

Corso pratico di cucina a Fano (PU)



Luogo

Marche, Fano

<https://www.annunci.it/x-421361-z>

ISCRIZIONI APERTE AL CORSO PRATICO DI CUCINA ORGANIZZATO A FANO (PU) - CORSO A PAGAMENTO (richiedi informazioni)

SCHEDA TECNICA

- Calendario: 28 ore, 7 lezioni
- Modalità didattica: In presenza (presso un laboratorio).
- Materiale didattico: Dispense, Ricettari e kit di cucina.
- Docente: Maestro Pasticcere e Formatore.
- Rilascia: Attestato di Frequenza Progetto PerFormare.

DESCRIZIONE

Il corso fornisce i fondamenti per imparare e/o consolidare le tecniche di cottura e di preparazione di diverse portate. Le lezioni sono svolte in presenza e includeranno nozioni tecniche di cottura, scelta e caratteristiche materie prime, interazione e conservazione degli alimenti; tale preparazione sarà affrontata nel rispetto delle norme igienico sanitarie del settore della produzione alimentare.

DESTINATARI

Il corso è rivolto agli operatori di settore, principianti, aspiranti cuochi e a chiunque desideri imparare i fondamenti della cucina, a chi vuole migliorarsi o confrontarsi con nuove tecniche o imparare nuove ricette.

Corso pratico di cucina a Fano (PU)											
https://www.annunci.it/x-421361-z											
Corso pratico di cucina a Fano (PU)											

Corso pratico di cucina a Fano (PU)

<https://www.annunci.it/x-421361-z>

degustazione.

- Paella valenciana di pesce, carne e verdure, scelta del riso adatto, spezie e preparazione. Cottura, impiattamento e degustazione.

OBIETTIVI, PUNTI DI FORZA E COMPETENZE

L'obiettivo del corso è diventare indipendenti nella preparazione e creazione di alcune ricette. Le abilità acquisite saranno facilmente spendibili sia per chi vuole intraprendere la professione con la possibilità di inserimento lavorativo in ristoranti, catering e aziende di produzione e distribuzione del settore ristorativo, che per chi lo vive semplicemente come un hobby.

QUALI SARANNO I PASSI SUCCESSIVI ALLA RICHIESTA DI INFORMAZIONI?

Richiedi maggiori informazioni, senza impegno! Appena riceveremo la tua richiesta, sarai contattato dal referente formativo che ti fornirà tutti i dettagli del corso, ti darà le informazioni sulle modalità, programma, orari e sede, modulo iscrizione e metodi di pagamento. Chiudi