



Le basi della cucina: i secondi piatti



INIZIO CORSO: martedì 11 marzo
2025

durata: 12 ore

Prezzo: 469,70 € (385,00 € + IVA)

Il **corso dedicato ai secondi piatti** offre un'immersione nelle tecniche e nei sapori che rendono questa portata il fulcro di ogni menù. Attraverso un approccio pratico, i partecipanti scopriranno **come valorizzare pesce e carne con cotture impeccabili e accostamenti originali**. Con la guida di chef esperti, ogni preparazione si trasformerà in un'opera gastronomica, coniugando gusto, estetica e creatività per risultati d'eccellenza.

Questa proposta formativa 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 secondi piatti di eccellenza.

Contenuti:

- Le seppie in nero alla veneziana
- Trancio di branzino con la sua riduzione, zafferano e patate cornette
- Salmone con fonduta di cipolla rossa
- Filetto di vitello farcito al contrario
- La quaglia in doppia cottura
- Nuvole di animelle in tempura di riso con maionese al latte di soia e aglio nero

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 11 marzo 2025
dalle ore 9.30 alle ore 15.30
Chiusura delle iscrizioni:
Martedì 4 marzo 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](#)