



# VOUCHER FONDO FOR.TE - Preparazione e cottura della carne



INIZIO CORSO: lunedì 28 novembre 2022

durata: 6 ore

**Il corso è finanziato al 100% per il personale delle aziende aderenti al Fondo For.te. con un massimo di 50 dipendenti.**

**Docente: Alberto Basso**, chef del ristorante Tre Quarti.

Una giornata monotematica sul tema della carne con lo chef Alberto Basso del Ristorante Tre Quarti di Grancona. Lo chef, partendo dalle caratteristiche della materia prima, illustrerà ai partecipanti metodologiche tecniche per la realizzazione di piatti in cui protagonista sarà la carne. Il corso è pratico: i partecipanti prepareranno i piatti con il supporto dello chef nella cucina dell'Università del Gusto.

La scheda di adesione è da restituire compilata a: [info@esacformazione.it](mailto:info@esacformazione.it)

# Obiettivi:

Il corso consentirà ai partecipanti di acquisire le principali conoscenze sui tagli della carne adatti per le diverse preparazioni, le tecniche di cottura, proponendo piatti facilmente replicabili.

# Contenuti:

- Carni rosse e carni bianche
- Tagli della carne ideali per le diverse preparazioni e piatti
- Le tecniche di taglio della carne
- Le tecniche di cottura: bassa temperatura, brasato, alla griglia, in umido.
- Preparazione di alcuni piatti

# Calendario

**Lunedì 28 novembre 2022**  
9.00-13.00 / 13.30-15.30

# Destinatari:

Il corso è rivolto a lavoratori dipendenti del settore ristorazione.