



Le basi della cucina: antipasti e finger food

INIZIO CORSO: martedì 4 febbraio
2025

durata: 6 ore



Dagli accostamenti più originali, in grado di sorprendere i commensali, all'attenzione per la resa estetica: un corso per **acquisire le competenze tecniche e le capacità manuali che permetteranno di progettare e realizzare antipasti e finger food ad un livello professionale.** Sarà un viaggio che permetterà di creare piccole delizie capaci di conquistare al primo assaggio. Sotto la guida di esperti, si apprenderà come trasformare ogni preparazione in un'esperienza unica, valorizzando ingredienti e presentazioni.

Questa proposta formativa, che fa parte del percorso "Le basi della cucina", è rivolta ad aspiranti cuochi provenienti dagli istituti alberghieri o a chi già lavora nel settore ma intende rafforzare le proprie conoscenze di base.

Obiettivi:

Attraverso l'esecuzione di alcune ricette si potranno acquisire spunti creativi e tecniche per progettare e realizzare un'offerta di antipsati e finger food di eccellenza.

Contenuti:

- Alici marinate con panzanella e mozzarella di bufala
- Gamberi in saor con polenta biancoverla
- Frittatine alla fonduta di cipolla rossa e ricotta alle erbe
- Lecca lecca di grana padano 12 mesi
- Petto di pollastra marinato con insalata di finocchio e agrumi
- Crema di champignon con pancetta croccante

Termini finanziamento:

Il costo del corso è totalmente finanziato dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l'azienda applichi integralmente i CCNL Terziario, Turismo, Pubblici Esercizi e il Contratto Integrativo provinciale del terziario e sia in regola con i versamenti contributivi da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali.

Al fine di garantire l'accesso ai corsi alla pluralità dei lavoratori, le aziende con un numero di dipendenti da 1 a 10 potranno beneficiare di un numero di corsi annui non superiore a 3.

L'eventuale rinuncia al corso entro 5 giorni dall'avvio o a corso iniziato **senza giustificato motivo** potrà comportare l'esclusione del partecipante da future opportunità formative finanziate dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo.

Calendario

Martedì 4 febbraio 2025
dalle ore 9.30 alle ore 15.30
Chiusura delle iscrizioni:
Martedì 28 gennaio 2025

Destinatari:

Il corso è rivolto ad aspiranti cuochi provenienti dagli istituti alberghieri o a chi già lavora nel settore ma intende rafforzare le proprie conoscenze di base.

Docenti:

[Renato Rizzardi](#)