

CUCINA SALUTISTICA CARNE

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 sana.

OBIETTIVI

Fornire una serie di ricette e nozioni fondamentali utili per la realizzazione di preparazioni sane 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 .
- Realizzazione di piatti che spaziano dall'antipasto al secondo.
- 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 sulla scelta e l'utilizzo delle carni per la realizzazione di piatti moderni, in linea con una corretta alimentazione.

Le carni, a volte erroneamente scartate a priori, possono senza dubbio far parte di una cucina sana, che rispetta la salute dell'uomo e il valore biologico del prodotto.

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



CUCINA SALUTISTICA CARNE

lunedì 25 ottobre

dalle 10.00 alle 13.00

dalle 14.00 alle 19.00

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

Durata: 1 GIORNO

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

Certificazioni: Attestato di partecipazione
"OFFICINE BANO FORMAZIONE"

Costo: **190,00 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 20 ottobre** inviando la scheda di partecipazione compilata in tutte le sue parti tramite e-mail a accessoria@bano.com oppure via fax allo **049 93 33 100**