



## L'emozione in un boccone



INIZIO CORSO: lunedì 21 giugno  
2021

durata: 6,5 ore

Prezzo: 215,00 € (262,30 € + IVA)



CORSO PER PROFESSIONISTI

Protagonista ormai affermato della ristorazione italiana e internazionale, il finger food è un concentrato di sapori, consistenze e profumi in grado di far vivere al commensale un'emozionante esperienza gustativa da assaporare *"in un sol boccone"*.

**L'Università del Gusto** dedica una lezione a questo tema con uno chef d'eccezione: **Gianluca Tomasi**. Lo chef vicentino, Team Chef della Nazionale Italiana Cuochi, giudice nazionale, vincitore di numerosi concorsi sia nazionali che internazionalni ed esperto di consulenza e formazione, **illustrerà ai professionisti del settore le regole, le tecniche e gli abbinamenti per creare e servire finger food d'autore.**

## Obiettivi:

Il corso offrirà ai professionisti di ristoranti e bar spunti creativi per proporre nei propri locali finger food innovativi.

Verranno trattate le tecniche di preparazione delle varie specialità e le regole per una presentazione coreografica d'effetto.

## Contenuti:

- Le regole per la composizione del finger food
- Tecniche per preparazione e stoccaggio
- La presentazione estetica

## Calendario

**Lunedì 21 giugno 2021**

dalle ore 9.00 alle ore 15.30

Chiusura delle iscrizioni:

Lunedì 14 giugno 2021

## Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti del settore della ristorazione e bar, già in possesso di conoscenze sulle modalità di preparazione di cibi da aperitivo e cocktails e sul loro servizio.

## Docenti:

Gianluca Tomasi