



Aerografo in Pasticceria

Il corso di aggiornamento e specializzazione, gratuito e all'avanguardia, per tutti i professionisti che vogliono raggiungere l'eccellenza nel proprio settore ed essere sempre al passo con i tempi.

Programma didattico:

- ✚ Coordinamento dei movimenti:
 - Apertura aria / colore / velocità della mano / altezza
- ✚ Meccanica dell'aerografo
 - Nozioni di funzionamento
- ✚ Stesura del colore e principio della trasparenza
 - Transizione del colore
 - Rappresentazione tridimensionale degli oggetti
 - Uso del bianco, del nero e del complementare
- ✚ Realizzare effetti di grande impatto
- ✚ Esercitazione e consigli per il corretto utilizzo su vari supporti di pasticceria (cialda, pasta di zucchero, pasta sfoglia ecc.)

Modalità didattica:

Master pratico con esposizione finale delle creazioni realizzate.

Orario:

Dalle 8:30 alle 16:00 (con lunch) *

*Gli orari indicati potranno subire delle variazioni, dipendenti dallo svolgimento delle lezioni.

Docente:

Mario Romani

Attrezzatura richiesta:

✚ Aerografo

✚ Giacca

Sede di svolgimento del corso e date:

- 2 Aprile, Viterbo

Sede di Viterbo in Strada Poggino, 85/91

- 3 Luglio, Milano

Sede di Milano in Viale Addetta, 16 – Tribiano (MI)

- 9 Luglio, Pescara

Sede di Pescara in Via Salara, 7 – S. Giovanni Teatino (CH)

Termine iscrizione:

Una settimana prima della data di inizio corso

Per **info e prenotazioni** chiamare il numero 0761.2431 o scrivere a segreteria_vt@mancinelligroup.com

N.B.: I clienti che si iscriveranno sono tenuti a presentarsi al corso, la mancata partecipazione comporterà l'impossibilità di assistere a corsi futuri.