

Corsi serali

Cucina

Pasticceria

Panificazione

Pizzeria

Sala Bar

Fuori Laboratorio

Anno formativo 2017 - 18

AFOL Metropolitana, Agenzia Metropolitana per la formazione, l'orientamento e il lavoro propone un'offerta di servizi in tema di lavoro, formazione professionale e orientamento, costruiti sulle esigenze espresse dai cittadini e dalle imprese del territorio.

L'integrazione dei servizi per il lavoro, per la formazione e per l'orientamento, rappresenta uno dei punti di forza dell'attività svolta dall'agenzia e proprio l'integrazione ne rende efficace l'azione e il raggiungimento di specifici obiettivi

AFOL Metropolitana con il CFP Grandi di Sesto San Giovanni opera nel campo della formazione iniziale, continua e permanente.

Per l'anno **2017/2018**, propone percorsi formativi destinati a coloro che hanno il desiderio di sviluppare nuovi saperi e competenze, di approfondire tematiche, di acquisire conoscenze e metodologie.

Corsi di Cucina	6
L'ABC in cucina (tecniche di base)	7
Hamburger per tutti i gusti: carne, pesce e verdure	8
Riso e Risotti	9
Street food all'italiana	10
La pasta fresca	11
Cucina veloce	12
Polpette per tutti i gusti: carne, pesce, verdure e legumi	13
I secondi di Carne e di Pesce	14
Alta cucina, oltre l'abc	15
Corsi di Pasticceria	16
Pasticceria (Base)	17
Pasticceria Avanzata	18
Cioccolato: dal temperaggio alle praline	19
Crostate salate "risottate" e dolci "speziate"	20
Finger Food	21
Mousse e semifreddi a specchio	22
Le prime colazioni	23
Marmellate e confetture dolci e salate	24
Gelateria, torte gelato e sorbetti	25
Corsi di Panificazione e Pizzeria	26
Panetteria	27
Pani speciali, grissini e crackers	28
Focacceria, pizza al trancio e fagotteria	29
Pizza tonda a lunga lievitazione	30
Pizza tonda senza lievito	31
Pizza in teglia romana	32

Sala Bar	33
Il vino e i cinque sensi	34
Food Pairing: Cocktail e buona tavola	35
Fuori laboratorio	36
Corso igiene e sicurezza alimentare (HACCP)	37
Food & Beverage Vocabulary	38
Food cost	39
I 6 pilastri per costruire il tuo progetto aziendale	40

SEDE DEI CORSI

AFOL Metropolitana - CFP Grandi viale Italia 548, Sesto San Giovanni.

SEGRETERIA corsi serali aperta lunedì, martedì e giovedì dalle 14.00 alle 19.30 e mercoledì dalle 8.30 alle 13.30 - telefono 02.45430034, fax 0245430033, email serale.grandi@afolmet.it.

PER ISCRIVERSI

- Online <http://www.cfpgrandi.it/serali>.
- Via email serale.grandi@afolmet.it
- presso la segreteria corsi serali.

QUOTA ISCRIZIONE

è prevista una quota d'iscrizione annuale di euro 25,00

SCONTI

- Omaggio della quota d'iscrizione per coloro che si iscrivono per la prima volta ad un corso del CFP Grandi
- Per i corsisti che hanno frequentato negli anni precedenti i nostri corsi è previsto lo sconto del 10% sulle quote degli "Incontri con lo CHEF"
- Per tutti l'iscrizione al secondo corso e ai corsi successivi dell'a.f. 2017-18 dà diritto ad uno sconto del 15%.

FREQUENZA E CERTIFICAZIONE:

Gli allievi che avranno frequentato almeno il 75% del monte ore otterranno l'attestato di **PARTECIPAZIONE** al corso di formazione.

NOTE ORGANIZZATIVE

Per i corsi che si terranno nei laboratori, è necessario indossare abbigliamento e scarpe idonee ed ad uso esclusivo.

AFOL fornirà una tantum per l'anno formativo 2017-18

- grembiule - cappello - torcione
-

A carico del corsista

- pantaloni Jeans / cotone
- t - short di cotone
- scarpa chiusa antiscivolo

Corsi di Cucina

A chi si rivolgono e cosa propongono:

A tutti coloro che hanno il desiderio di acquisire conoscenze e abilità nell'arte culinaria: dagli ingredienti alle tecniche per le preparazioni base, i sistemi di cottura, la conservazione dei cibi e la presentazione dei piatti.

Corsi previsti per il 2017 / 2018:

L'abc in cucina (tecniche di base)

La pasta fresca

Riso e risotti

I secondi di carne e pesce

Alta cucina, oltre l'abc

Cucina veloce

Street food all'italiana

Hamburger per tutti i gusti: carne, pesce e verdure

Polpette per tutti i gusti: carne, pesce, verdure e legumi

L'ABC in cucina (tecniche di base)

i fondamentali dell'arte culinaria: l'ABC delle attrezzature, degli ingredienti, delle tecniche e dei metodi di base: i tagli, i fondi, le salse, le carni, il pesce, le cotture, gli impasti.

Struttura del corso

Durata: 28 ore - 8 lezioni dalle 19.00 alle 22.30

Inizio corso: ottobre 2017

Costo: € 300,00

Piano didattico

- La postazione di lavoro: piccola e grande attrezzatura, norme igieniche e di sicurezza, conservazione e controllo semilavorati e lavorati
- I Tagli
- I Fondi di cottura
- Le Salse
- Le Paste
- Le Carni
- Il Pesce
- Gli Impasti base dolci e salati.

Hamburger per tutti i gusti: carne, pesce e verdure

per imparare a preparare dalla A alla Z con fantasia e tecnica hamburger gustosi.

Struttura del corso

Durata: 14 ore - 4 lezioni dalle 19.00 alle 22.30

Inizio corso: novembre 2017

Costo: € 180,00

Piano didattico

- La scelta delle materie prime più adatte alle diverse preparazioni
- Tecniche di lavorazione delle materie prime
- Tecniche di preparazione e metodi di cottura

Ricette per applicare e sperimentare le conoscenze e le tecniche apprese realizzando:

- I Panini
- Le salse classiche ed innovative per l'accompagnamento
- Hamburger di carne
- Hamburger di pesce
- Hamburger di verdure

Riso e Risotti

per conoscere le diverse tipologie di riso ed imparare a scegliere e realizzare le migliori preparazioni.

Struttura del corso

Durata: 14 ore - 4 lezioni dalle 19.00 alle 22.30

Inizio corso: novembre 2017

Costo: € 180,00

Piano didattico

- Conoscenza delle materie prime: varietà e caratteristiche
- Tecniche di preparazione e di cottura
- Scelte e abbinamenti in base al tipo di preparazione
- Ricette a tutto tondo per applicare e sperimentare le conoscenze e le tecniche apprese:

I risotti: classici e mantecati, di pesce e di verdure

I risi Pilaf e le insalate

Il riso nelle minestre e nelle zuppe

Il riso nei dolci

Street food all'italiana

per conoscere e sperimentare la tradizione italiana del cibo da strada

Struttura del corso

Durata: 14 ore - 4 lezioni dalle 19.00 alle 22.30

Inizio corso: gennaio 2018

Costo: € 180,00

Piano didattico

- Il lungo cammino del cibo da strada o di strada
- Il recupero della tradizione e dei suoi prodotti tipici
- Le tecniche di preparazione: dalle ricette più classiche alle più innovative

La pasta fresca

per imparare a preparare le varie tipologie di pasta fresca.

Struttura del corso

Durata: 14 ore - 4 lezioni dalle 19.00 alle 22.30

Inizio corso: gennaio 2018

Costo: € 180,00

Piano didattico

- Conoscenza delle materie prime
- Tecniche di impasto
- Metodi di lavorazione e cottura
- Tipologia di pasta fresca:

Pasta bianca, pasta fresca all'uovo: tagliatelle, tagliolini, trofie, orecchiette

Pasta ripiena: ravioli al formaggio, cappelletti di carne, tortelloni di pesce

Paste colorate: zafferano, barbabietola, spinaci e Lasagne

Gnocchi di patate, di semolino, di ricotta, spatzly.

Cucina veloce

Bastano solo 10 minuti ai fornelli per mangiare bene e sano !

Struttura del corso

Durata: 14 ore - 4 lezioni dalle 19.00 alle 22.30

Inizio corso: febbraio 2018

Costo: € 180,00

Piano didattico

- I consigli per la spesa
- Le tecniche per le preparazioni veloci
- I metodi di cottura più rapidi
- Il piatto unico

Ricette sane, gustose e creative basate su preparazioni facili con tempi rapidi di cottura, caratterizzata da creatività e senza spechi.

Polpette per tutti i gusti: carne, pesce, verdure e legumi

i tanti ingredienti e i differenti modi per realizzare polpette per tutti e per tutti i gusti !

Struttura del corso

Durata: 14 ore - 4 lezioni dalle 19.00 alle 22.30

Inizio corso: febbraio 2018

Costo: € 180,00

Piano didattico

- La scelta delle materie prime più adatte alle diverse preparazioni
- Tecniche di lavorazione delle materie prime
- Tecniche di preparazione e metodi di cottura

Ricette per applicare e sperimentare le conoscenze e le tecniche apprese realizzando:

- Polpette di carne
- Polpette di pesce
- Polpette vegetariane e vegane
- Polpette di legumi
- Polpette di formaggio

I secondi di Carne e di Pesce

per imparare a cucinare secondi piatti a base di pesce e di carne nelle diverse fasi: la scelta, le tecniche di preparazione, i metodi di cottura.

Struttura del corso

Durata: 14 ore - 4 lezioni dalle 19.00 alle 22.30

Inizio corso: maggio 2018

Costo: € 200,00

Piano didattico

- Le carni: rosse e bianche
- La scelta dei tagli più adatti alle diverse preparazioni
- Tagli, lavorazioni e metodi di cottura
-
- Pesci di mare: Scelta e valutazione della freschezza
- Pulizia, eviscerazione, squamatura
- Le tecniche di preparazione: sfilettatura, tagli e cotture

Ricette per applicare e sperimentare le conoscenze e le tecniche apprese realizzando piatti della tradizione italiana.

Alta cucina, oltre l'abc

per perfezionare le competenze di base approfondendo le tecniche di realizzazione e cottura dei diversi alimenti.

Struttura del corso

Durata: 14 ore - 4 lezioni dalle 19.00 alle 22.30

Inizio corso: maggio 2018

Costo: € 200,00

Piano didattico

- Corretto utilizzo delle attrezzature
- Nuove tecniche di cottura
- Scelta della tecnica corretta in relazione alle diverse preparazione
- Scelta degli ingredienti in base alla stagione
- Composizione e presentazione del piatto

Realizzazione di ricette che spazieranno dalla cucina regionale ai piatti internazionali.

Corsi di Pasticceria

A chi si rivolgono e cosa propongono:

A tutti coloro che hanno il desiderio di acquisire abilità manuali e artistiche nell'ambito dell'ampio mondo della pasticceria, dalle caratteristiche degli ingredienti base alle tecniche delle diverse fasi di preparazione: lavorazione trasformazione, refrigerazione, conservazione.

Corsi previsti per il 2017 / 2018:

Pasticceria (base)

Pasticceria avanzata

Finger food

Cioccolato: dal temperaggio alle praline

Mousse e semifreddi a specchio

Crostate salate "risottate" e dolci "speziate"

Le prime colazioni

Marmellate e confetture Dolci e Salate

Gelateria, torte gelato e sorbetti

Pasticceria (Base)

per conoscere le materie prime, le tecniche di base, le fasi di trasformazione, cottura e assemblaggio al fine di realizzare i classici della pasticceria.

Struttura del corso

Durata: 18 ore - 6 lezioni dalle 19.00 alle 22.00

Inizio corso: ottobre 2017

Costo: € 225,00

Piano didattico

- La frolla
- Le Crostate
- La Pasta Sfoglia
- Il Pan Di Spagna
- Le Bagne e gli Alcolati

Pasticceria Avanzata

per approfondire, affinare e completare le conoscenze, le tecniche di trasformazione, di cottura e assemblaggio della pasticceria tradizionale.

Struttura del corso

Durata: 12 ore - 4 lezioni dalle 19.00 alle 22.00

Inizio corso: gennaio 2018

Costo: € 180,00

Piano didattico

- La Pasta Bigné
- La Pasticceria Mignon
- I Dolci al Cucchiaino, Mousse, Bavaresi e Semifreddi.
- La Biscotteria Speciale Da Tè

Cioccolato: dal temperaggio alle praline

dal temperaggio alla pralineria, l'arte e i segreti di uno degli ingredienti più apprezzati nel mondo.

Struttura del corso

Durata: 12 ore - 4 lezioni dalle 19.00 alle 22.00

Inizio corso: novembre 2017

Costo: € 180,00

Piano didattico

- Temperaggio del cioccolato
- Pralineria ad immersione
- Il mondo delle ganache
- Pralineria da stampo
- Pralineria da sac à poche
- Pralineria da taglio
- Tartufi

Crostate salate "risottate" e dolci "speziate"

un nuovo modo di concepire le crostate, si realizzeranno torte a base di frolla, utilizzando stampi microforati, con farce di risotti e basi di creme e spezie.

Struttura del corso

Durata: 12 ore - 4 lezioni dalle 19.00 alle 22.00

Inizio corso: gennaio 2018

Costo: € 180,00

Piano didattico

- Le crostate risottate.

Saranno sviluppate varie tipologie di frolle salate, farce di risotti con vari gusti in stampi micro forati in alluminio.

- Le crostate dolci speziate

Si realizzeranno frolle con base spezie e polvere di frutta secca, la cottura in bianco con farce di creme ganache e creme alla frutta.

Finger Food

Accostamenti equilibrati, consistenze, colori e forme diverse, miniature di gusto per il palato e alla vista da poter assaggiare in un sol boccone.

Struttura del corso

Durata: 12 ore - 4 lezioni dalle 19.00 alle 22.00

Inizio corso: febbraio 2018

Costo: € 180,00

Piano didattico

- Tecniche di preparazione e presentazione
- Monoporzioni e miniature tradizionali e innovative
- Finger food a base di frutta, formaggi, spezie, verdure, ...
-

Mousse e semifreddi a specchio

le tecniche di finitura e decorazione, le nuove tecnologie e la cura estetica per realizzare "sculture minimaliste su glassature a specchio" e molto altro.

Struttura del corso

Durata: 12 ore - 4 lezioni dalle 19.00 alle 22.00

Inizio corso: febbraio /marzo 2018

Costo: € 180,00

Piano didattico

- tecniche innovative di preparazione
- tecniche di decorazione
- tecniche di finitura
- tecniche di glassatura a specchio
- tecniche di assemblaggio e presentazione.

Le prime colazioni

una prima colazione ricca e gustosa: cornetti, croissant, kranz, krapfen, minicake e ciambelle...

Struttura del corso

Durata: 15 ore - 5 lezioni dalle 19.00 alle 22.00

Inizio corso: marzo 2018

Costo: € 200,00

Piano didattico

- Cornetto classico/all'italiana, cornetto allo yogurt e al cioccolato, pasta brioche, glassa per brioche, maritozzi, fagottino al cioccolato.
- Croissant alla francese, cornetto salato all'olandese, gelosie di pasta sfoglia con albicocche e mele, danesi, kranz e berlinesi.
- Dolci fritti, krapfen, bomboloni e ciambelline
- Torte soffici da inzuppo, ciambelle e plumcake

Marmellate e confetture dolci e salate

Perché non realizzare a casa fette biscottate, marmellate, confetture e caramelle gommose di frutta ?

Struttura del corso

Durata: 6 ore - 2 lezioni dalle 19.00 alle 22.00

Inizio corso: aprile 2018

Costo: € 90,00

Piano didattico

- Tecniche di preparazione
- Norme igieniche e regole generali per la preparazione casalinga
- Pan brioche e fette biscottate
- Marmellate
- Confetture di frutta e confetture salate
- Gelatine di frutta

Gelateria, torte gelato e sorbetti

tutti i segreti e le tecniche del gelato artigianale italiano.

Struttura del corso

Durata: 18 ore -6 lezioni dalle 19.00 alle 22.00

Inizio corso: maggio 2018

Costo: € 225,00

Piano didattico

- Base bianca
- Base gialla
- Base mista acqua/latte
- Sorbetti (Base acqua)
- Le granite
- I tartufi
- Le torte gelato

Corsi di Panificazione e Pizzeria

A chi si rivolgono e cosa propongono:

A tutti coloro che hanno il desiderio di conoscere il mondo della panificazione e/o della pizzeria ed acquisire le necessarie abilità manuali sia per uso domestico che professionale, dalla conoscenza delle materie prime alle tecniche di impasto, di lievitazione, di lavorazione, di cottura.

Corsi previsti per il 2017 / 2018:

Panetteria

Pani speciali, grissini e crackers

Focacceria, piazza al trancio e fagotteria

Pizza tonda a lunga lievitazione

Pizza tonda senza lievito

Pizza in teglia romana

Panetteria

teoria e pratica della panificazione tradizionale, dalle materie prime alle tecniche di impasto, lievitazione, lavorazione e cottura.

Struttura del corso

Durata: 18 ore - 6 lezioni dalle 19.00 alle 22.00

Inizio corso: ottobre 2017

Costo: € 200,00

Piano didattico

- Farine
- Lievito
- Impasto
- Cottura

- Pane di grano duro
- Pane di grano tenero
- Pane integrale

Pani speciali, grissini e crackers

teoria e pratica della panificazione con farine biologiche e per intolleranze alimentari, dalle materie prime alle tecniche di impasto, lievitazione, lavorazione e cottura.

Struttura del corso

Durata: 12 ore - 4 lezioni dalle 19.00 alle 22.00

Inizio corso: gennaio 2018

Costo: € 150,00

Piano didattico

- Farine
- Lievito
- Impasto
- Pani ai cereali
- Pane al kamut
- Pane al mais
- Pane di segale
- Pane di farro
- Pane con Mix di farine e di semi

- Grissini bianchi
- Grissini integrali
- Grissini con semi vari

- Cracker al naturale
- Cracker integrali e con farine speciali

Focacceria, pizza al trancio e fagotteria

teoria e pratica della focacceria, della pizza in teglia e della fagotteria: materie prime, tecniche di impasto, lievitazione, lavorazione, cottura e farcitura.

Struttura del corso

Durata: 12 ore - 4 lezioni dalle 19.00 alle 22.00

Inizio corso: maggio 2018

Costo: € 180,00

Piano didattico

- Conoscenza delle materie prime, tecniche di impasto, metodi di lavorazione, lievitazione e cottura.
- Le ricette:

FOCACCIA olio e sale, di patate, morbida, con le cipolle, alle olive, vegetariana, noci e gorgonzola, pancetta e rosmarino, al formaggio,...

FOCACCIA con pesto e fiori di zucca, pomodorini e cipolle, patate e semi di finocchio, prosciutto e formaggio, di Recco,...

PIAZZA IN TEGLIA margherita e farciture varie

PANZEROTTI

FAGOTTINI pomodoro e mozzarella,...

CRESCENTINE (Gnocco fritto)

SCHIACCIATA.

Pizza tonda a lunga lievitazione

teoria e pratica per la preparazione della pizza classica, dalle materie prime alle tecniche di impasto, lievitazione, lavorazione e cottura.

Struttura del corso

Durata: 18 ore - 6 lezioni dalle 19.00 alle 22.00

Inizio corso: novembre 2017

Costo: € 225,00

Piano didattico

- Conoscenza e miglior utilizzo delle materie prime
- Metodi di impasto e di lievitazione
- Tecniche di stesura e cottura.
- Ricette a base d'ingredienti stagionali, per applicare e sperimentare le conoscenze e le tecniche apprese.

Pizza tonda senza lievito

teoria e pratica per la preparazione della pizza utilizzando solo acqua e farine.

Struttura del corso

Durata: 6 ore - 2 lezioni dalle 19.00 alle 22.00

Inizio corso: febbraio 2018

Costo: € 90,00

Piano didattico

- Conoscenza e utilizzo delle farine
- Metodo di impasto (gelatificazione)
- Tecniche di stesura e cottura.

Pizza in teglia romana

teoria e pratica per la preparazione della pizza con alta idratazione, dalle materie prime alle tecniche di impasto, lievitazione, lavorazione e cottura.

Struttura del corso

Durata: 12 ore - 4 lezioni dalle 19.00 alle 22.00

Inizio corso: aprile 2018

Costo: € 180,00

Piano didattico

- Conoscenza e utilizzo delle materie prime
- Metodi di impasti ad alta idratazione
- Tecniche di stesura e cottura.
- Ricette a base d'ingredienti stagionali , per applicare e sperimentare le conoscenze e le tecniche apprese.

Sala Bar

A chi si rivolgono e cosa propongono:

A tutti coloro che hanno il desiderio di acquisire conoscenze e abilità nell'arte dei servizi di sala e bar : dalle materie prime alle tecniche per le preparazioni base alla mise en place.

Corsi previsti per il 2017 / 2018:

Il vino e i cinque sensi

Food Pairing: Cocktail e buona tavola

Il vino e i cinque sensi

cinque incontri per conoscerlo ed amarlo con tutti i sensi

Struttura del corso

Durata: 15 ore - 5 lezioni dalle 19.00 alle 22.00

Inizio corso: ottobre 2017

Costo: € 150,00

Piano didattico

- Uve, vigneti, vinificazioni
- Bianchi, rossi e rosati
- Profumi
- Sapori del vino
- Saperlo scegliere e saperlo abbinare

Food Pairing: Cocktail e buona tavola

teoria e pratica per acquisire le capacità tecniche nel miscelare i prodotti e costruire i migliori abbinamenti cibo cocktail.

Struttura del corso

Durata: 12 ore - 4 lezioni dalle 19.00 alle 22.00

Inizio corso: gennaio 2018

Costo: € 150,00

Piano didattico

- L'arte del bere miscelato
- Le dosi e le quantità
- Il ghiaccio
- La costruzione di un cocktail
- I cocktail I.B.A. di tendenza da abbinare al cibo

Fuori laboratorio

A chi si rivolgono e cosa propongono:

A tutti coloro che hanno il desiderio e la necessità di acquisire conoscenze e strumenti da affiancare e per completare le abilità tecniche e pratiche.

Strumenti indispensabili per affrontare a 360° il mondo del food & beverage

Corsi previsti per il 2017 / 2018:

Corso HACCP

Food cost

I 6 pilastri per costruire il tuo progetto aziendale

Food & beverage vocabulary

Corso igiene e sicurezza alimentare (HACCP)

Corso di formazione in materia d'igiene e sicurezza alimentare, in coerenza e in attuazione del Regolamento CE n. 852/04

Struttura del corso

Durata: 5 ore - 2 lezioni (1° lezioni dalle 19.00 alle 22.00 e 2° lezione dalle 19.00 alle 21.00)

Inizio corso: 1° edizione ottobre 2017

Costo: € 30,00

Piano didattico

- Il Regolamento 852/2004/CE: la legislazione in campo alimentare
- Il sistema HACCP: i principi del sistema e le sue applicazioni al settore di produzione
- L'igiene dei prodotti alimentari
- Le tossinfezioni alimentari e la sicurezza alimentare
- Norme igieniche della persona
- Norme igieniche dell'ambiente: pulizia e sanificazione
- Regolamento CE 1169/2011
- Nozioni su allergeni e celiachia.

Food & Beverage Vocabulary

L'inglese maccheronico non basta! Non basta parlare come mangi!

Possedere e saper utilizzare un vocabolario tecnico e specifico è necessario per lavorare in ambienti nazionali ed internazionali, per relazionarsi con clienti o colleghi stranieri.

Struttura del corso

Durata: 12 ore - 6 lezioni dalle 19.00 alle 21.00

Inizio corso: 1° edizione ottobre 2017

Costo: € 70,00

Piano didattico

- Terminologia tecnica di cucina e di sala: metodi cottura, alimenti, utensili e attrezzature, ingredienti, portate and so on.
- Comprendere le istruzioni impartite in ambienti professionali di cucina o sala.
- Saper accogliere la clientela e gestirne le richieste.
- Saper descrivere i piatti, le caratteristiche del vino e l'abbinamento con i cibi.

Food cost

Analisi dei costi del business.

Struttura del corso

Durata: 6 ore - 2 lezioni dalle 19.00 alle 22.00

Inizio corso: 1° edizione novembre 2017

Costo: € 80,00

Piano didattico

- Food cost
- Incidenza costo prodotto
- % del costo del business

I 6 pilastri per costruire il tuo progetto aziendale

L'improvvisazione non è vincente!

Tutto quello che c'è da sapere per diventare Imprenditori di successo.

Struttura del corso

Durata: 18 ore - 6 lezioni dalle 19.00 alle 22.00

Inizio corso: 1° edizione ottobre 2017

Costo: € 200,00

Piano didattico

- Analisi di mercato: cosa vendere, a chi vendere e come vendere
- Adempimenti : burocratici, amministrativi, relativi a sicurezza e igiene
- Location, Layout, concept
- Menu e incidenza costo prodotto, food cost
- Team
- Start up