



Alta scoperta di una nuova cultura alimentare



SEMINARIO DI NUTRIZIONE E BENESSERE APPROFONDIMENTI PER PROFESSIONISTI

OBIETTIVI: durante il seminario si apprenderà come realizzare dei piatti totalmente privi di derivati animali, golosi ed accattivanti che sapranno attirare l'attenzione anche del cliente tradizionale con la proposta di tre diversi tipi di menù.

CONTENUTI:

- *IL MENU' DELLE INTOLLERANZE*

Come strutturare un menù bilanciato attento a fornire proposte golose ed accattivanti anche per il cliente che presenta intolleranze alimentari.

- *IL MENU' ANTICO*

Come strutturare un menù 100% vegetale che richiami la tradizione, ma che utilizzi nel contempo materie prime e tecniche gastronomiche dimenticate.

- *IL MENU' SFIZIOSO*

Come strutturare un menù sfizioso 100% vegetale adatto alle realtà ristorative più varie, per rispondere ad un mercato in costante evoluzione.

DATE E ORARI: 12 ore, 4 ore per incontro, 21/03/2019 il 28/03/2019 ed il 11/04/2019 dalle 14.00 alle 18.00

SEDE: Sades Impianti srl – Via Caduti 14 settembre 1944, 5 – 32100 Belluno

RELATORE: Silvia Cappellazzo, chef, docente e consulente di cucina naturale vegetale.

FINANZIAMENTO: L'Ente Bilaterale di Belluno finanzia la partecipazione al corso di titolari/soci/collaboratori e dipendenti di Aziende aderenti.

ISCRIZIONE: Per partecipare ai seminari compilare la scheda di iscrizione ed inviarla via mail a formazione@ascombelluno.it o via fax al nr. 0437 215281

ASCOM FORMAZIONE E SERVIZI srl unipersonale

Piazza dei Martiri, 16 - Palazzo Porta Dante - 32100 Belluno (BL)

Cod. fiscale e P. IVA 00281010256 - CCIAA 58475 BL - Reg. Imprese n. 00281010256 - Cap. sociale 90.000 euro i.v.

Telefono 0437 215268 - Fax 0437 215281

Email formazione@ascombelluno.it - PEC formazione.bl@confcommerciopec.it - Internet www.formazione.ascombelluno.it