Pasticceria salata ad alta efficienza. Finger food, mignon e monoporzioni

INIZIO CORSO: martedì 27 ottobre 2026

durata: 6 ore

Un corso pensato per professionisti della ristorazione che desiderano ottimizzare tempi e organizzazione senza rinunciare a qualità, gusto e presentazione. Attraverso la realizzazione di finger food, mignon e monoporzioni salate, **i partecipanti apprenderanno come pianificare e produrre preparazioni versatili da realizzare all'inizio della settimana e gestire con efficienza nei giorni successivi.**

Durante la lezione lo chef **Matteo Manuini** approfondirà le **tecniche di preparazione, conservazione**, **rigenerazione** e **servizio**, con particolare attenzione alla tenuta del prodotto, all'equilibrio dei sapori e all'impatto estetico. Un percorso pratico che **fornirà strumenti concreti per ampliare l'offerta di aperitivi, buffet, catering ed entrée**, ottimizzando il lavoro in cucina e garantendo standard qualitativi elevati per tutta la settimana.

Un'occasione per scoprire come trasformare la pasticceria salata in un alleato strategico, capace di coniugare creatività, organizzazione e redditività.

Obiettivi:

Fornire ai professionisti della ristorazione tecniche e metodi operativi per progettare, produrre e gestire una linea di finger food, mignon e monoporzioni salate ad alta efficienza, ottimizzando tempi, costi e organizzazione del lavoro.

Contenuti:

Preparazione di finger food, mignon e monoporzioni salate a base di carne pesce e verdure.

Termini finanziamento:

Il costo del corso è totalmente finanziato dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l'azienda applichi integralmente i CCNL Terziario, Turismo, Pubblici Esercizi 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. Il contributo della CCIAA di Vicenza è considerato Aiuto di stato e può rientrare nel "De Minimis".

Al fine di garantire l'accesso ai corsi alla pluralità dei lavoratori, le aziende con un numero di dipendenti da 1 a 10 potranno beneficiare di un numero di corsi annui non superiore a 3.

L'eventuale rinuncia al corso entro 5 giorni dall'avvio o a corso iniziato **senza giustificato motivo** potrà comportare l'esclusione del partecipante da future opportunità formative finanziate dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo.

Calendario

Martedì 27 ottobre 2026
dalle ore 9.30 alle ore 15.30
Chiusura delle iscrizioni:
Marted? 20 ottobre 2026

Destinatari:

Professionisti del settore ristorazione.

Docenti:

Matteo Manuini