



## SCUOLA DI FORMAZIONE PROFESSIONALE DI AUTOPRODUZIONE FAST-FOOD NATURALE BIO VEGAN

### PROGRAMMA

#### **1° Giorno**

PANINI DA HAMBURGER E DA HOT DOG, PANINI CONDITI E PAN-CARRE'

BURGER, CROCCHETTE E MEDAGLIONI VEGAN

SALSE, CREME, HUMMUS E MAIONESE

#### **2° Giorno**

FOCACCINE, PIZZETTE, GIRELLE FARCITE...

CREME DI TOFU

WURSTEL VEGETALI

#### **3° Giorno**

AFFETTATI VEGETALI

BISTECCA DI LUPINO

FORMAGGI DI RISO

#### **4° Giorno**

LA PASTICCERIA DA FAST-FOOD

PIADINE E CREPES: CLASSICHE & GLUTEN FREE

FORMAGGI DI SOIA

#### **5° Giorno**

CALZONCINI, FAGOTTINI, TORTINE SALATE, MINI QUICHES, SFORMATINI

FRITTURE & TEMPURA

SFIZIOSITA' VEGAN



## OBIETTIVI DELLA SCUOLA DI FORMAZIONE PROFESSIONALE DI AUTOPRODUZIONE FAST-FOOD BIO VEGAN

Avviare la propria attività professionale con la qualifica di:

- **GESTORE** di un'impresa di Fast Food Naturale, Bio Vegan.
- **CUOCO e/o ADDETTO alla produzione** e alla vendita in negozi Fast-food Naturale Bio Vegan, Ristoranti, Bitrot, GastronomieTake Away & Vegan Food Truck...
- **CUOCO A DOMICILIO e/o CUOCO** specializzato in Catering e Buffet per eventi.
- **GESTORE DI LABORATORIO** di autoproduzione e vendita di alimenti naturali, sia al dettaglio che all'ingrosso.
- **INSEGNANTE DI AUTOPRODUZIONE** di alimenti caratteristici del settore FAST FOOD.



### COME FREQUENTARE LA SCUOLA

In versione ANNUALE, un Corso al mese.

In 4 WEEK END.

In versione INTENSIVA.

In formula PRIVATA su richiesta.

**GIOIA DI VIVERE**  
**Via del Francia, 95 San Macario in Monte**  
**LUCCA 55100**  
**+39 3480318077**  
**scuolagioiadvivere@gmail.com**  
**www.gioiadvivere.it**