

IN PRESENZA A PARMA

SAPORI DI PARMA: LA TRADIZIONE IN TAVOLA

L'obiettivo del corso è quello di trasmettere tecniche e ricette della **cucina tipica parmigiana** e della **tradizione familiare e popolare**, valorizzare i prodotti tipici del territorio, offrire un'esperienza culinaria autentica, pratica e culturale e promuovere il legame tra cucina, identità locale e ospitalità.



CONTENUTI DEL CORSO

- Introduzione alla cucina parmigiana
- Preparazione della sfoglia a mano
- Anolini in brodo, tortelli d'erbetta e di zucca

DOCENTI ESPERTI

IL CORSO E' RIVOLTO A



8 ORE

RISTORATORI

**ADDETTI DI
ATTIVITÀ RICETTIVE**

**DIPENDENTI DI BAR E
PUBBLICI ESERCIZI**

La partecipazione al corso

è riservata ai dipendenti

di aziende aderenti ad **EBURT**:

L'AZIENDA deve risultare aderente da almeno **6 mesi**

i **DIPENDENTI** devono essere assunti da almeno **3 mesi**

360 Life
FORMAZIONE

IN COLLABORAZIONE CON

ASCOM
PARMA
CONFCOMMERCIO
IMPRESA PER L'ITALIA



GRATUITO PER GLI ADERENTI A EBURT



(+39) 0521 1961871



info.parma@360lifeformazione.it