

## Programma corsi Gennaio - Febbraio - Marzo - Aprile “pag. 1”

Le date per i seguenti corsi verranno comunicate dopo l'iscrizione

### Docenti professionisti nel panorama della ristorazione

- **L'impiattamento**: tecnica, arte e colori nel piatto  
**Durata:** 3 ore  
**Fattibilità:** Dimostrativo
- **Il cioccolato**, le tecniche di temperaggio, il cioccolato, il temperaggio, i cioccolatini  
**Durata:** 4 ore  
**Fattibilità:** Pratico - Dimostrativo
- **Corso da sommelier**: con possibilità di inserimento al lavoro se necessita  
**Durata:** 30 ore - 10 lezioni con visita in cantina  
**Fattibilità:** Pratico-Dimostrativo
- **Competenze oltre la tecnica**: corso per Maître, Camerieri, Sommelier, Ristoratori e Titolari di strutture ricettive.  
**Argomenti:** Competenze trasversali, le figure professionali, i social, il marketing, i menu e la gestione culturale, la psicologia con il cliente, le intolleranze alimentari, il bon ton con riferimenti in inglese  
**Durata:** 8 ore - 4 lezioni  
**Fattibilità:** Dimostrativo
- **Pasticceria**: i dolci al cucchiaio  
**Durata:** 4 ore - 1 lezioni  
**Fattibilità:** Pratico-Dimostrativo
- **Decorare le torte**: competenze decorative per torte innovative  
**Durata:** 4 ore - 1 lezioni  
**Fattibilità:** Pratico-Dimostrativo
- **La caffetteria artistica**: competenze e nozioni di caffetteria, caffetteria artistica  
**Durata:** 6 ore - 2 lezioni  
**Fattibilità:** Pratico-Dimostrativo
- **Cameriere specializzato**: corso di specializzazione cameriere, con possibilità di inserimento al lavoro se necessita  
**Durata:** 6 ore - 2 lezioni  
**Fattibilità:** Pratico-Dimostrativo
- **Sushi e sashimi**: tecniche di base, composizione e preparazione  
**Durata:** 4 ore - 1 lezioni  
**Fattibilità:** Pratico-Dimostrativo

**#essereIngrediente - per info e prenotazioni**

Mimmo Rosselli 3290269489 - email [info@mimmorosselli.com](mailto:info@mimmorosselli.com)

web [mimmorosselli.com](http://mimmorosselli.com)

## Programma corsi Gennaio - Febbraio - Marzo - Aprile “pag. 2”

Le date per i seguenti corsi verranno comunicate dopo l'iscrizione

### Docenti professionisti nel panorama della ristorazione

- **Il bar, il barman e i cocktails:** competenze e approccio al lavoro  
**Durata:** 15 ore - 5 lezioni  
**Fattibilità:** Pratico - Dimostrativo
- **Le pasta fresca, le paste ripiene:** innovazione e tradizione  
**Durata:** 4 ore  
**Fattibilità:** Pratico - Dimostrativo
- **La crema Pasticcera e le varianti:** tecniche e gusto per una crema perfetta  
**Durata:** 4 ore - 1 lezione  
**Fattibilità:** Pratico-Dimostrativo
- **Il lievito madre:** tutti ne sentono parlare, vieni a conoscerlo in un nostro corso  
**Durata:** 4 ore - 1 lezioni  
**Fattibilità:** Pratico-Dimostrativo
- **La birra artigianale :** degustazione, tecniche di produzione, tecnica di servizio  
**Durata:** 3 ore - 1 lezioni  
**Fattibilità:** Pratico-Dimostrativo
- **NaturalMente :** progetto rivolto alle scuole con le classi: 5 elementare, 1-2-3 media, un progetto con la cultura del mangiar sano, visita nel nostro orto biologico-didattico, intervento della nutrizionista Valentina Guida nel nostro centro di formazione, pranzo siamo quello che mangiamo orario ipotetico dalle 10:00 alle 13:00  
**Durata:** 3 ore - 1 incontro  
**Fattibilità:** Dimostrativo - Gustativo
- **Corso di intaglio:** competenze e tecnica dell' intaglio, per decorare buffet, cocktails e piatti  
**Durata:** 9 ore - 3 lezioni  
**Fattibilità:** Pratico-Dimostrativo
- **Le uova di Pasqua:** come preparare e decorare le uova di Pasqua  
**Durata:** 4 ore - 1 lezioni  
**Fattibilità:** Pratico-Dimostrativo

### **#essereINgrediente - per info e prenotazioni**

Mimmo Rosselli 3290269489 - email [info@mimmorosselli.com](mailto:info@mimmorosselli.com)  
web [mimmorosselli.com](http://mimmorosselli.com)