



Primi piatti con le erbe di stagione



INIZIO CORSO: lunedì 14 luglio 2025

durata: 6 ore

Scopri l'arte di valorizzare i primi piatti attraverso l'utilizzo delle erbe di stagione in un percorso di formazione dedicato ai professionisti della ristorazione. Lo chef stellato **Federico Pettenuzzo** del ristorante La Favellina offrirà **tecniche avanzate e segreti culinari per creare ricette eleganti, gustose e sostenibili**, mettendo in risalto i profumi e i sapori delle erbe fresche del momento.

Obiettivi:

Si approfondiranno anche tecniche di conservazione e abbinamento con ingredienti di qualità, per offrire ai clienti piatti autentici e di grande impatto sensoriale.

Contenuti:

Il corso include la realizzazione di ricette di pasta fresca, pasta ripiena e risotti, tutte impreziositi da erbe di stagione, con attenzione alla presentazione e alla creatività in cucina. Un'esperienza formativa completa, pensata per elevare le competenze professionali e offrire un valore aggiunto alla propria cucina.

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. Il contributo della CCIAA di Vicenza è considerato Aiuto di stato e può rientrare nel "De Minimis".

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

Lunedì 14 luglio 2025

dalle ore 9.30 alle ore 15.30

Chiusura delle iscrizioni:

Lunedì 7 luglio 2025

Destinatari:

Professionisti del settore ristorazione.