• Chiusura del corso con valutazione degli obiettivi
Destinatari	Dipendenti di strutture ricettive, pubblici esercizi e ristoranti (varie forme contrattuali), compresi gli stagionali.
Durata	16 ore
Calendario	23/11/2020 24/11/2020
Orario	23/11/2020: 8:30-12:30 e 13:30-17:30 24/11/2020: 8:30-12:30 e 13:30-17:30
Docente	Vinicio Tenni
Sede	Hotel Everest Viale Rovereto 91 38062 Arco
Iscrizioni	Tel. 0464.552270 E-mail: info@uctsriva.it
Termine per l'iscrizione	16/11/2020