

A scuola di catering con Enrico Cerea *Accademia del Gusto 18 e 25 ottobre 2011*

Il punto di vista dell'alta ristorazione sulla gestione del catering. E' questo il contenuto del corso *La gestione del catering* tenuta da *Enrico Cerea* del Ristorante "Da Vittorio" di Brusaporto (Bg) ed in programma all'Accademia del Gusto *il 18 e il 25 ottobre 2011* dalle 15 alle 18.

Il seminario vuole far conoscere tecniche, metodi di lavorazione, gestione ed elaborazione di un menù rivolto ai grandi numeri, con preziose indicazioni per fare acquisti corretti e velocizzare il lavoro contenendo il food cost. I temi trattati vanno dalla definizione e specificità del catering alle regole per gli acquisti, dalle tecniche di rigenerazione alla realizzazione di primi e secondi piatti.

Le lezioni si svolgono all'**Accademia del Gusto ad Osio Sotto in piazzetta don Gandossi, 1.**

Per informazioni e iscrizioni: 035 4185706; info@ascomformazione.it; www.ascomformazione.it

Bergamo, 14 ottobre 2011