



Athenay ONLUS

“TECNICHE DI CUCINA PIEMONTESE”

CONTENUTI DEL CORSO

Il corso consentirà la riscoperta di prodotti agricoli locali e di ricette tipiche che garantiscano un'immediata identificazione di un piatto con la vostra regione. I docenti (cuochi riconosciuti a livello nazionale) metteranno al servizio degli allievi le loro capacità e la loro esperienza, insegnando trucchi e segreti per la perfetta riuscita dei piatti che rappresentano uno degli elementi maggiormente caratterizzanti di una terra così ricca come il Piemonte, che vanta un'ampissima gamma di prodotti agricoli.

ARGOMENTI DEL CORSO

Prodotti tipici della cucina piemontese

Gli ingredienti base

Gli strumenti base

Tecniche di preparazione

Tecniche di cottura

Tecniche di impiattamento

Esercitazioni su ricette base per:

- antipasti caldi e freddi

- primi piatti

- secondi piatti di carne e pesce

- contorni

Cenni sulle principali ricette piemontesi

DATI SUL CORSO

Posti disponibili: 15

Durata: 30 ore

Frequenza: settimanale in orario serale

Costo a carico dell'utente: € 66,00

Test ingresso: No

Scolarità richiesta: nessuna

Certificazione finale: Frequenza

Calendario corso di cucina piemontese 30 ore

Inizio	Ora	Totale ore
Giovedì 10 giugno	20/23,00	3
Lunedì 14 giugno	20/23,00	3
Giovedì 17 giugno	20/23,00	3
Lunedì 21 giugno	20/23,00	3
Giovedì 24 giugno	20/23,00	3
Lunedì 28 giugno	20/23,00	3
Giovedì 01 luglio	20/23,00	3
Lunedì 5 luglio	20/23,00	3
Giovedì 8 luglio	20/23,00	3
Lunedì 12 luglio	20/23,00	3
Totale ore		30

Sede legale
Via Oropa 74
10153 Torino

Sede operativa
Via Vico, 2
12084 Mondovì (CN)

Ufficio Entrate Torino 5106/3
Codice Fiscale 97610400018
P.I. 08534230019

tel. 011-8903743 – 0174-553069
fax 011-8903727 – 0174-481481
S.l. athenay@centrosviluppoturismo.com
S.o. athenay@monregaltour.it