



CORSO GRILL TECNICHE DI BASE

Sede Corso: BERGAMO - Via Monte Gleno, 2

Il corso si rivolge a coloro che desiderano apprendere le tecniche di base per la cucina alla griglia, sia per passione personale che per professione.

-  Durata: 16 ore
Giovedì e venerdì dalle 18,30 alle 22,30
-  Costo: 180 €
-  Certificazione: Attestato di frequenza

CONTENUTI GENERALI

Il corso si articolerà in maniera tematica ad ogni lezione. Si vedranno diversi metodi di cottura:

- ◆ Cottura a legna
- ◆ Cottura sulle braci
- ◆ Le cotture alternative

Durante le lezioni si potranno vedere diverse preparazioni (marinate prima e dopo la cottura), cuocere e poi assaggiare diversi prodotti:

- ◆ Le carni rosse
- ◆ Le carni bianche
- ◆ Il maiale e gli insaccati
- ◆ Il pesce ed i crostacei
- ◆ Verdure e spiedini
- ◆ Croste, crostini e tigelle

Le materie prime e le attrezzature saranno fornite dalla scuola; i partecipanti avranno a disposizione il cortile attrezzato con panche e tavoli per l'occasione.

Chef docente Raffaele Auriemma



INIZIO LEZIONI:

18 MAGGIO 2017



Azienda Bergamasca Formazione
Azienda Speciale della Provincia di Bergamo

Centro Formazione Professionale di Bergamo – via Monte Gleno, 2
Tel. 035.3693711 www.abf.eu cfp.bergamo@abf.eu

