

Pesci e cocktail

Antipasti e secondi piatti, nazionali ed internazionali, dalla stagionalità al riconoscimento della freschezza, dalle modalità di cottura alle tecniche di taglio, pulitura e sfilettatura, dal pesce di mare ai molluschi e crostacei. Tecniche e strumenti di miscelazione e presentazione dei cocktail



Corso 20h
min 15 max 20 studenti
Giorni: martedì dalle 14.30 alle 17.30
Prof. Caroli / Prof.ssa Testaguzza
Costo €120

La cucina del benessere



Corso 12h
Min 12 max 15 studenti
Giorni: giovedì dalle 14.30 alle 17.30
Prof.ssa Bizzaglia
Costo €80

Intaglio e guarnizioni

L'arte del decorare ed intagliare verdura e frutta, una regola delle guarnizioni commestibili



Corso 20h
min 13 max 15 studenti
Giorni: martedì dalle 14.30 alle 17.30
Prof. Diotallevi
Costo €95

La pasta fresca tradizionale e innovativa



Corso 12h
Min 12 max 15 studenti
Giorni: martedì dalle 14.30 alle 17.30
Prof.ssa Bizzaglia
Costo €75

Vendita e somministrazione prodotti senza glutine



Corso 10h
min 15 max 25 studenti
Giorni: mercoledì dalle 14.30 alle 16.30
Prof.ssa Zuccaccia
Costo €40

Enologia e tecniche Mescita e abbinamenti cibo



Corso 20h
min 15 max 20 studenti
Giorni: giovedì dalle 15 alle 18
Prof. Crispoldi
Costo €75

Organizzazione eventi

Dal piccolo evento per amici alle grandi manifestazioni, sono vari e specifici gli strumenti e gli approcci di questa disciplina!



Corso 20h
min 15 max 20 studenti
Giorni: giovedì dalle 15 alle 18
Prof.ssa Testaguzza
Costo €90

Pizza contemporanea/ Pinsa



Corso 20h
min 15 max 20 studenti
Giorni: mercoledì dalle 14.30 alle 18.30
Esperto panificazione: Sig. Porro
Costo €90

Bartender

Professionisti capaci di preparare le bevande in un modo non solo rapido, ma anche spettacolare



Corso 10h
min 15 max 20 studenti
Giorni: giovedì dalle 14.30
alle 17.30
Prof. Landolfo
Costo: €90

Flower



Corso 10h
min 15 max 20 studenti
Giorni: giovedì dalle 14.30
alle 17.30
Prof. Pilati e Prof.ssa Sensi
Costo €60

Flair e tecniche di versaggio

Regole di porzione Meccaniche di miscelazione, cocktail
Organizzazione e allestimento.



Corso 15h
min 10 max 15 studenti
Giorni: mercoledì dalle 14.30
alle 17.30
Prof. Diotallevi
Costo €100

Food Design

Cibo dal punto di vista estetico, comunicativo e rappresentativo.



Corso 20h
min 15 max 18 studenti
Giorni: lunedì dalle 14.30
alle 17.30
Prof. Caroli
Costo €120



Corsi amatoriali di interni ed esterni, enogastronomia, sala bar e accoglienza



Per le prenotazioni dei vari corsi telefonare dal 20 gennaio 2020 ai numeri sotto indicati:

Istituto Alberghiero
S.Paolo Inter Vineas 2
06049 Spoleto PG
Telefono (0743) 222 788
Fax (0743) 221595
www.alberghierospoleto.it

Referente: Baldi Giorgia