



# Tramezzinista

Gli argomenti del corso sono suddivisi in tre moduli.

## Struttura del corso

	MATERIE	durata
1	La scelta del pane; corretto abbinamento delle materie prime; composizione del tramezzino; presentazione per la vendita.	3
2	Preparazione dei crostoni; toast; insalate; creazione delle salse.	3
3	Combinazione degli ingredienti per un corretto apporto calorico; food-cost del piatto.	3

### DURATA

9 ore  
2 gg a settimana

### NUMERO DI PARTECIPANTI

Massimo 14 persone

### SEDE DEL CORSO

Via Massena 2, 10128 –  
Torino

o qualsiasi altra sede  
ASCOM della provincia di  
Torino ove si raggiunga il  
numero di adesioni

### COSTI

CORSO A PAGAMENTO

### PER INFO ed ISCRIZIONI

Via Massena 20, 10128  
Torino

Tel. 011/5516290

Fax 011/5516229

forter@forter.it

Orario : lun-gio

08.30 - 17.30

ven 08.30 - 16.30

Presentarsi muniti di:

- documento d'identità
- codice fiscale