



Centro Sviluppo
Commercio Turismo e Terziario



Unione europea
Fondo sociale europeo
Investiamo nel vostro futuro



MINISTERO DEL LAVORO
E DELLE POLITICHE SOCIALI
Direzione Generale per le Politiche
per l'Orientamento e la Formazione

Regione Emilia-Romagna



PROVINCIA DI RAVENNA

SAPERI e SAPORI in CUCINA

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

INVESTIAMO NEL VOSTRO FUTURO

Il Cescot di Ravenna organizza nell'ambito dell'operazione n° 2010-0451/RA il progetto n. 6 edizione n. 1 "SAPERI E SAPORI IN CUCINA", approvato con delibera della Giunta provinciale di Ravenna del 20/07/2011 n. 293. L'operazione è stata presentata in risposta all'avviso pubblico n. 4306 dell'03/12/2010 e finanziata in regime De Minimis. Obiettivo del progetto è quello di sviluppare nei partecipanti le competenze e le conoscenze delle tecniche per impostare e realizzare menù che sappiano coniugare tradizione e innovazione, garantendo i buoni sapori di una volta e valorizzando i prodotti tipici del ns territorio.

Durata: 30 ore

Periodo Lezioni: febbraio-marzo 2012 (pomeriggio dalle 14.30 alle 18.30)

Destinatari: n. 12 titolari, soci, collaboratori e dipendenti con funzioni chiave delle imprese del turismo.

Sede del corso: Scozzoli "Sale in Zucca" via Del Lavoro n. 30 Montaletto di Cervia- Zona Industriale (RA)

Docente: Esperti Chef

Contenuti: La riscoperta e la rivisitazione dei piatti della cucina tradizionale romagnola, l'utilizzo dei legumi e dei cereali, gli oli e i grassi abbinamenti e pietanze, le carni tipiche delle ns colline, gli insaccati e i prosciutti, il pesce azzurro e i prodotti per la pasticceria. Antipasti caldi e freddi, i primi piatti, secondi e contorni, pani tipici, piadina e pizza, dolci e dessert.

Quota a carico dei partecipanti: esente, in quanto riconosciuta tramite il calcolo del mancato reddito

Attestato rilasciato: frequenza

Per informazioni ed iscrizioni rivolgersi a:

Alice Lelli

Cescot Ravenna s.r.l.

Piazza Bernini, 7 – 48124 Ravenna

Tel. 0544/292711 Fax 0544/408188 Mail: alelli@sicot.it