Formazione horeca: a febbraio riprende l'attività dei GrosMarket LiveLab

20240207124259livelab-1024x623-3f4e036c

Destinati ai professionisti che operano nel canale horeca, i **laboratori didattici di GrosMarket LiveLab** ripartiranno dal prossimo 8 febbraio con l'obiettivo di offrire agli operatori del settore food & beverage gli **strumenti di crescita professionale teorica e pratica** a sostegno della loro attività.

Realizzati dal canale ingrosso del Gruppo Sogegross e col supporto e la collaborazione di figure qualificate nel settore, i 4 laboratori di febbraio sono **pensati per chi opera in ristoranti e bistrot ma anche per baristi, pizzaioli, pasticceri, ristoratori e hotelier** di tutti i livelli che desiderano offrire alla propria clientela proposte culinarie originali con inediti abbinamenti di gusto. I temi affrontati spazieranno infatti dalla **paninoteca e hamburgeria al mondo dei dessert,** passando per i **segreti della panificazione**, fino a un'escursione nella cucina regionale calabrese e un focus per capire a fondo come l'**impiego di Google My Business** possa tornare utile per ottimizzare la presenza digitale del locale.

Nelle aule verrà allestita una **cucina professionale dotata di forno pizza e cocktail station**, per supportare al meglio l'attività didattica e formativa consentendo così ai partecipanti di approfondire la conoscenza e l'utilizzo delle materie prime, sperimentare nuove tecniche di lavorazione e cottura e partecipare a iniziative di show-cooking e degustazioni.
Gli **appuntamenti si svolgono in presenza** all'interno dell'Area Didattica nei punti vendita di Genova Sampierdarena e Rivoli (TO), **con la possibilità di partecipare anche online in diretta oppure on-demand.**

IL CALENDARIO DEGLI APPUNTAMENTI DI FEBBRAIO

8 febbraio – Salse, burger e usi insoliti per paninoteca e hamburgeria (Genova)
La chef Clara Guenzi dedicherà una cooking class dedicata al gusto e all'utilizzo delle salse, In

partnership con Heinz (15.00-17.00)

15 febbraio – I dessert in ristorazione: qualità e marginalità (Rivoli)
La carta dei dessert come elemento differenziante nella ristorazione, con particolare attenzione al tema del Food cost; in partnership con Debic (15.00-17.00)

22 febbraio – Arte in farina, basi e sapori: Masterclass in panificazione e farciture (Genova)
Lo chef Rosè Rolleri accompagnerà i partecipanti in un percorso immersivo tra farine, impasti, basi e condimenti; in collaborazione con Di Marco (15.00-17.00)

29 febbraio – 'Nduja e dintorni: un viaggio culinario tra Calabria e Nord Italia (Rivoli)
Segreti e nuove inedite idee sull'uso dell'nduja in cucina; in partnership con San Vincenzo (15.00-17.00)

Fissata per il **7 marzo**, infine, la masterclass **"Come ottimizzare la presenza online del tuo locale con Google My Business"**, in partnership con TWOW Google Partner (15.00-17.00)

La partecipazione è gratuita, previa registrazione sul sito **https://www.grosmarket.it/area-didattica-livelab/**

I clienti GrosMarket avranno una priorità al momento della prenotazione.