



FOOD EXPERIENCE

Rendi irresistibile e colorato il tuo menù

Conquistare i clienti con proposte menù colorate ed emozionanti

QUANDO: Martedì 10 Settembre e Lunedì 16 e 23 Settembre

DURATA: Dalle 14:30 alle 17:30

A CHI È RIVOLTO: A coloro che studiano e progettano i menù dei loro locali; a coloro che cercano ispirazione per sorprendere ed emozionare i propri clienti attraverso proposte menù pensate e presentate in maniera insolita e irresistibile.

OBIETTIVI: Un percorso formativo in 3 lezioni che mira a trasferire tecniche di lavorazione, cottura e presentazione che permettano di "dare colore ai piatti proposti" e ideare un menù a seconda delle emozioni rendendolo innovativo ed accattivante. Le tecniche diventano quindi un nuovo strumento per dare valore aggiunto al proprio lavoro. È intuitivo che mangiare piatti dai colori solari, che vanno dal giallo all'arancione, abbia una ripercussione positiva sull'umore. Il bianco, il rosso, il verde, tutti i colori sono in grado di trasferire un messaggio, un'emozione. Nella scelta di cosa mangiare può diventare interessante seguire la voglia di quel colore; vuol dire che in qualche modo ne abbiamo bisogno. La gradazione cromatica di ciò che abbiamo nel piatto influenza, quindi, la scelta del consumatore. Il corso consente di acquisire competenze nell'utilizzo delle tecniche di colorazione per la creazione di inusuali consistenze e decoro dei piatti.

RELATORI: *Giovanni Polo* (tecnico di panificazione) e *Alberto Bombardella* (Chef e formatore IAL)

Giovanni Polo: Amante del buon pane fatto in casa, Giovanni Polo ha una lunghissima esperienza nell'arte della panificazione e un curriculum di tutto rispetto che vanta la partecipazione a corsi con grandi maestri panificatori, tra cui Ezio Marinato, Elena Lipetskaia, Piergiorgio Giorilli, Gianbattista Montanari e Luca Montersino. I lieviti e le farine per lui non hanno segreti; docente di corsi e laboratori sui panificati sia per adulti che per bambini, ha collaborato con "Ascom" Treviso, l'accademia di cucina "Qucinando" di Pordenone, le scuole di cucina "Primi & Secondi" di Piombino Dese e "Cucinagrodolce" di Mogliano Veneto. Tiene conferenze sull'importanza delle farine e dei lievitati. Offre collaborazioni e consulenze a panifici, pizzerie e ristoranti.

Alberto Bombardella: Chef docente di Scuola Alberghiera e consulente libero professionista presso aziende del settore alimentare. Dopo circa 25 anni passati tra i fornelli ed un'esperienza di 8 anni da ristoratore, nel 2017 ho iniziato il percorso da formatore mettendo a disposizione tutta l'esperienza acquisita implementata da una formazione personale continua.

A cura di **LAINOX**® Degustazione vini **SARAVIÀN**
DEVICE FOR COOKING

FORMAZIONE A PAGAMENTO

€ 70+iva a lezione, pacchetto di 3 lezioni € 190+iva



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
ASCOM - PORDENONE



PER INFO E ISCRIZIONI:
tel. +39 3206418418
info@palagurme.it

PALAGURMÉ
Via Nuova di Corva, 80
33170 Pordenone

Seguici su
www.palagurme.it

