

TECNICHE BASE PER LA LAVORAZIONE E LA PREPARAZIONE DEL PESCE

Numero Corso:	3
Operatore e sede del corso:	Nome: ARCOFORM Indirizzo: VIA SZEGOE Comune: 13100 VERCELLI Telefono: 0161-501595 011-5620299 Fax: 0161-501594 Posta Elettronica: germana.fiorentino@confesercentivc.it Internet: http://www.confesercentivc.it/arcoform
Orario:	Diurno
Durata in ore:	22
Giorni settimanali di impegno:	2
Costo:	Costo complessivo: 227,70 € Quota a carico della Provincia: 182,16 € Quota a carico del partecipante: 45,54 €
Scolarità richiesta:	Non comunicato
Certificazione:	Frequenza
Test di ingresso:	No
Totale partecipanti:	14 posti totali 12 posti riservati alla F.C.I.

Programma Didattico

Per quanti vogliono imparare a cucinare il pesce e per chi sa già cucinare, ma vuole saperne di più su tecniche di cottura, abbinamenti, contenuti nutrizionali, come e dove fare la spesa, come riconoscere la freschezza del pesce, come utilizzare le attrezzature, come allestire un menu', come riciclare il giorno dopo. Otto lezioni monotematiche con alcuni esempi di preparazioni che potranno variare a seconda del mercato del pesce. Alla fine delle lezioni il salottino degustazione con l'abbinamento dei vini.