

PRESENTAZIONE DELLE ATTIVITA' FORMATIVE

N. Prot. EBURT

2017/CE/3

CST

CESENA

Ente formativo

ISCOM FORMAZIONE FORLI-CESENA SCARL

Referente del progetto e recapito

SARA PARANTELLI 0547/639895
s.parantelli@iscomcesena.it

Titolo dell'attività

BUFFETTERIA

Durata (ore)

15

Numero partecipanti

12

Le attività ricettive, i pubblici esercizi, ristoranti in questi ultimi anni allestiscono al proprio interno degli spazi a buffet nei quali accolgono i clienti nel momento del pasto o per l'aperitivo. Creano proprio delle offerte specifiche che attirano nuovi clienti o fidelizzano quelli che già da tempo frequentano l'esercizio.

Questa tipologia di servizio non deve essere improvvisata ma deve essere pianificata nell'organizzazione degli spazi, decorazioni, pietanze per avere successo.

Semplici regole nell'allestimento e nella scelta delle decorazioni, piccoli suggerimenti che sposano grandi idee nella disposizione di piatti in una cornice d'effetto, un trionfo di forme e colori in cui l'ingrediente segreto resta fundamentalmente uno... la fantasia!

Gli operatori della sala e della cucina richiedono pertanto un approfondimento in materia per poter al meglio svolgere la propria attività e qualificarsi maggiormente.

OBIETTIVI DEL PROGETTO

Il corso mira ad insegnare tutte le regole fondamentali per l'allestimento di un buffet di grande prestigio. I temi affrontati spazieranno dalla scelta delle materie prime alle tecniche di organizzazione degli spazi, dei tempi allo stoccaggio di ogni singola pietanza.

La ricetta non sarà mai realizzata fine a se stessa, ma le lezioni si svilupperanno come se lo scopo finale fosse la realizzazione di un evento vero e proprio, con uno scenografico buffet finale da degustare e commentare insieme al docente. Il corso prevede inoltre approfondimenti sulla progettazione e la presentazione del piatto.

questo percorso favorirà quindi l'acquisizione di competenze direttamente spendibili da parte dei partecipanti nella propria realtà lavorativa e fornirà spunti interessanti per migliorare il proprio servizio e quindi la propria professionalità.

CONTENUTI

I contenuti trattati da uno chef esperto saranno i seguenti:

la scelta delle materia prime

la decorazione dei piatti

la decorazione delle tavole

l'ideazione e preparazione degli snack

gli spuntini freddi e caldi

i primi, secondi e dolci da buffet

utilizzo ed intaglio di frutta e verdura