La cucina delle intolleranze alimentari con Alessandro Dal Degan

INIZIO CORSO: lunedì 4 novembre 2024

durata: 6 ore

Prezzo: 292,80 € (240,00 € + IVA)

Le **intolleranze alimentari** (glutine, latticini, uova sono solo alcune tra le più frequenti) sono sempre più diffuse e stanno modificando le abitudini alimentari sia di chi ne é soggetto sia di chi non ha disturbi ma intende prevenirli. Per questi motivi proporre un menu che tenga conto di queste esigenze permette di ampliare il bacino di clienti del proprio ristorante, veicolando inoltre il messaggio di attenzione e cura per la salute dei propri ospiti.

Lo chef **Alessandro Dal Degan**, del ristorante stellato La Tana Gourmet di Asiago, proporrà ai partecipanti **spunti e idee innovative per integrare il menù del proprio ristorante con proposte in grado di soddisfare una specifica tipologia di clientela.**

Obiettivi:

Il corso intende fornire ai partecipanti conoscenze e tecniche per l'elaborazione di piatti adatti a una clientela con necessità alimentari specifiche, al fine di arricchire il menù del proprio locale con proposte salutari ma di grande gusto e impatto estetico.

Contenuti:

• Le intolleranze alimentari: glutine, lattosio, uova, lieviti
• Utilizzo di prodotti alternativi nell'elaborazione della ricetta
• Coniugare salute e gusto
• Esecuzione di alcune ricette

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.

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

Lunedì 4 novembre 2024
dalle ore 9.30 alle ore 15.30
Chiusura delle iscrizioni:
Luned? 28 ottobre 2024

Destinatari:

Il corso è rivolti a ristoratori professionisti che vogliono inserire nel loro menù proposte dedicate a clienti con intolleranze alimentari.

Docenti:

Alessandro Dal Degan