

*Il corso parte al
raggiungimento
del minimo di iscritti.
PRE-ISCRIVITI*

Puoi lasciare la tua
manifestazione d'interesse

DI PERSONA oppure ON LINE

WWW.FORMAZIONEMANTOVA.IT



DOVE SIAMO

MANTOVA
via Gandolfo, 13 - 46100

CONTATTI

AZIENDA SPECIALE DELLA PROVINCIA
DI MANTOVA

FORMAZIONE MANTOVA - FOR.MA

da lunedì a venerdì
8.00 - 13.00

0376 432 537 - 550
segreteria@cfpmantova.it
chiara.delfini@formazionemantova.it

www.formazionemantova.it



**FOR.
MA**

**COLAZIONE IN
AGRITURISMO**

**CORSI
2019/20**

Caratteristiche dei corsi

- docente professionista
- esercitazioni pratiche
- nr.1 postazione per allievo

Informazioni generali

- le date dei corsi potrebbero variare per motivi organizzativi
- a fine corso si rilascia l'attestato del percorso formativo (con frequenza 75% del monte ore e superamento test finale)

COLAZIONE IN AGRITURISMO

martedì

DURATA: 12 ore

REQUISITI:

assolvimento scuola
obbligo



COLAZIONE IN AGRITURISMO

- Accoglienza degli ospiti: informare gli ospiti sulla tradizione contadina Mantovana.
- Preparazione degli spazi dedicati alla colazione: dove accogliere gli ospiti per la prima colazione.
- Apparecchiatura della tavola: come preparare il "posto tavola".
- Preparazione del tavolo da buffet: tovagliato, porcellane, posateria, decorazioni con frutta e fiori.
- Stagionalità dei prodotti dell'azienda agricola e relative preparazioni.
- La dispensa della rasdora: marmellate, gelatine, miele, frutta sciroppata, conserve sott'olio.
- Le uova e i salumi da servire a colazione.
- Preparazioni dolci: torte da forno, creme cotte, frutta cotta.
- Preparazioni salate: panificazione semplice, schiacciate, focacce, torte salate, pani da colazione.
- Bevande: spremute, succhi di frutta, centrifugati di frutta e di verdure, latte, caffetteria



LA PRIMA COLAZIONE CONTADINA MANTOVANA

Il corso offre le competenze base per dare agli ospiti al risveglio un'emozione fatta di sapori, odori e colori. Con presentazioni eleganti e curate, sarete in grado di dare all'ospite la sensazione di essere accolto e accompagnato nella tradizione delle terre mantovane, esplorando i gusti della nostra cucina già dalla prima colazione.