

WORKSHOP di CUCINA VEGETARIANA e VEGANA



Corso di cucina con cui imparerete nuove tecniche di cottura, scoprirete ingredienti nuovi e conoscerete cucine diverse, ma, soprattutto, Vi divertirete a creare i Vostri piatti.

Imparerete a preparare piatti (vegetariani e vegani) sani e completi poveri di grassi animali ma ricchi - di vitamine, fibre, sali minerali - e gustosi con l'utilizzo di ortaggi, legumi, uova, farine, ecc. .

Le lezioni sono tenute dagli Chef Docenti della scuola di formazione FORMONT, Centro Operativo La Mandria.

Il corso sarà costituito da n. 2 lezioni serali con orario dalle ore 18,30 alle ore 22,30; la cadenza del corso sarà settimanale.

L'avvio delle lezioni avverrà al raggiungimento del numero minimo di iscritti, pari a 6 utenti.

Il costo del corso (n. 2 Lezioni) ammonta a 140,00 € a persona.

A tutti i corsisti verrà rilasciato un Attestato di Frequenza.

PROGRAMMA:

Preparazioni di base: impasti, tagli verdure sali ed oli aromatici.

Utilizzo di materie prime stagionali, condimenti alternativi e tecniche corrette di cottura e cibi alternativi.

Preparazione di Menù completi: vegetariano e vegano.

Degustazione e consumazione dei piatti preparati.

ISCRIZIONE

Per le adesioni contattare la Segreteria presso il Centro Operativo La Mandria al numero telefonico **011 4598046** oppure all'indirizzo e-mail cfp-lamandria@formont.it .

L'adesione dovrà essere confermata tramite il pagamento anticipato, con Bonifico, dell'importo di 140,00 € (restituita in caso di mancata partenza del percorso formativo).