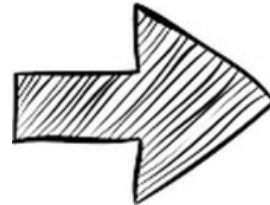


ELABORAZIONE DI UN DESSERT DA RISTORANTE

Elementi per l'elaborazione di un dessert:

- Stagionalità
- Reperibilità dei prodotti
 - Clientela
- Equipaggiamento
 - Personale
- Tipologia di ristorante
 - Food cost



Elaborazione del dessert:
First Ta



Eventuali cambiamenti e/
conferme
Final Tasting



Elaborazione di un
piano A/B/C
Elaborazione
Calendario



**KEEP
CALM
AND
GO
LIVE**



1) Quali sono gli elementi (che vi vengono in mente) da tenere in considerazione nel momento in cui devi formulare un dessert (sia da ristorante che da produzione es. AFT) ?

2) Spiegazione del metodo A/B/C



3) Spiegazione della ricetta, suddivisione in A/B/C le preparazioni del piatto.