



CONFCOMMERCIO

IMPRESE PER L'ITALIA

TRENTINO

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



TECNICHE DI COTTURA A BASSE TEMPERATURE

Obiettivi	Permettere di acquisire le nozioni e le capacità di base necessarie per la realizzazione di alcune ricette della tradizione utilizzando tecniche e tecnologie moderne Il corso prevede un approccio teorico e pratico alle diverse tecniche.
Programma	<ul style="list-style-type: none">• Organizzazione delle cotture• Combinazioni di prodotti per cotture in contemporanea• Temperature di cottura bilanciate• Temperature al cuore dei prodotti• Combinazione di prodotti per cotture tradizionali e sottovuoto• Strategie organizzative: tempi di produzione e tempi di servizio
Destinatari	Dipendenti di strutture ricettive, pubblici esercizi e ristoranti (varie forme contrattuali), compresi gli stagionali.
Durata	8 ore
Calendario	30/11/2020 01/12/2020
Orario	30/11/2020: 14:00-18:00 01/12/2020: 8:30-12:30
Docente	Michele Bavuso
Sede	Hotel Everest Viale Rovereto 91 38062 Arco
Iscrizioni	Tel. 0464.552270 E-mail: info@uctsriva.it
Termine per l'iscrizione	23/11/2020