



ABF – AZIENDA BERGAMASCA FORMAZIONE
CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE DI TREVIGLIO

Corso di cucina vegana

- 16 ore -

Il corso si rivolge a coloro che desiderano avvicinarsi alla cucina vegana per imparare a cucinare piatti sani e veloci, ma che risultino al tempo stesso gustosi e stuzzicanti.

Il corso si articola in 4 incontri:

1. ANTIPASTI, FINGER FOOD E APERITIVI
2. PRIMI PIATTI
3. SECONDI PIATTI E PROTEINE
4. PASTICCERIA VEGANA

Ogni incontro prevede la preparazione delle ricette proposte, con la partecipazione diretta di tutti gli allievi, oltre alla spiegazione dei principi guida della cucina vegana, affinché si possano conoscere meglio gli ingredienti, i loro valori nutrizionali e il loro utilizzo.

Requisiti d'accesso: maggiore età, diploma di licenza media.

Avvio previsto: Gennaio 2016

Orari: il Sabato mattina, dalle 9 alle 13

Sede del corso: via Caravaggio, 50 — Treviglio

Quota di iscrizione: 160€ - l'importo comprende i materiali di consumo e le eventuali dispense prodotte dai docenti. All'atto dell'iscrizione è richiesto il versamento dell'intera quota tramite bollettino postale.

Per informazioni e iscrizioni:

Segreteria: via Caravaggio, 50—Treviglio

tel. 0363.1925677

mail: cfp.treviglio@abf.eu

Orari: da lunedì a venerdì: dalle 9.00 alle 13 - dalle 13.30 alle 15.30