

# NON SOLO BAR

## FORMAZIONE & PUBBLICI ESERCIZI

Investiamo nel vostro futuro

Operazione FSE-1 Adattabilità Rif. P.A. n. 2009 886/BO co-finanziata dal Fondo Sociale Europeo, dal Ministero del Lavoro, dalla Regione Emilia Romagna, approvata a Nuovo Cescot Emilia Romagna dalla Provincia di Bologna con Determina Dirigenziale n. 28 esecutiva del 12/11/2009

Rivolto a titolari, dipendenti e collaboratori di pubblici esercizi,  
della ristorazione e del turismo

## TECNICHE D'INTAGLIO DI FRUTTA E VERDURA

Dalle tecniche di decorazione e guarnizione  
a forme e modelli che superano ogni immaginazione

- I trend del mercato nelle tecniche di decorazione e guarnizione  
Come scegliere la frutta più idonea alla presentazione  
I nuovi utensili per l'intaglio e tecniche di intaglio
  - Decorazioni per drink e coppe di dessert  
Decorazione di piatti razionali e piena di effetti
  - Sculture in frutta e verdura:

dai fiori ai piccoli animali, tecniche e segreti per realizzare dei veri e propri capolavori

- Realizzare decorazioni commestibili che valorizzano le diverse pietanze
- Composizioni diverse per la presentazione di un buffet

Durata: 15 ore

Partecipanti: n. 12

Frequenza bisettimanale: **martedì e giovedì dalle 15.00 alle 18.00**

Quota individuale di partecipazione: **€ 63,00**

Inizio corso: **02 marzo 2010**

Sede: **Blue Inn Cafè - Via Dei Fornaciai, 9/3 - Bologna**

Attestato rilasciato: **di Frequenza**



**CECOT**  
EMILIA-ROMAGNA  
Centro Sviluppo  
Commercio, Turismo e Servizi

**Per informazioni e iscrizioni:**

Nuovo Cescot Emilia Romagna

Via don G. Bedetti, 26 - 40129 Bologna

Tel. 051 63.80.350 Fax 051 32.77.80

[www.cescot.emilia-romagna.it](http://www.cescot.emilia-romagna.it) - e-mail: [info@cescot.emilia-romagna.it](mailto:info@cescot.emilia-romagna.it)