

1. Settore Turistico alberghiero	Innovazioni tecnologiche nella ristorazione
---	--

Luogo	Rimini fiera
Data	19-21 Febbraio 2011
Durata	17 ore
Destinatari	Operatori del settore turistico alberghiero (ristorazione): sala, cucina, pasticceria
N. iscritti	25 (???)
Docenze	Tecnici MIA
Prerequisiti	Sono richieste conoscenze ed abilità relative alle aree tecnico-pratico del settore turistico alberghiero: ristorazione sala, cucina, pasticceria

Obiettivi

Aggiornare i formatori dell'area tecnico-professionale che operano nel settore turistico alberghiero(ristorazione) sulle nuove tecniche di degustazione, sui gusti della nuova clientela e sulle caratteristiche merceologiche delle materie prime e dei semilavorati.

Contenuti

Tecniche di degustazione

Merceologia degli alimenti

Studio delle nuove tendenze del mercato nella ristorazione

SABATO 19 FEBBRAIO

- o 11:30 -13:30 *Luogo:* Area eventi SELEZIONE BIRRA

Convegno

Salto nel buio (come imparare divertendosi con la tecnica dell'assaggio alla cieca)

- o 14:30 -17:30 *Luogo:* Sala Diotallevi 2

Convegno

Dibattito sul mercato del fuori casa organizzato da Edizioni Catering

DOMENICA 20 FEBBRAIO

- o 13:00 -15:00 *Luogo:* Area eventi SELEZIONE BIRRA

Convegno

Presentazione del Metodo MoBI per abbinamenti birra-cibo, con annessa degustazione

- 15:30 -17:30 *Luogo:* Sala Ravezzi 1

Convegno

I gusti della mente: nuove tendenze e scenari nel consumo di prodotti ittici

- 14:30 -17:30

Convegno

II° giornata della distribuzione HORECA

LUNEDI' 21 FEBBRAIO

- 10:00 -13:00 *Luogo:* Sala Diotallevi 2

Convegno

Convegno sul biologico nel fuoricasa organizzato da CCPB

- 11:30 -13:00 *Luogo:* Area eventi SELEZIONE BIRRA

Convegno

“Il nuovo Made in Italy della birra artigianale italiana, fra tecniche innovative e ingredienti del territorio”

- 14:00 -15:00 *Luogo:* Area eventi SELEZIONE BIRRA

Convegno

MoBI - BIRRA CHIARA un anno dopo: il punto sul progetto di MoBI per la chiarezza delle etichette

- 14:30 -17:30 *Luogo:* Sala Ravezzi 1

Convegno

OGM O ACQUACOLTURA BIOLOGICA. Quale opportunità per gli allevatori?

Metodologia

Partecipazione ai convegni sopra elencati con lezioni frontali, ed esperienze di laboratorio

Supporti didattici

Attrezzature utilizzate