



---

# SOTTO VUOTO

CORSO DI CUCINA E DI  
CONSERVAZIONE DEI CIBI

---

22 E 29 OTTOBRE 2018

DA PAOLO CATERING

VIA F. TURATI, 4/C,  
41030 SAN PROSPERO (MO)



IN COLLABORAZIONE CON



# PROGRAMMA DEL CORSO

LO SCOPO DI QUESTO CORSO È QUELLO DI FORNIRE LE NOZIONI BASE SUL PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO DEL SOTTOVUOTO SIA PER IL CONFEZIONAMENTO, SIA PER LA COTTURA IN SOTTOVUOTO.

VERRÀ STRUTTURATO IN DUE FASI FONDAMENTALI: LA PRIMA FASE LEGATA AL PRINCIPIO FISICO E LA CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI MENTRE

LA SECONDA FASE SI CONCENTRA SULLA COTTURA IN SOTTOVUOTO CON PROVE PRATICHE INSIEME ALLO CHEF.

L'OBIETTIVO DEL CORSO È QUELLO DI INFORMARE SUI TANTISSIMI VANTAGGI CHE PUÒ DARE QUESTO TIPO DI COTTURA, VALORIZZANDO IN PRIMIS GLI ALIMENTI E GARANTENDO RISCONTRI SIA ECONOMICI, DI TEMPO, E FACILITANDO LA NORMATIVA ALIMENTARE.

## DURATA DEL CORSO

**22 OTTOBRE 2018.** DURATA 4 ORE  
14.00 - 18.00

### CONSERVAZIONE

**29 OTTOBRE 2018.** DURATA 4 ORE  
11.00 - 15.00

### COTTURA IN SOTTOVUOTO (E ASSAGGI)

## PREZZI

ASSOCIATI CNA  
**EURO 180,00 + IVA**  
NON ASSOCIATI CNA  
**EURO 230,00 + IVA**

22 OTTOBRE 2018 (14.00 - 18.00)

### CONSERVAZIONE

- CENNI TEORICI SUL FUNZIONAMENTO DEL SOTTOVUOTO (PRINCIPIO FISICO)
  - DIFFERENZA TRA ASPIRAZIONE ESTERNA E ASPIRAZIONE A CAMPANA
  - TIPI DI BUSTE
  - VANTAGGI
  - PROVE PRATICHE
- 
- DOMANDE E RISPOSTE

29 OTTOBRE 2018 (11.00 - 15.00)

### COTTURA SOTTOVUOTO (E ASSAGGI)

- TEMPERATURE DI COTTURA
  - RIGENERAZIONE PRODOTTO
  - PROVE PRATICHE CON CHEEF ORVED
- 
- DOMANDE E RISPOSTE
- 
- QUESTIONARIO FINALE

PER INFORMAZIONI:  
VANIA SPEZZANI  
059 269821  
SPEZZANI@MO.CNA.IT