



Dolci non dolci



INIZIO CORSO: lunedì 16 marzo 2020

durata: 6 ore

Prezzo: 207,40 € (170,00 € + IVA)

FINANZIATO AL 100%



CORSO PER PROFESSIONISTI

Diego Magro, sous chef del ristorante tre stelle Michelin Le Calandre, **torna all'Università del Gusto con una lezione innovativa dedicata alla pasticceria da ristorazione**. Lo chef accompagnerà i ristoratori nella preparazione e degustazione di "dolci non dolci", ovvero dessert con basso apporto di zucchero e con utilizzo di vegetali e abbinamenti come polenta e latte, ingredienti utilizzati di frequente dallo chef che predilige l'utilizzo di materie prime nella composizione dei dessert con abbinamenti rinfrescanti e appaganti.

Chiusura delle iscrizioni: lunedì 9 marzo 2020

Obiettivi:

Il corso intende offrire idee e spunti per ampliare la carta dei dessert del proprio ristorante in modo da avere piatti creativi e tendenzialmente "dolci non dolci".

Contenuti:

Lo chef eseguirà una serie di ricette di dessert per la ristorazione utilizzando la materia prima in modo creativo ed innovativo.

Il costo del corso, del valore di €207,40 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 16 marzo 2020

dalle ore 9.00 alle ore 15.00

Destinatari:

Il corso è riservato a tutti gli operatori della ristorazione.

Docenti:

Diego Magro