



# La cucina per le gastronomie



INIZIO CORSO: mercoledì 28 giugno  
2023

durata: 6 ore

Prezzo: **262,30 € (215,00 € + IVA)**

La gestione di una moderna gastronomia richiede specifiche conoscenze tecniche per il trattamento e la cottura degli alimenti, ma anche capacità di allestire il banco vendita per rendere i prodotti proposti più invitanti per il cliente. Per questo, conoscere le tecniche di visual merchandising applicate al mondo della gastronomia può contribuire in maniera significativa a rendere questi laboratori di produzione delle vere e proprie "boutique del cibo", in grado di dare valore aggiunto alle specialità alimentari poste in vendita.

Con la guida dello chef Alessio Bottin i partecipanti impareranno a realizzare ricette adatte alla gastronomia, e potranno inoltre acquisire indicazioni utili sulla cottura, sulla conservazione e sulla presentazione delle preparazioni al fine di migliorare tempi, costi e qualità del servizio.

## Obiettivi:

Il corso permetterà ai partecipanti di acquisire competenze tecniche per la preparazione, la conservazione e il trattamento dei cibi da banco, e fornirà informazioni e strategie operative di visual merchandising per valorizzare al meglio la cucina a vista e il servizio frontale al banco.

## Contenuti:

- Il mare in un vasetto
- La pasta iperproteica anche nel banco gastronomia
- Non solo verdure
- Piovra e seppia grigliate in insalata di mele al basilico

## Termini finanziamento:

Il costo del corso 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.

## Calendario

**Mercoledì 28 giugno 2023**

dalle ore 9.30 alle ore 15.30

Chiusura delle iscrizioni:

Mercoledì 21 giugno 2023

## Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti che operano nelle gastronomie.

## Docenti:

[Alessio Bottin](#)