



*Il Gruppo Mancinelli vi invita a partecipare al primo appuntamento
“Cresci con noi 2018”:*

Il Cioccolato

Nuove idee per la Pasqua

Il corso di aggiornamento, gratuito e all'avanguardia, aperto a tutti i professionisti del settore, per apprendere le tecniche di lavorazione del cioccolato e nuove idee sulle decorazioni pasquali.

Il Foodlab seguirà un programma dettagliato, incentrato su due punti:

- a. Tecniche di lavorazione del cioccolato.
- b. Nuove idee per soggettistica pasquale.

Il corso pratico verrà realizzato nei seguenti orari:

- dalle 9:00 alle 16:00 (con lunch)

Di seguito gli appuntamenti:

- **5 Febbraio, Viterbo**
 - Il corso si svolgerà presso la nostra sede di Viterbo in Strada Poggino, 85/91
- **6 Febbraio, Frosinone**
 - Il corso si svolgerà presso la nostra sede di Frosinone in viale Sodine, s.n.c.
- **19 Febbraio, Perugia**
 - Il corso si svolgerà presso la nostra sede di Perugia in via Gustavo Benucci, 71 – Ponte San Giovanni (PG)
- **21 Febbraio, Olbia**
 - Il corso si svolgerà presso la nostra sede di Olbia in via Corea, s.n.c.
- **26 Febbraio, Pescara**
 - Il corso si svolgerà presso la nostra sede di Pescara in via Salara, 7
- **28 Febbraio, Milano**
 - Il corso si svolgerà presso la nostra sede di Tribiano – MI in viale Addetta, 16

Il corso sarà tenuto a Viterbo e Frosinone dal maestro David Palla; a Olbia, Pescara e Milano, dal maestro Eugeni Muñoz. A tutti gli appuntamenti parteciperà anche il maestro Guido Giulietti.

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