

80 ORE | SERALE

corso di cucina professionale serale



MODENA
conGusto
FORMAZIONE



ISCOM
FORMAZIONE



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
ASCOM MODENA

80 ORE | SERALE

corso di cucina professionale serale

Impara le tecniche di base per diventare cuoco con il Corso di Cucina Professionale di Modena con Gusto, in partenza dal mese di settembre 2024. Questo programma intensivo di 80 ore ti permetterà di incontrare i nostri chef e, insieme a loro, acquisire le competenze fondamentali per diventare un cuoco professionista. Che tu desideri avviare una carriera nella ristorazione o approfondire la tua passione per la cucina e portarla a un livello professionale, questo corso è l'occasione perfetta per realizzare i tuoi obiettivi. Unisciti a noi per intraprendere un viaggio culinario straordinario.



80 ore
lun-mar-gio 18-22



Modena Con Gusto
via Piave 125
Modena - Sede
Iscom



Idoneità
alimentarista
(HACCP) + attesato
di partecipazione
ISO



1200,00€
iva inclusa
(anche a rate)

Haccp - Idoneità per alimentaristi - Conoscenza prodotti territorio - Utilizzo materie prime aziende del territorio - Classificazione diverse categorie per comporre un menu (Antipasti / Primi / Secondi / Pesce) - Abilità utilizzo utensili e strumenti di base - Nuovi strumentazioni e cotture innovative - Pasta fresca e sfoglia all'uovo della tradizione: come si fa un impasto - Carpaccio di Pesce e affumicatura a freddo - Primi piatti rivisitati della tradizione - Carni cottura in sottovuoto



info@modenacongusto.it



059 736 4350

