

# La presentazione di un piatto

ID 1020

## CONOSCENZE BASE

- Principi di estetica e design applicati alla presentazione dei piatti;
- Tecniche di decorazione;
- Tipologie dei colori e del contrasto nella presentazione dei piatti;
- Gestione dello spazio sul piatto.

## ABILITÀ

- Sviluppare abilità artistiche per creare presentazioni di piatti attraenti, utilizzando tecniche di disposizione, decorazione e composizione visiva;
- Essere in grado di lavorare con precisione e attenzione ai dettagli nella disposizione degli ingredienti e nella creazione di decorazioni per garantire una presentazione accurata e professionale;
- Acquisire capacità di pianificazione e creatività per progettare presentazioni di piatti originali e interessanti, tenendo conto del tema del menu, dei gusti dei clienti e delle tendenze del settore;
- Apprendere le norme igieniche e le procedure di sicurezza alimentare necessarie per garantire la sicurezza e l'igiene durante la preparazione e la presentazione dei piatti.

**Livello di accesso** Qualifica professionale

**Durata** 40 h

**Modalità di svolgimento** 50% aula + 50% laboratorio esterno



Visita la pagina sul nostro sito dedicata alla misura **GOL Lombardia**