



Dessert al piatto da ristorazione



INIZIO CORSO: lunedì 14 giugno
2021

durata: 6 ore

Prezzo: 244,00 € (200,00 € + IVA)

FINANZIATO AL 100%

Il **dessert** ha un ruolo di fondamentale importanza nel menù di un ristorante, è **infatti l'ultima portata che viene assaporata e ricordata dal cliente**. Per tale ragione, la scelta dei dolci da inserire nell'architettura del menù richiede una particolare attenzione.

Il corso offre l'opportunità di cogliere idee e spunti creativi nella realizzazione di dessert al piatto, con l'obiettivo di **acquisire tecniche e nuove idee** per realizzare una carta dessert aggiornata, in sintonia con i gusti dei clienti sia in fatto di gusto che di impatto estetico.

Obiettivi:

Il corso intende offrire ai professionisti della ristorazione spunti e idee innovative per la realizzazione di dessert al piatto.

Contenuti:

Durante la giornata lo chef guiderà i partecipanti nella realizzazione di una gamma di dessert che coniugano tradizione e innovazione. Partendo dalla preparazione delle creme, guarnizioni, salse di accompagnamento, fino alla lavorazione degli ingredienti più adatti a comporre il dessert, si giungerà alla creazione di dolci al piatto inediti e fantasiosi.

Termini finanziamento:

Il costo del corso, del valore di € 201,30 è totalmente finanziato dall'Ente Bilaterale Settore Terziario della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l'azienda applichi integralmente i CCNL Terziario e Turismo e il Contratto Integrativo provinciale del terziario e sia in regola con i versamenti contributivi da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali.

Calendario

Lunedì 14 giugno 2021

dalle ore 9.30 alle ore 15.30

Chiusura delle iscrizioni:

Lunedì 7 giugno 2021

Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti del settore della ristorazione.