

TEORICO PRATICO PRATICO SPECIALE*	TITOLO DEL CORSO	DESCRIZIONE	N. ore	MANI IN PASTA		GR.RIFERIMENTO	DATA	COSTO
				DIMOSTRATIVO ON-LINE				
				DIMOSTRATIVO PRESENZA				
TEORICO	Neoassunti – Formazione base senza glutine	Formazione per neoassunti sui principi fondamentali della celiachia e della gestione del servizio senza glutine	2	ON-LINE		Gruppo Alimentari Tec.	APRILE	GRATUITO
TEORICO	La comunicazione e la responsabilità nel servizio senza glutine	Gestione della comunicazione scritta, verbale e tramite altri stratagemmi. Comunicazione con i fornitori, interna e con il cliente. Comunicazione aziendale e celiachia (cartacea, sito internet, social, ...). Uso dei marchi AIC, ecc. Gestione delle vendite on-line.	1	ON-LINE		Gruppo Alimentari Tec.	MAGGIO	GRATUITO
TEORICO	M.o.c.a. – materiali ed oggetti a contatto alimentare	Inquadramento della Norma generale ed implicazioni sul Senza Glutine. Valutazione dei materiali a contatto con gli alimenti idonei al servizio senza glutine. Documentazione a supporto	1	ON- LINE		Gruppo Alimentari Tec.	GIUGNO	GRATUITO
TEORICO	Insetti alimentari	Inquadramento della Norma generale ed implicazioni sul Senza Glutine	1	ON- LINE		Gruppo Alimentari Tec.	LUGLIO	GRATUITO
TEORICO	Alimenti Permessi, Vietati e/a rischio	Aggiornamento	1	ON- LINE		Gruppo Alimentari Tec.	SETTEMBRE	GRATUITO
PRATICO	Dolci veloci buoni per tutti	Dessert al piatto	3	DIMOSTRATIVO PRESENZA		Gr. Chef	SETTEMBRE	GRATUITO
PRATICO	Pasta fresca e pasta ripiena	Per dei primi diversi	3	DIMOSTRATIVO PRESENZA		Gr. Chef	SETTEMBRE	GRATUITO
PRATICO	Bevande, Cocktail e tecniche di miscelazione	Approfondimento	3	DIMOSTRATIVO PRESENZA		Gr. Chef	OTTOBRE	GRATUITO
TEORICO	Neoassunti – Formazione base senza glutine	Formazione per neoassunti sui principi fondamentali della celiachia e della gestione del servizio senza glutine	2	ON-LINE		Gruppo Alimentari Tec.	OTTOBRE	GRATUITO
PRATICO	Dolci veloci buoni per tutti	Pan di spagna, massa croccante e bigné	3	DIMOSTRATIVO PRESENZA		Gr. Chef	OTTOBRE	GRATUITO
PRATICO	I lievitati	La sfida del senza glutine	3	DIMOSTRATIVO PRESENZA		Gr. Chef	OTTOBRE	GRATUITO
TEORICO	La competenza nel settore ristorativo. Quando il cliente speciale diventa normale. La gestione della propria e	Cosa significa essere un professionista del settore ristorativo e alberghiero nel 2024. Come gestire la frustrazione dei clienti e la propria, quando il cliente si fa troppo esigente o irrispettoso	1	ON-LINE		Gr. Psicologhe	NOVEMBRE	GRATUITO
PRATICO SPECIALE*	In cucina con...	Un ospite in cucina, professionista nazionale a disposizione del nostro programma AFC	3	ON-LINE		Gr. Chef	NOVEMBRE	in f.del numero di partecipanti*