

2022: UN GIORNO AL BAR

CORSI FORMAZIONE IN AVVIO



L'APPETITO VIEN MANGIANDO

OBIETTIVI DEL CORSO

Approfondire in modo tecnico e pratico la preparazione ed il servizio di Toast, Tramezzini, Brioche Salate ed Insalatone

CONTENUTI

1) IL TOAST (4ore)

Approfondire in modo tecnico e pratico la preparazione ed il servizio di Toast.

- Definizione
- Analisi materie prime (e salsa rosa)
- Attrezzature
- Composizione
- Conservazione
- Cottura
- Impiattamento e presentazione
- Organizzazione lavoro/tempistiche
- Food cost

2) I TRAMEZZINI (4 ore)

Approfondire in modo tecnico e pratico la preparazione ed il servizio dei Tramezzini.

- Definizione
- Pro e contro delle forme
- Organizzazione lavoro e tempistiche
- Tipologie di pane e materie prime
- Composizione di tramezzini
- Ripieno nelle giuste proporzioni
- Food cost
- Conservazione
- Servizio e presentazione
- Riduzione degli sprechi (rigenerazione)

DURATA:

16 ore

Calendario:

Tutti i mercoledì
dal 23 Marzo al 13 Aprile
orario 14:30 – 18:30

Modalità formativa:
in presenza c/o sede F.I.B.A.
Via Montegrappa, 80 - Cordenons

A decorrere dal 15 ottobre 2021, ai sensi di quanto disposto dalla vigente normativa, per partecipare al corso di formazione sarà obbligatorio essere in possesso di:

- **GREEN PASS BASE**
(vaccino/guarigione/tampone) in zona bianca e gialla
- **GREEN PASS RAFFORZATO** (vaccino/guarigione) in zona arancione

Il mancato possesso o la mancata esibizione di valida certificazione verde (green pass) determinerà l'impossibilità di accedere al corso stesso.

Il tutor del corso verificherà i green pass all'ingresso in aula.

DOCENTE

Gabriel Ovidiu Musat

Commis de cuisine, chef de partie antipasti, aiuto cuoco, sous chef con esperienza in alberghi e ristoranti stellati.

2022: UN GIORNO AL BAR CORSI FORMAZIONE IN AVVIO



L'APPETITO VIEN MANGIANDO

CONTENUTI

3) BRIOCHE SALATE (4 ore)

Rivalorizzare le brioche invendute per creare nuove esperienze gustative limitando gli sprechi.

- Le brioche adatte
- Vantaggi del riutilizzo
- Da dolce a salato
- Composizione brioche
- Food cost
- Servizio e presentazione
- Conservazione

4) LE INSALATONE (4 ore)

Approfondire in modo tecnico e pratico la preparazione ed il servizio di Insalatone.

- Definizione
- Stagionalità
- Prodotti fissi (tipi di insalata) e variabili (abbinamenti)
- Food cost
- Organizzazione per l'impattamento ed il servizio
- Impiattamento
- Servizio e presentazione
- Conservazione ingredienti

DESTINATARI

Dipendenti del settore Ho.Re.Ca.

La quota di iscrizione comprende materie prime, materiali e attrezzature utilizzate durante il corso

**CLICCA QUI
PER ISCRIVERTI**

DURATA:

16 ore

Calendario:

**Tutti i mercoledì
dal 23 Marzo al 13 Aprile
orario 14:30 – 18:30**

Modalità formativa:
in presenza c/o sede F.I.B.A.
Via Montegrappa, 80 - Cordenons

PREZZI

SCONTO DEL 30%

€ 427,00 + IVA

**RISERVATO
AZIENDE ASSOCIATE**



CONFCOMMERCIO FIPE

€ 610,00 + IVA

**AZIENDE NON ASSOCIATE
CONFCOMMERCIO FIPE**

**GRATUITO PER I DIPENDENTI
AZIENDE ADERENTI AL
FONDO FOR.TE**

INFO&ISCRIZIONI:

Vera Porracin
v.porracin@terziaria.pn.it
0434 549465

ISCRIZIONI ENTRO 21/03/2022