




IN PRESENZA A PARMA

## FINGER FOOD & APERITIVO – LABORATORIO DI TECNICHE E PRESENTAZIONE

La formazione è finalizzata a trasmettere le competenze per la **valorizzazione del proprio locale** nella fascia oraria dell'aperitivo attraverso la preparazione di stuzzichini appetitosi e finger food che permettano di **attirare e fidelizzare la clientela**.



### CONTENUTI DEL CORSO

-  Che cosa sono i finger food
-  Tecniche di impiattamento e di vendita
-  L'arte del food pairing

### IL CORSO E' RIVOLTO A

*DISOCCUPATI*

*ADDETTI DI ATTIVITÀ RICETTIVE*

*DIPENDENTI DI BAR E PUBBLICI ESERCIZI*



DOCENTI ESPERTI



8 ORE

Durante la formazione, verrà svolta un'**analisi approfondita del finger food**, spaziando tra le diverse ricette e le diverse composizioni organolettiche, con particolare attenzione alla scelta delle materie prime.



PREZZO €200