

Idee creative per cene in piedi



prezzo

180 euro

 14 ore

 1 giorno a settimana 19.00 - 22.30

 4 lezioni di laboratorio

 Raffaele Rignanese

 materiale fornito in omaggio: grembiule, cappello, ricettario

 Sesto San Giovanni • viale Italia 548
t 02 4543 0034 • scuola.cucina@afolmet.it

 Pieve Emanuele • via dei Gigli 7
t 02 4543 0060 • scuola.cucina@afolmet.it

Corso pensato per organizzare cene in piedi con preparazioni pratiche, gustose ed esteticamente curate, ideali per accogliere più ospiti. Ricette classiche e innovative da gustare in piedi per godersi la serata in compagnia, ottimizzando tempi e costi.

Programma

- il buffet
- la tipologia di ricette adatte ad un buffet
- la scelta del corretto contenitore abbinato alla preparazione
- posateria alternativa, se necessaria
- finger food e non solo
- l'allestimento
- realizzazione di menù completi e rapidi da servire in piedi ispirati alla tradizione, con ingredienti di stagione



Certificazione

- attestato di frequenza