



Le proteine vegetali: alternative creative



INIZIO CORSO: martedì 21 maggio 2024

durata: 8 ore

Prezzo: 335,50 € (275,00 € + IVA)

Le **pietanze vegetariane** sono sempre più presenti nei menu dei ristoranti, sia per rispondere alla crescente richiesta da parte dei commensali, sia per valorizzare i prodotti della terra in ottica di sostenibilità.

Lo chef **Simone Salvini**, tra i grandi maestri italiani della cucina vegetariana, vegana e ayurvedica, guiderà i partecipanti nell'analisi accurata degli ingredienti vegetali, nella scoperta del loro potere nutrizionale ed, infine, nella sperimentazione delle ricette che consentono di realizzare pietanze appaganti per il palato e, al contempo, preziose per la salute.

Obiettivi:

Il corso, dedicato ai professionisti della ristorazione, offre l'opportunità di comprendere e sperimentare la preparazione di piatti vegetariani elaborati e creativi.

Contenuti:

La lezione sarà preceduta da un'introduzione sui principi basilari della cucina e dello stile alimentare green.

Successivamente si procederà alla realizzazione dei seguenti piatti:

- Hummus di vegetali e creme di semi
- Tempeh
- Tofu
- Fermentini di frutta secca

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 finanziante dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo.

Calendario

Martedì 21 maggio 2024

dalle ore 9.30 alle ore 17.30

Chiusura delle iscrizioni:

Martedì 14 maggio 2024

Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti che sostengono la cucina vegetariana e a chi intende scoprirla.