

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

web 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
web mimmorosselli.com