

## FINGER FOOD, SAPORI TARENTINI A PORTATA DI MANO Formaggi & Co nella proposta aperitivo e buffet San Martino di Castrozza - 11 dicembre 2017



### DOVE E QUANDO

Il corso si svolgerà **lunedì 11 dicembre con orario 9.00 - 16.00**

a **San Martino di Castrozza**, presso l'Hotel Maso Col a San Martino di Castrozza, Loc. Col6

### OBIETTIVI E CONTENUTI

Il percorso intende supportare i partecipanti nella valorizzazione dei prodotti locali, in particolare i formaggi, ma non solo, creando proposte stuzzicanti e originali che stimolino l'attenzione del cliente.

In particolare si affronteranno i temi:

- Preparazione e spunti per la creazione di finger food, in particolare a base di formaggi (con e senza cottura, al naturale dando una forma originale o trasformati e rielaborati)
- Definizione di possibili abbinamenti con altri prodotti della Strada e cenno agli abbinamenti enologici
- Allestimento buffet e presentazione del finger
- La valutazione economica del costo del finger a porzione e qualche cenno ed orientamento di pricing

Il corso sarà così strutturato:

- 4 ore di pratica in cucina al termine delle quali verranno degustate tutte le preparazioni realizzate
- 2 ore di docenza dedicata all'allestimento del buffet e di definizione

Durante la preparazione e l'allestimento verranno fatti cenni alla definizione del costo delle proposte finger food

## DESTINATARI

Il corso è rivolto a:

- chef
- collaboratori di cucina
- gestori di alberghi, ristoranti ed agriturismi e bar

E' aperto a tutte le strutture, associate e non.

Per garantire un'efficace organizzazione, in particolare dei momenti pratici e laboratoriali, il percorso si rivolge ad un numero massimo di 20 iscritti.

## DOCENTE

In cucina sarete capitanati da **Walter Miori**

per 25 anni ha gestito il ristorante "Fior di Roccia" a Vezzano ottenendo vari riconoscimenti tra i quali la stella Michelin. Tiene vari corsi di cucina organizzando anche serate a tema in hotel, cene in case private ed eventi in negozi enogastronomici. E' consulente tecnico per aziende che si occupano dell'organizzazione delle cucine per ristoranti e alberghi.

## MODALITA' DI ISCRIZIONE E QUOTA DI PARTECIPAZIONE

### Quota di partecipazione

La frequenza del corso prevede una quota di partecipazione pari a € 50 + IVA al 22% (€61), per le strutture associate alla Strada dei formaggi delle Dolomiti, e ad € 70 + IVA al 22% (€85,4) per tutte le altre strutture o professionisti interessati.

Il corso si terrà con un minimo di 12 iscritti ed un massimo di 20.

Per partecipare al corso è necessario:

- Verificare la disponibilità dei posti telefonando ad Accademia d'Impresa ad Annalisa Zeni allo 0461 382320;
- compilare, firmare il modulo di iscrizione e inviarlo via e-mail ad [annalisa.zeni@accademiadimpresa.it](mailto:annalisa.zeni@accademiadimpresa.it) o via fax allo 0461 382338 **entro e non oltre il 5 dicembre 2017**
- una volta verificata la disponibilità del posto, versare la quota di partecipazione sul conto corrente bancario, intestato a Strada dei formaggi delle Dolomiti, IBAN IT55 C081 8435 2800 0000 0086 719, indicando come causale il nome del partecipante e il titolo del corso. La copia della ricevuta di pagamento è da inviare via mail a [annalisa.zeni@accademidimpresa.it](mailto:annalisa.zeni@accademidimpresa.it) o via fax allo 0461 382338