

Gluten Free NUOVO



La cucina giro Mondo sul food truck

Un corso in cui approcceremo le peculiarità della cucina in movimento, quali sono le offerte possibili, che cosa è il catering che cosa è lo street-food, un corso in cui:

Impareremo a costruire la nostra proposta gastronomica capiremo quali sono le macchine, le attrezzature e le strutture di supporto adatte, quelle necessarie e quelle migliori, Impareremo a guidare la nostra brigata in movimento dalla scelta degli eventi a cui partecipare, alla pianificazione, alla preparazione, alla logistica degli spostamenti e al servizio.



Competenze di cucina e pasticceria senza glutine Nozione ed elaborazioni per una gastronomia inclusiva

Il corso si concentra sull'apprendimento delle intolleranze e allergie alimentari, con particolare attenzione alla celiachia e al glutine. Scopriremo come gestire le contaminazioni per preparare piatti saluti, deliziosi e sicuri per tutti, promuovendo un ambiente inclusivo e accogliente. Impareremo a selezionare ingredienti e impasti, utilizzare tecniche di preparazione adeguate e presentare piatti tradizionali in modo sicuro e gustoso.

Quali sono gli argomenti

Chef esperti ci guideranno nella preparazione delle varie preparazioni anche con dimostrazioni pratiche su food truck

Rosticceria - Friggitoria, *
Braceria - Paninoteca, *
Pasticceria - Gelateria, *
Cocktail - Bar, *
Glutenfree, *
Cucina d'autore per il catering, *

Progettazione del food truck adatto alla nostra proposta, ed alla stesura di un nostro verosimile piano di business finalizzato alla organizzazione dell'impresa e al reperimento dei fondi. *

Food Truck
5/6/7/8/9 Febbraio 2024

Dalle ore 14:00
alle ore 19:00
Durata Corso 5 giorni

Quali sono gli argomenti

Nella prima Parte di ogni lezione discuteremo e via via approfondiremo:

- Le intolleranze
- Le contaminazioni
- Le materie prime
- Le procedure
- Le tecniche

Cercando di acquisire gli automatismi necessari ad operare in sicurezza per i nostri clienti, per i nostri cari e per noi stessi e l'impresa.

In Laboratorio
12-13-14-15-16 Febbraio 2024

Dalle ore 14:00
alle ore 19:00
Durata Corso 5 giorni

COSTO "In Laboratorio"
€ 700,00 i.e.

COSTO "Truck Food"
€ 700,00 i.e.

Documenti obbligatori per l'iscrizione:
Carta di identità, Codice fiscale

SCOPRI TUTTO SUL SITO
WWW.DOLCESALATOSCUOLA.COM

Quali sono i benefici

 Formazione accademica

 Inserimento nel mondo del lavoro

 Aggiornamenti per gli operatori

 Rilascio dell'attestato Gluten Free

Nella seconda parte affronteremo i vari temi della proposta gastronomica:

- La cucina Inclusiva e gli Antipasti
- I sughi e le salse
- I Primi piatti a base di pasta secca
- La pasta fatta in casa
- Il Pane e i panificati
- I Secondi piatti buoni per tutti
- I biscotti
- I Dolci
- I piatti naturalmente buoni per tutti
- Gli Sfizi per L'aperitivo