



Programma dei corsi

2018-2019

CUOCO OLISTICO - II ANNO

<p>5 WEEKEND DI PRATICA PROFESSIONALE <i>A numero chiuso (max 15 partecipanti)</i> 10 ore complessive per weekend</p>	<p>PASTA FRESCA, IMPASTI, RAVIOLI E DUPLINGS VEN 12/10/2018 ore 18:00 - 22:00 - SAB 13/10 ore 9:30 - 15:30 IMPIATTAMENTO E PRESENTAZIONE - ANTIPASTI VEN 16/11/2018 ore 18:00 - 22:00 - SAB 17/11 ore 9:30 - 15:30 PASTICCERIA VEGAN E GLUTENFREE VEN 11/01/2019 ore 18:00 - 22:00 - SAB 12/01/2019 ore 9:30 - 15:30 TAGLI DELLE VERDURE – COMPOSIZIONE DI MENU' EQUILIBRATI E SALUTARI VEN 15/03/2019 ore 18:00- 22:00 - SAB 16/03/2019 ore 9:30 - 15:30 FORMAGGI VEGAN - FINGER FOOD – PIATTI PER CERIMONIE VEN 24/05/2019 ore 18:00 - 22:00 - SAB 25/05/2019 ore 9:30 - 15:30</p>
<p>SEMINARIO <i>Riservato agli studenti che hanno già frequentato Energia del cibo</i> ore 10:00 – 17:00</p>	<p>SEMINARIO SPECIALE CON DANNY WAXMAN DOM 28/10/2018</p>
<p>TEAM BUILDING <i>Come facilitare la comunicazione e stimolare la creatività sviluppando empatia e ascolto</i> ore 10:00 - 17:00</p>	<p>TEAM BUILDING: SAB 16/2/2019</p>
<p>MARKETING E COMUNICAZIONE <i>Tecniche di vendita e comunicazione unite a metodi di analisi di mercato</i> ore 10:00 - 17:00</p>	<p>MARKETING: SAB 9/03/2019</p>
<p>PARLARE IN PUBBLICO <i>Comunicare in maniera efficace, strategie per vincere il panico</i> Ore 10:00 - 13:00 (Mezza giornata)</p>	<p>PARLARE IN PUBBLICO: SAB 11/05/2019</p>
<p>YOGA POSTURALE <i>Posizioni di base, stiramenti, esercizi per schiena e spalle, posture sedute per sciogliere tensioni in ufficio</i> Ore 14:00 - 17:00 (Mezza giornata)</p>	<p>YOGA POSTURALE: SAB 11/05/2019</p>
<p>IL CODICE DEONTOLOGICO E L'EDUCAZIONE CONTINUA <i>Etica professionale e norme a cui l'Operatore Olistico deve attenersi nell'esercizio della propria professione</i> ore 10:00 - 17:00</p>	<p>CODICE DEONTOLOGICO: DOM 12/5/2019</p>
<p>ORGANIZZAZIONE EVENTI <i>Creare un menù, scegliere la location e organizzare un evento</i> ore 10:00 - 17:00</p>	<p>ORGANIZZAZIONE EVENTI: SAB 8/06/2019</p>

Per intraprendere il percorso Cuoco Olistico II anno è necessario avere concluso il primo anno (Professione Cuoco).

Le iscrizioni si effettuano on line www.lasanagola.com

Scuola di cucina e terapia alimentare riconosciuta dalla Regione Lombardia n. di iscr.742 del 19/12/2012. Accreditata all'elenco nazionale S.I.A.F. per l'inserimento dei propri studenti nei registri di attestazione professionale degli Operatori Olistici (Codice SC 210/15).