



La Mandria WORKSHOP di CUCINA a base di PESCE (LM)

- **Termine iscrizioni:** 30/06/2024
- **Settore:** alberghiero-ristorazione

Descrizione

Workshop di Cucina interamente dedicato alla lavorazione e preparazione dei prodotti ITTICI. Dall'antipasto al secondo a base di pesce, imparerete ed approfondirete le tecniche di preparazione e cottura ma, soprattutto, Vi divertirete a creare i Vostri piatti. Inoltre non mancherà la degustazione e consumazione dei piatti preparati.

Le lezioni sono tenute dagli Chef Docenti della scuola di formazione FORMONT, Centro Operativo La Mandria.

Il workshop sarà costituito da n. 2 lezioni serali con orario dalle ore 18 alle ore 21; la cadenza del corso sarà settimanale (giovedì).

L'avvio delle lezioni avverrà al raggiungimento del numero minimo di iscritti, pari a 6 utenti.

Il costo del workshop (n. 2 serate) ammonta a 120,00 €/a persona.

A tutti i partecipanti verrà rilasciato un Attestato di Frequenza.

PROGRAMMA:

Preparazioni di base: scelta, pulizia, sfilettatura, taglio e cottura.

Preparazione di Menù completi: antipasto, primo e secondo.

ISCRIZIONE

Per le adesioni contattare la Segreteria presso il Centro Operativo La Mandria al numero telefonico 011 4598046 oppure all'indirizzo e-mail cfp-lamandria@formont.it.

L'adesione dovrà essere confermata tramite il pagamento anticipato, con bonifico, di una quota pari a 50,00 € (restituita in caso di mancata partenza del percorso formativo); l'importo rimanente (70,00 €) dovrà essere versato in corrispondenza della prima lezione.

Luogo di svolgimento

Formont La Mandria Parco La Mandria, Viale Carlo Emanuele II, 256 - Venaria Reale TO

Durata e frequenza

6 ore in 2 lezioni da 3 ore (18.00-21.00)

Costi

€ 120,00

Periodo

Da novembre 2023

Certificazione finale

Attestato di Frequenza

Prove d'ingresso

Nessuna

Prerequisiti

Nessuno

Documenti necessari

CI e CF

Destinatari

Tutte le persone interessate

Termine ultimo iscrizioni

30/06/2024

Allegati

Immagini
