



Il pranzo al bar: panini e focacce



INIZIO CORSO: giovedì 14 marzo
2019

durata: 6 ore

Prezzo: 219,60 € (180,00 € + IVA)
FINANZIATO AL 100%

Il pranzo fuori casa è ormai una consuetudine nelle abitudini degli italiani e il bar rappresenta sicuramente una delle scelte principali per consumare il pasto del mezzogiorno. Chi gestisce un bar è consapevole che quella della pausa pranzo può rappresentare un'opportunità di guadagno straordinaria, purché l'offerta si differenzi con formule nuove, puntando a una qualità costante al giusto prezzo senza perdere d'occhio i tempi del servizio, che in questo momento della giornata sono cruciali.

La lezione proposta dall'Università del Gusto, pensata appositamente per i professionisti del settore **proporrà spunti ed idee per la realizzazione di panini e focacce** che possano arricchire l'offerta del proprio locale e al contempo siano di facile e rapida realizzazione. **Panini e focacce** possono infatti trasformarsi in piatti accattivanti e di grande effetto, se rivisitati con le conoscenze, la creatività e la tecnica di uno chef che applica i concetti dell'alta cucina per ripensare queste speciali.

Obiettivi:

Il corso intende proporre ai partecipanti panini e focacce in chiave innovativa con particolare attenzione alla scelta della materia prima, alle tipicità gastronomiche regionali e puntando anche su soluzioni estetiche d'effetto.

Contenuti:

Lo chef guiderà i partecipanti nella realizzazione di alcune ricette di panini e focacce di facile realizzazione ma di grande effetto, proponendo spunti per un'offerta home made in grado di distinguersi per qualità e presentazione.

CONDIZIONI ECONOMICHE

1. Il costo del corso, del valore di € 219,60, 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.
2. € 150,00 + iva 22% (totale € 183,00) costo corso a partecipante riservato alle aziende iscritte a CONFCOMMERCIO VICENZA;
3. € 180,00 + iva 22% (totale € 219,60) costo corso a partecipante;

Calendario

Giovedì 14 marzo 2019

dalle ore 09.30 alle ore 15.30

Destinatari:

Il corso è rivolto agli operatori dei pubblici esercizi (bar, enoteche, bistrot...)