# Primi piatti secondo lo chef Renato Rizzardi

INIZIO CORSO: lunedì 8 maggio 2017

durata: 6 ore

Prezzo: 36,60 € (30,00 € + IVA)
FINANZIATO**

La cucina italiana, sia tradizionale che contemporanea, trova nei primi piatti un caposaldo insostituibile in tutte le offerte ristorative. Le recenti tendenze dei consumatori hanno mostrato di essere orientate verso un consumo che privilegia la qualità e ciò richiede, da parte del professionista, prima di tutto un'attenta selezione della materia prima, oltre che una costante attenzione all'innovazione e alla elaborazione di proposte creative.

Lo chef **Renato Rizzardi**, del ristorante "La locanda di Piero", **guiderà i partecipanti nella preparazione di ricette innovative, in base alle diverse occasioni che un ristorante deve normalmente affrontare e gestire.**

# Obiettivi:

Il corso offre ai ristoratori l'opportunità di cogliere spunti creativi innovativi nella preparazione di primi piatti da proporre alla clientela più esigente e raffinata.

# Contenuti:

Lo chef Renato Rizzardi eseguirà varie ricette da proporre nell'alta ristorazione.

**Prezzi completi:**
**a)** € 180,00 + iva 22% (totale € 219,60) costo corso a partecipante;
**b)** € 150,00 + iva 22% (totale € 183,00) costo corso a partecipante riservato alle aziende iscritte a CONFCOMMERCIO VICENZA;
**c)** €** 30,00 + iva 22% (totale € 36,60) costo corso a partecipante (pari al 20% del costo B) riservato alle aziende che applicano integralmente i C.C.N.L. Terziario e Turismo ed il C.I.P. Terziario VI, previa verifica da parte dell'Ente Bilaterale Vicenza della regolarità dei versamenti contributivi previsti dai CCNL da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori a full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali.

# Calendario

**Lunedì 8 maggio 2017**
dalle ore 09.30 alle ore 15.30

# Destinatari:

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