



Tramezzinista

Gli argomenti del corso sono suddivisi in tre moduli.

Struttura del corso

| | MATERIE | durata |
|---|--|--------|
| 1 | La scelta del pane; corretto abbinamento delle materie prime; composizione del tramezzino; presentazione per la vendita. | 3 |
| 2 | Preparazione dei crostoni; toast; insalate; creazione delle salse. | 3 |
| 3 | Combinazione degli ingredienti per un corretto apporto calorico; food-cost del piatto. | 3 |

DURATA

9 ore
2 gg a settimana

NUMERO DI PARTECIPANTI

Massimo 14 persone

SEDE DEL CORSO

Via Massena 2, 10128 –
Torino

o qualsiasi altra sede
ASCOM della provincia di
Torino ove si raggiunga il
numero di adesioni

COSTI

CORSO A PAGAMENTO

PER INFO ed ISCRIZIONI

Via Massena 20, 10128
Torino

Tel. 011/5516290

Fax 011/5516229

forter@forter.it

Orario : lun-gio

08.30 - 17.30

ven 08.30 - 16.30

Presentarsi muniti di:

- documento d'identità
- codice fiscale