



# 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.

## 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

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



**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](http://www.abf.eu)    [cfp.bergamo@abf.eu](mailto:cfp.bergamo@abf.eu)

