



CESCOT

Centro Sviluppo
Commercio Turismo e Terziario



Unione europea
Fondo sociale europeo
Investiamo nel vostro futuro



QUANDO LA RISTORAZIONE DIVENTA ARTE: INTAGLIO FRUTTA E VERDURA I LIVELLO

Finanziato da FSE e cofinanziato da Regione E.R. e Provincia Ra

Il Cescot di Ravenna organizza nell'ambito dell'operazione n. 2010-451/Ra il progetto n. 4 approvato con delibera della Giunta provinciale di Ravenna 20/07/2011 n. 293. L'operazione è stata presentata in risposta all'avviso pubblico n. 4306 del 03/12/2010 e finanziata in regime De Minimis.

Durata: 20 ore (lunedì e mercoledì dalle 14.30 alle 18,30)

Periodo o Calendario lezioni:

lunedì	23 gennaio
mercoledì	25 gennaio
lunedì	30 gennaio
mercoledì	1 febbraio
lunedì	6 febbraio

Contenuti: preparare e presentare nuovi piatti, applicando nuove tecniche d'intaglio di frutta e verdure per decorazioni intervenendo in alcuni processi specifici quali: studio dei gusti ed esigenze della clientela, migliorando la qualità del servizio, per la soddisfazione dell'ospite garantendo la capacità del settore d'innovarsi, migliorando progressivamente gli standard dei servizi

Destinatari: 12 imprenditori, titolari, responsabili di imprese e lavoratori dipendenti che ricoprono funzioni chiave di responsabilità all'interno dell'azienda

Sede del corso: Confesercenti Lugo

Docente: Sami Harzallah

Quota: esente in quanto riconosciuta tramite il calcolo del mancato reddito/

Attestato rilasciato: frequenza

Per informazioni ed iscrizioni rivolgersi a:

Confesercenti Lugo Piazza XIII Giugno, 15 - Lugo Tel. 0545/904211

Confesercenti Faenza via Bettisi 4- Faenza Tel. 0546/671611

Cescot Ravenna s.r.l. Piazza Bernini, 7 – Ravenna Tel. 0544/292711