

# STUZZICHINI PER L'APERITIVO

Per imparare a realizzare ricette semplici, veloci e di grande impatto in grado di arricchire un aperitivo, un antipasto, un buffet.

## PERCHÉ FREQUENTARE IL CORSO?

Il momento aperitivo è divenuto uno dei momenti di consumo più importante nell'attività quotidiana di un pubblico esercizio ed è anche uno dei momenti della giornata che le persone amano concedersi come momento di relax. Si preferisce scegliere un locale che oltre a gustosi cocktail, possa offrire diverse proposte di *appetizer*.

Pensando alle vostre esigenze, vi proponiamo un corso che possa insegnarvi come preparare piccole sfizioserie dolci e salate da poter presentare alla propria clientela, ponendo attenzione anche a una presentazione accattivante dei piatti.

Grazie alle nuove conoscenze culinarie, sarete in grado di trasformare ingredienti semplici ed economici in piatti gustosi e prelibati, in grado di rendere unici e distintivi i vostri aperitivi.

## CONTENUTI

- Involtini freddi e caldi di verdure e salumi
- Stuzzichini con la pasta sfoglia
- Crostini alternativi
- Creme e salse per accompagnare crostini e patatine
- Cestini di frutta
- Crudité di verdure
- Allestimento e presentazione

**DURATA:** 12 ore

## METODOLOGIA DIDATTICA

Le lezioni, tutte pratiche, si svolgeranno in una cucina attrezzata dove i partecipanti potranno sperimentare direttamente la preparazione delle ricette sotto la guida dello **Chef Giuseppe Bisceglia**.

Al termine di ogni lezione è previsto l'allestimento di un piccolo buffet di presentazione.

## MATERIALE DIDATTICO

- Kit didattico composto da cartellina, block notes, penna.
- Grembiule (la parananza romagnola) e cuffia da lavoro.
- Dispensa e ricettari.

## ATTESTATO DI FREQUENZA

L'ultimo giorno di corso sarà rilasciato l'**attestato di frequenza** che mette in evidenza i nuovi contenuti appresi.

## ASSISTENZA POST CORSO (Su richiesta)

Accesso ai servizi di Cescot Lavoro (tirocini, segnalazioni ad aziende che ricercano personale, colloqui individuali).

## MODALITÀ DI ISCRIZIONE

- **Iscrizioni online:** cerca il corso su [www.cescot-rimini.com/it/corsi/lista/](http://www.cescot-rimini.com/it/corsi/lista/), accedi all'area riservata per l'iscrizione e il pagamento, **beneficiando di uno speciale sconto**.
- **Iscrizioni in sede:** presso la segreteria del Cescot in Via Clementini 31.  
Per il pagamento della quota di iscrizione ci sono varie opzioni: contanti, bancomat, carta di credito, assegno.

## QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 200,00 (Iva inclusa)

