

Operazione **COMPETENZE PER L'INNOVAZIONE DEI PUBBLICI ESERCIZI**

 Corso: **QUALITA' E NOVITA' PER LA RISTORAZIONE VELOCE**

 Codice: **2019-11689/RER/14/1**
Novembre 2021

Data	Orario	Argomento	Sede/aula
Lunedì 22/11/2021	08:30 - 13:30 (5.00 ore)	<ul style="list-style-type: none"> • Impostazione del menù, facile da leggere e di impatto per il cliente • Drink list e drink cost, costi e benefici della lista cocktail Docente: SEBASTIANO TRAMONTANO	Cescot Sede principale AULA B
Venerdì 26/11/2021	08:30 - 13:30 (5.00 ore)	<ul style="list-style-type: none"> • Artigianalità, autenticità e cura dei dettagli come valori aggiunti • Preparazione senza cottura nella cucina di un bar, allestimento vetrina • Materia prima e strumentazione necessaria Docente: SEBASTIANO TRAMONTANO	Cescot Sede principale AULA B
Lunedì 29/11/2021	08:30 - 13:30 (5.00 ore)	<ul style="list-style-type: none"> • L'impostazione del buffet e a norma anti covid-19: più varietà, meno quantità, funzionalità e rapidità, senza tralasciare l'estetica • L'ottimizzazione delle tempistiche operative: risorse e risultati senza dimenticare i costi Docente: SEBASTIANO TRAMONTANO	Cescot Sede principale AULA B

Totale ore Mese: 15

Dicembre 2021

Data	Orario	Argomento	Sede/aula
Venerdì 03/12/2021	08:30 - 13:30 (5.00 ore)	<ul style="list-style-type: none"> • Proposte di piatti freddi, a base di carne e pesce • Sandwich, toast e tramezzini per tutti gusti • Tramè... quando un tramezzino diventa arte Docente: SEBASTIANO TRAMONTANO	Cescot Sede principale AULA B
Lunedì 06/12/2021	08:30 - 13:30 (5.00 ore)	<ul style="list-style-type: none"> • Poke, opportunità per pochi o qualcosa in cui investire il proprio tempo e la propria vetrina • Insalate semplici e composte, condimenti, salse ed emulsioni • Finger food Docente: SEBASTIANO TRAMONTANO	Cescot Sede principale AULA B
Venerdì 10/12/2021	08:30 - 13:30 (5.00 ore)	<ul style="list-style-type: none"> • La valorizzazione dei prodotti a km 0 e /o di stagione • Piatti crudisti • Estratti e centrifughe di frutta e verdura, quando i gusti si incontrano per una bevanda salutare • La presentazione ad effetto WOW Docente: SEBASTIANO TRAMONTANO	Cescot Sede principale AULA B

Totale ore Mese: 15

Le lezioni si terranno presso le seguenti sedi:

 Cescot Sede principale
 Via C. Clementini, 31, 47921 Rimini (RN)

Riferimenti

Sede operativa Cescot Sede principale - Via C. Clementini, 31, 47921 Rimini (RN)

 Tutor **BERTOZZI ANNALISA** - Tel. 0541441934 - Email bertozzi@cescot-rimini.com