

DENOMINAZIONE DEL PERCORSO

# PREPARAZIONE DEI PIATTI COMPLESSI

**TIPOLOGIA** Percorso di Upskilling

**DURATA** **100 ore**  
di cui **60 in aula**  
**40 di laboratorio**

## FINALITÀ

Il percorso è finalizzato a sviluppare competenze funzionali a lavorare presso le cucine di alberghi e ristoranti realizzando ricette innovative, in grado di valorizzare gli ingredienti tipici del territorio e di rivisitare i piatti della tradizione puntando sulla sostenibilità dei piatti e sulle nuove tecniche di preparazione e cottura.

## MODULI FORMATIVI

- Preparazione dei piatti complessi
- Innovazione e sostenibilità in cucina