



## L'aperitivo per la ristorazione



INIZIO CORSO: lunedì 26 settembre 2022

durata: 6 ore

Prezzo: 262,30 € (215,00 € + IVA)

Gli aperitivi secondo Massimo Spallino, talentuoso chef e patron del ristorante Alla Vecchia Stazione di Canove di Roana.

Le recenti tendenze dei consumatori hanno mostrato di essere orientate verso un consumo che privilegia la qualità e ciò richiede, da parte del professionista, un'attenta selezione della materia prima, oltre che una costante propensione all'innovazione e alla elaborazione di proposte creative.

L'aperitivo, momento di convivialità sempre più diffuso, se realizzato con cura e attenzione, può giocare un ruolo fondamentale nell'esperienza del consumatore perché può plasmare la sua "prima impressione" del ristorante e della professionalità che lo distingue.

Il corso è pensato appositamente per i ristoratori che desiderano aggiornare i propri menu con un'offerta di aperitivi gourmet, studiata sulla base degli approfondimenti, degli spunti creativi e dei dettagli tecnici offerti dello chef durante la lezione.

## Obiettivi:

Il corso fornisce ai partecipanti metodi e tecniche per la preparazione di varie tipologie di finger food da servire come antipasti o aperitivi nel proprio ristorante.

## Contenuti:

- Giochi di colori per stimolare e stuzzicare l'aperitivo
- Dal crudo di pesce al recuperare le materie prime in frigo
- Come costruire uno stuzzichino non banale
- Preparare e trasformare alimenti già cotti in gustosi entree

---

Il costo del corso 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 26 settembre 2022**  
dalle ore 9.30 alle ore 15.30

Chiusura delle iscrizioni:  
Lunedì 19 settembre 2022

## Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti che desiderano innalzare la propria offerta ristorativa con proposte di alta qualità.