

ACADEMIA PROFISSIONAL

ALTO-SHAAM EXPERIENCE

AGENDA

ABERTURA ONEX.	Enquadramento e objetivos da sessão.	10:00
ALTO-SHAAM EXPERIENCE: DO FORNO À PROVA	Demonstração do forno multifuncional: ciclos, controlo preciso, perfis de humidade e sondas. • Confeção (ex.: proteína, vegetais, massa/pizza, sobremesas) • Boas práticas de carga e timings • Consistência entre serviços e picos de afluência	10:10
DO FORNO AO SERVIÇO	Organização dos ciclos de confeção e gestão de cargas e tempos de produção.	10:30
DEFUMADOR ALTO-SHAAM: PRECISÃO E SABOR	• Controlo dos processos de fumagem, confeção e cook & hold • Aplicações em diferentes ingredientes e receitas • Consistência e repetibilidade dos resultados	11:00
DEGUSTAÇÃO	Apresentação e prova comentada de um menu exclusivo, desenvolvido para demonstrar as possibilidades dos equipamentos Alto-Shaam.	11:30
Q&A TÉCNICO	Perguntas, casos reais e desafios dos participantes.	12:00
NETWORKING	Troca de contactos e demonstrações adicionais.	12:30
	ENCERRAMENTO	13:00

NOTA: HORÁRIOS INDICATIVOS; PODERÃO AJUSTAR-SE AO RITMO DO GRUPO.

