



PaninoGourmet

BARCHEF AND FOOD

CORSO DI 16 ORE
food cost - panino gourmet
accostamenti - materie prime

Un corso per scoprire come preparare panini gourmet, partendo dagli abbinamenti più golosi, per arrivare alle salse più originali e gustose.

É il corso per coloro che vogliono imparare trucchi e segreti per stupire i clienti, preparando panini unici.

CALENDARIO DISPONIBILE SU:
bit.ly/CatalogoHoreca
ORARIO: 9.00-18.00
ATTESTATO: di partecipazione
QUOTA: € 400



INFORMAZIONI E ISCRIZIONI:

horeca@aproformazione.it
telefono 0173.284.922
whatsapp 329.439.8227
store.aproformazione.it

PROGRAMMA

- Storia del panino
- Perché il panino gourmet?
- Scelta delle materie prime
- Abbinamenti food
- Food cost
- Le mani in pasta





WSET qualification

Le qualifiche internazionali per il mondo del vino in lingua inglese.

Alba Accademia Alberghiera è Approved Programme Provider per i primi tre livelli di qualifica:

Level 1 Award in Wines, Level 2 Award in Wines e Level 3 Award in Wines.

La formazione è erogata in lingua inglese.

INFO E PRENOTAZIONI SU:

albaaccademia.it/wset

