

# COLAZIONE IN AGRITURISMO

PRE  
ISCRIVITI

2016/2017

## corso base

docenti professionisti

esercitazioni pratiche

laboratorio professionale



## ORGANIZZAZIONE CORSO BASE

*Il corso aperto a tutti gli interessati, si rivolge in particolare agli operatori di agriturismo e B&B*



### PROGRAMMA CORSO BASE

#### *LA PRIMA COLAZIONE CONTADINA MANTOVANA*

*Le giornate migliori iniziano sempre da una colazione perfetta. Calda e rilassante, accogliente e profumata, ricca di proposte e piacevole a vedersi: la colazione può avere quel sapore fragrante di una volta, anche fuori casa.*

*È la speranza di ogni ospite in viaggio, qui a Mantova: ricordare i bei paesaggi e la buona accoglienza. 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.*

## ORGANIZZAZIONE DEL CORSO

*Durata: 12 ore per 3 lezioni*

*Costo: 80 euro*

*SEDE DEL CORSO*

*via dei Toscani, 3 46100 Mantova*



### IL PROGRAMMA DEL CORSO

- 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 sciropata, 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

## INFORMAZIONI

*VARIANZI: le date del corso potranno cambiare in funzione delle esigenze organizzative e/o nell'attesa di raggiungere il numero minimo di 15 partecipanti*



### CHI ORGANIZZA I CORSI

*Azienda Speciale di Formazione della  
Provincia di Mantova*

*via Gandolfo, 13 46100 Mantova*

### TITOLO RILASCIATO

*attestato del percorso formativo a  
colore che avranno superato le prove  
previste e frequentato come da  
normativa il 75% delle lezioni*

### A CHI SI RIVOLGE

*coloro che intendono intraprendere o  
che hanno già avviato l'attività  
agrituristica*

### PRE-ISCRIZIONI

*dal lunedì al venerdì dalle 8 alle 13  
FORMAZIONE MANTOVA - FOR.MA*

*0376 432 537*

*segreteria@cfpmantova.it*

*Il corso parte al raggiungimento  
del minimo di iscritti il lunedì*

*ORARIO 14.30-18.30*

### CHI SIAMO

*FOR.MA è l'Azienda Speciale che la  
Provincia di Mantova ha costituito nel 2007  
dopo il trasferimento degli ex CFP regionali  
alle Province.*

*FOR.MA è ente accreditato presso Regione  
Lombardia per i servizi al lavoro e alla  
formazione continua, permanente e  
superiore.*