



Unione europea
Fondo sociale europeo



FORMAZIONE PER LE IMPRESE

Competenze per l'innovazione dei pubblici esercizi

INNOVAZIONE IN CUCINA: NUOVE TENDENZE NEI PRODOTTI

Rif. PA 2019-11689/RER PROGETTO 28 ED. 1

Il corso permette di valutare se e come innovare la proposta enogastronomica del proprio locale alla luce delle nuove tendenze alimentari e di gestire il ciclo organizzativo e produttivo per introdurre le innovazioni nel proprio menù.

Contenuti:

LE TENDENZE INNOVATIVE IN CUCINA

- La cucina che rispetta i regimi alimentari: vegetariana, vegana, healthy;
- La cucina che rispetta le intolleranze: lattosio, glutine, etc;
- La cucina che rispetta l'ambiente: la stagionalità, la valorizzazione degli avanzi e degli scarti di lavorazione, la territorialità;
- La cucina per tutte le ore: il quarto pasto.

I PROCESSI PRODUTTIVI

- I menù tradizionali ed innovativi: mixare ingredienti, mixare stili, mixare tecniche;
- Selezionare i fornitori;
- La preparazione, il trattamento e la cottura degli ingredienti;
- La presentazione dei piatti per sollecitare tutti i sensi;

Sarà, inoltre, a disposizione dei partecipanti interessati, un pacchetto di ore di consulenza (10 ore per ogni azienda) di cui fruire individualmente o in piccoli gruppi aziendali, per favorire l'applicazione nelle proprie organizzazioni di efficaci tecniche organizzative, gestionali e commerciali.

Durata:

40 ore

Data di avvio:

19 Ottobre 2021

Attestato rilasciato:

Attestato di frequenza

Posti disponibili: 12

Nel caso in cui il numero di domande sia tale da richiedere un'attività di selezione, il criterio adottato sarà l'ordine di arrivo delle domande di partecipazione.

Destinatari: Il progetto si rivolge ai pubblici esercizi, piccole imprese con annessi bar/ristoranti (alberghi, discoteche, stabilimenti balneari, etc.), imprese dell'artigianato alimentare (gelaterie, pasticcerie, pizzerie, etc), imprese di catering e buffettistica, organizzazione eventi. Possono partecipare titolari, collaboratori familiari, consulenti/professionisti e lavoratori con responsabilità nell'area food&beverage.

La quota di co-finanziamento obbligatoria è coperta con il "mancato reddito", quindi con un costo solo figurativo.

Ente di formazione

Cescot Ravenna Srl

Sede di svolgimento

Tecnohelp Ravenna
Via Sansovino 17 (RA)

Modalità di iscrizione

Per essere informati sulle partenze e le modalità di iscrizione consultare il sito www.cescotravenna.it

Iscrizione entro il 19/09/2021

Operazione Rif. P.A. 2019-11689/RER/28 approvata con D.G.R. n.1336 del 29/07/2019 co-finanziata dal Fondo sociale europeo PO 2014-2020 Regione Emilia Romagna.

Finanziamento in Regime di aiuti alla formazione ai sensi del Regolamento (UE) n. 651/2014 – CUP E38D19000660007

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

Cescot Ravenna S.r.l.

Tel: 0544.292711

Email: cescot@cescotravenna.it

www.cescotravenna.it

