

LA CUCINA FINGER FOOD

Il corso di specializzazione sulla cucina Finger Food (cibi in “punta di dita”) mira ad impartire ai partecipanti metodologie e tecniche professionali per preparare gustosi antipasti, aperitivi, stuzzichini e snack e presentare, in modo divertente e colorato, offerte gastronomiche innovative e che possono essere proposte in qualsiasi struttura ristorativa (ristoranti, american bar, pub, chioschi etc.). Il corso si rivolge a chef, personale di cucina e di sala titolari di aziende ristorative alberghiere ed extralberghiere, allievi del corso di formazione di chef di 1° livello, diplomati di scuola alberghiera e pubblico amatoriale interessati ad ampliare ed approfondire le proprie conoscenze su questa innovativa e stravagante tendenza culinaria. Durante il corso, totalmente pratico, verrà dedicata particolare attenzione alle procedure per ottimizzare i tempi di preparazione, assemblaggio e conservazione dei prodotti.

PROGRAMMA DIDATTICO

- Storia del Finger Food
- Finger Food salati
- Finger Food dolci
- Food Cost per Finger Food
- Come organizzare un catering di Finger Food
- Tecniche di presentazione dei Finger Food: bicchierini, cucchiari, cocotte, piattini, coppette, spiedini, cartocci

• INIZIO CORSI	In qualunque momento a scelta del partecipante
• DURATA	15 ore (5 lezioni di 3 ore ciascuna) o 30 ore (10 lezioni di 3 ore c.u.)
• N° POSTI	Corso attivo solo in formula individuale
• DESTINATARI	chef ed operatori del settore ristorativo alberghiero ed extralberghiero, nonché pubblico amatoriale interessato ad apprendere tutti i segreti della cucina Finger Food
• FREQUENZA	Personalizzabile sulle esigenze del partecipante
• ORARIO LEZIONI	15.00 – 18.00
• COSTO	€ 1.000,00 + IVA 22% (corso di 15 ore) € 2.000,00 + IVA 22% (corso 30 ore)

Con il patrocinio e la collaborazione di:

