CORSO DI GASTRONOMIA DA BAR



IL CORSO PREVEDE 12 ORE DIVISE IN 4 LEZIONI DELLA DURATA DI 3 ORE.

COSTO: 200 € + 50 € di tessera

PROGRAMMA:

- ✓ **1° Lezione:** Presentazione del corso – Come impostare una tavola fredda - Attrezzature e alimenti.
- ✓ **2° Lezione:** Come creare salse e burri composti – Preparazione di tramezzini – Girelle e canapè.
- ✓ **3° Lezione:** Preparazione di toast e panini caldi - Bruschette e focacce – Preparazione del piatto per il cliente.
- ✓ **4° Lezione:** insalate e carpacci, paste fredde – Macedonie e girelle dolci – Riepilogo generale delle lezioni.

LE PREPARAZIONI VERRANNO EFFETTUATE DA TUTTI I CORSISTI.



LEZIONI DI LATTE ART

Liv. 1, 2, 3

SONO PREVISTE LEZIONI DA 8 ORE.

COSTO: 150 € + 50 € di tessera