

FIGURA PROFESSIONALE

Il corso si rivolge a chi ha la passione per la cucina, e vuole acquisire conoscenza per valutare le capacità culinarie e per valutare un inserimento lavorativo nell'ambito ristorativo

OBIETTIVI

- Conoscere la materia prima per preparare menù tradizionali, dall'antipasto al dolce utilizzando tecniche di base

CONTENUTI

- Le attrezzature in cucina.
- HACCP
- Conservazione dei cibi
- Tecniche di taglio.
- Tecniche di cottura.
- Preparazioni basi (Antipasti, primi piatti, carne e pesce, dessert)

METODOLOGIE

Lezioni frontali e esercitazioni pratiche.

PREREQUISITI	MODALITÀ PAGAMENTO	ATTESTAZIONE FINALE
Nessuno	Vedasi le Condizioni Contrattuali presenti nella scheda iscrizione/ contratto A.I. (Attività adulti/ Imprese). Consultabili nel sito www.enaip.veneto.it alla voce Condizioni Contrattuali presente in homepage.	Attestato di frequenza
ISCRIZIONE		
L'iscrizione dovrà avvenire presso la sede del corso oppure on-line dal sito www.enaip.veneto.it		
PREZZO	DESTINATARI	DURATA
Euro 380,00	Il corso è rivolto a tutti, anche a coloro che non possiedono esperienza specifica nel settore.	24 ore

FOLLOW US!



#enaipveneto
#gentedienaipveneto
www.enaip.veneto.it