

Corso di Cucina Home Restaurant

SERALE | 12 ORE

Prezzo: 150,00€

Destinatari: Aperto a tutti

Luogo: Laboratorio di Cucina Iscom

Formazione - Via Piave, 125 Modena



Corso per Home Restaurant: Dalla Passione alla Professione

Se hai sempre sognato di trasformare la tua cucina in un luogo di accoglienza e condivisione culinaria, questo corso ti fornirà le competenze necessarie per aprire e gestire il tuo home restaurant. Dalla parte normativa all'arte della creazione di menù, un percorso formativo completo che unisce teoria e pratica.

Il corso è pensato per chi desidera entrare nel mondo della ristorazione casalinga, per aspiranti home chef, per chi ama cucinare e vuole trasformare la passione in un'attività concreta.

Contatti

*39 059 736 4350 e *39 351 624 2075 (anche **Whatsapp**).

info@modenacongusto.it



Struttura del corso

Prima lezione – Fondamenti teorici

- Cos'è un home restaurant e quali sono i passaggi per avviarlo: aspetti amministrativi, burocratici e fiscali.
- Le normative tecniche e i requisiti da rispettare per operare in sicurezza.
- Gli strumenti essenziali per gestire un'attività efficiente.
- L'ideazione di un menù: tecniche, creatività e bilanciamento dei piatti.

Seconda lezione – Menù di terra (Parte pratica)

- Creazione e preparazione di un menù completo, composto da:
- Amuse-bouche
- Antipasto
- Primo piatto
- Secondo piatto con contorno e guarnizioni
- Dessert
- Utilizzo e spiegazione delle attrezzature professionali.

Terza lezione - Menu di mare (Parte pratica)

- Realizzazione di un menù ispirato alla cucina di mare, con:
- Amuse-bouche
- Antipasto
- Primo piatto
- Secondo piatto con contorno e guarnizioni
- Dessert
- Approfondimento sulle tecniche di cottura, impiattamento e gestione della cucina.



Obbiettivi del corso

- Acquisire le competenze per avviare e gestire un home restaurant in modo professionale.
- Creare menù equilibrati e accattivanti, valorizzando gli ingredienti e le tecniche di preparazione.
- Offrire un'esperienza gastronomica unica, curando ogni dettaglio del servizio e della presentazione.

Se vuoi rendere la tua casa un luogo di convivialità e buon cibo, questo percorso ti darà gli strumenti per farlo nel migliore dei modi.

