



MASTER CLASS

Cotture a bassa temperatura sottovuoto
Guest Chef Fabrizio Ferrari

Sede Corso: BERGAMO - Via Monte Gleno, 2

Il corso si rivolge a coloro che desiderano approfondire le tecniche di cottura a bassa temperatura sottovuoto

⌚ Durata: 20 ore - 5 incontri da 4 ore
Dal lunedì al venerdì 14:00 -18:00

€ Costo: 350 €

☀ Certificazione:
Attestato di frequenza

CONTENUTI GENERALI

- Introduzione alla cottura a bassa temperatura
- Il profilo igienico le procedure e la normativa
- Concetti di cottura diretta e indiretta
- La cottura modulare
- La cottura delle paste alimentari
- Sviluppo di ricette dal libro
Passione Pura
- Test-Saggio finale

PASSIONE
PURA



L'arte della cucina
nell'era del sottovuoto:
un grande cuoco racconta

INIZIO LEZIONI:

19 GIUGNO 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

