



Menu degustazione di pesce



INIZIO CORSO: mercoledì 22 maggio
2019

durata: 6 ore

Prezzo: 219,60 € (180,00 € + IVA)

FINANZIATO AL 100%

Il **menù degustazione**, formula diffusa e apprezzata già da tempo all'estero, rimane in Italia una scelta dell'alta ristorazione e delle "grandi tavole", non ancora diffusasi in maniera massiccia nella cultura ristorativa del nostro paese.

Tuttavia, la scelta di proporre il menù degustazione nel proprio ristorante può rappresentare una straordinaria opportunità sia per il ristoratore che per il cliente: per il primo è un modo di presentare lo stile e la filosofia gastronomica del proprio locale, per il secondo un'occasione per gustare appieno l'essenza di una determinata cucina. Lo chef **Roberto Zanca** presenterà ai partecipanti un menu degustazione a base di pesce.

Obiettivi:

Il corso intende offrire ai professionisti della ristorazione alcuni spunti su come progettare e strutturare il menù degustazione a base di pesce, illustrando i vantaggi che questa formula può offrire ai ristoratori sia in termini di ottimizzazione del lavoro che di immagine.

Contenuti:

- Realizzazione del seguente menu degustazione:
- Capasanta, acqua di carote e zenzero, maionese di patata al lime
- Gambero rosso, gel, stracciatella e pan fritto
- Razza con ceci, alici e i broccolo romano
- Passatina di canellini, trippa di baccala, bacon, cenere di verdure
- Fusillone verdure e merluzzo
- Ombrina croccante, sumac, piselli, carota calcificata

CONDIZIONI ECONOMICHE

1. Il costo del corso, del valore di € 263,52, 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.
2. € 180,00 + iva 22% (totale € 219,60) costo corso a partecipante riservato alla aziende iscritte a CONFCOMMERCIO VICENZA;
3. € 216,00 + iva 22% (totale € 263,52) costo corso a partecipante;

Calendario

Mercoledì 22 maggio 2019
dalle ore 9.30 alle ore 15.30

Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti della ristorazione che desiderano proporre nel proprio ristorante un menù degustazione a base di pesce.