

Martedì 15 Febbraio 2022

IRINOX

Multifresh Next Potenza che non inquina

show-cooking c/o il laboratorio
"Feeling-food" dell'Istituto
Professionale Alberghiero "A. Beltrame"
di Vittorio Veneto



Aggiornamento in presenza rivolto a tutti i professionisti del settore ed ai docenti che vogliono approfondire tematiche inerenti le nuove tecniche di cucina moderna e l'apporto delle innovazioni tecnologiche nel migliorare i processi di lavoro e favorire la sicurezza e l'igiene alimentare nel rispetto delle norme HACCP.

MARTEDI' 15 FEBBRAIO 2022

dalle 16.20 alle 18.20

con lo CHEF ALESSIO GRANZOTTO
(Corporate Chef Irinox Italia) tratteremo le seguenti tematiche

Surgelazione frutta fresca (Microcristallizzazione)
Petto di pollo CBT (Cook and Chill con sottovuoto)
Roast-beef Cbt (Cook and Chill senza sottovuoto)
Patate al forno (Surgelazione Delicate)
Polpo CBT (Cook and Freeze / Scongellamento)
Verdure sott'olio (Pastorizzazione)

AGLI OPERATORI DEL SETTORE (Posti disponibili 20)

PRENOTA LA TUA PRESENZA ALL'EVENTO PRESSO L'I.P.S.S.A.R. BELTRAME
AL SEGUENTE LINK

https://bit.ly/sc_irinox

PARTECIPAZIONE ALL'EVENTO TRAMITE PIATTAFORMA TEAMS PER TUTTI GLI
INTERESSATI COMPRESI GLI STUDENTI DELL'ISTITUTO
AL SEGUENTE LINK

<https://bit.ly/SC-Irinox>

feelin'food
#eat #love #learn #together

35 YEARS OF PROFESSIONAL
EDUCATION

ISTITUTO ALBERGHIERO "A. BELTRAME"

