



CUCINA MEDITERRANEA CREATIVA

**CORSO DI
AGGIORNAMENTO**

OBIETTIVI e DURATA DEL CORSO. Il corso si prefigge di consolidare e ampliare le conoscenze di base degli aspiranti chef aiutandoli a costruire dei menu completi, dall'antipasto al dessert. Il corso, della durata di 60 ore, è dedicato a chi vuole mettersi ai fornelli alla scoperta dei segreti del mestiere, dei trucchi per riconoscere la freschezza degli alimenti, liberando la propria creatività nella reinterpretazione dei gusti e nella messa in piatto.

CERTIFICAZIONE FINALE.

Attestato di aggiornamento.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE.

Per partecipare, gli interessati dovranno recarsi esclusivamente presso la segreteria dell'Ente e compilare l'apposita domanda di iscrizione.

N.B. Tutte le comunicazioni, informazioni e aggiornamenti inerenti la data di inizio Corso saranno pubblicate esclusivamente sul sito www.centrodiformazione.it

SEDE DI SVOLGIMENTO DEI CORSI. C.F.O.P. Don Tonino Bello, Via B. Buoizzi 3/a-b, 76123 ANDRIA (BT)

DOCUMENTI DA PRESENTARE.

- Fotocopia di un documento di identità in corso di validità;
- Fotocopia del codice fiscale;
- N. 1 Fototessera;

NOSTRI CONTATTI. segreteria@centrodiformazione.it

t. 0883/598521 fax 0883/296982

Regione Puglia



Provincia
Barletta-Andria-Trani



**DON
TONINO
BELLO**

**formazione professionale
orientamenti specialistici**

Numero Verde
800 911 830

via b. buozzi 3a-b / andria (bt) www.centrodiformazione.it