

# CUCINA SALUTISTICA VEGETARIANA

## CORSO RIVOLTO A

- Chef e Ristoratori che vogliono essere al passo con i tempi proponendo nei menù dei piatti rivolti a quella sempre maggiore fascia di clientela che ha fatto un certo tipo di scelta alimentare.
- Ragazzi giovani e non, appassionati neofiti del settore che vogliono avvicinarsi in maniera professionale alla cultura di un'alimentazione completamente vegetariana.

## OBIETTIVI

Fornire una serie di ricette e nozioni fondamentali utili per la realizzazione di preparazioni completamente vegetariane in linea con le moderne tendenze dietetiche nel rispetto della salute.

## TEMI TRATTATI

Definizione del concetto di cucina salutistica.  
Approfondimento sugli ingredienti alternativi utilizzati nelle preparazioni.  
Preparazione delle basi e dei fondi classici in chiave vegetariana.  
Realizzazione di piatti vegetariani e vegani.  
Tecniche di produzione e organizzazione per la gestione dei prodotti in una realtà professionale.

## DESCRIZIONE

Dall'esperienza pluriennale di Nicola Michieletto, specialista della cucina salutistica, nasce questo corso di estrema specializzazione dove vengono trattati i prodotti vegetali nei loro molteplici utilizzi per la realizzazione di piatti moderni, in linea con una corretta alimentazione.  
Con il solo uso di prodotti vegetali durante il corso vengono realizzati piatti sani e nutrizionalmente completi, ma non solo anche gustosi e molto invitanti. Alle preparazioni si alternano fondamentali momenti teorici, dove vengono spiegate molte importanti nozioni di corretta alimentazione e dietologia, con l'utilizzo di esempi concreti ed un linguaggio tecnico, ma comprensibile dai professionisti del settore.

condotto dal docente Nicola Michieletto



# DESSERT DA RISTORAZIONE PER BANCHETTISTICA

**lunedì 11 ottobre**

dalle 10.00 alle 13.00

dalle 14.00 alle 19.00

**martedì 12 ottobre**

dalle 09.00 alle 13.00

dalle 14.00 alle 17.00

Presso Officine Bano S.p.A.  
Via Piovego, 99 - 35010 Z.I. Arsego - Pd

Durata: 2 GIORNI

Servizi offerti: PRANZO A BUFFET  
ASSAGGI FINALI E AL MOMENTO  
RICETTARIO CON TUTTE LE  
RICETTE ESEGUITE DURANTE IL CORSO  
DISPENSA CONTENENTE LO SVILUPPO  
ARGOMENTI TRATTATI DURANTE IL CORSO

A richiesta: PRENOTAZIONE DI BED&BREACKFAST SU  
HOTEL CONVENZIONATO

Certificazioni: Attestato di partecipazione  
**"OFFICINE BANO FORMAZIONE"**

Costo: **320,00 EURO** + iva

# CORSO

PER INFO CHIAMACI ALLO **049 93 33 197**

Il corso è a numero chiuso, affrettati e conferma la tua presenza entro mercoledì  
06 ottobre inviando la scheda di partecipazione compilata in tutte le sue parti  
tramite e-mail a [accessoria@bano.com](mailto:accessoria@bano.com) oppure via fax allo **049 93 33 100**