



La cucina in sottovuoto



INIZIO CORSO: giovedì 25 maggio
2017

durata: 6 ore

Prezzo: 36,60 € (30,00 € + IVA)

FINANZIATO**

Il corso teorico-pratico è incentrato sull'utilizzo delle tecniche del sottovuoto per la conservazione, la cottura, lo stoccaggio e la rigenerazione dei prodotti, con l'obiettivo di sviluppare un "percorso della qualità" nutrizionale e igienica. **Particolare attenzione sarà dedicata alle strategie economiche e ai risparmi potenziali in fase di acquisto delle merci.** Inoltre, la lezione permetterà di comprendere come ottenere una maggiore resa dei prodotti, prolungandone il tempo di vendita e salvaguardando la stagionalità degli stessi.

Obiettivi:

Il corso intende far apprendere il corretto utilizzo della tecnica del sottovuoto, per ottimizzare la cottura e la conservazione dei cibi, nell'ottica del contenimento dei costi e di un prolungamento della "vita di scaffale" delle preparazioni.

Contenuti:

- I risparmi potenziali nella fase di acquisto delle merci
- Come ottenere una maggiore resa dei prodotti
- Come estendere il tempo di vendita dei prodotti
- La de-stagionalizzazione dei prodotti freschi
- Le tecniche di cottura
- Le tecniche di stoccaggio
- Le tecniche di rimessa in temperatura di servizio.

Prezzi completi:

a) € 180,00 + iva 22% (totale € 219,60) costo corso a partecipante;
b) € 150,00 + iva 22% (totale € 183,00) costo corso a partecipante riservato alle aziende iscritte a CONFCOMMERCIO VICENZA;
c) € **30,00 + iva 22% (totale € 36,60) costo corso a partecipante (pari al 20% del costo B) riservato alle aziende che applicano integralmente i C.C.N.L. Terziario e Turismo ed il C.I.P. Terziario VI, previa verifica da parte dell'Ente Bilaterale Vicenza della regolarità dei versamenti contributivi previsti dai CCNL da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori a full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali.

Calendario

Giovedì 25 maggio 2017

dalle ore 09.30 alle ore 15.30

Destinatari:

Il corso è rivolto agli operatori della ristorazione interessati a conoscere questa tecnica per valutarne i vantaggi.