

*IL GRUPPO MANCINELLI VI INVITA A PARTECIPARE AL
SETTIMO APPUNTAMENTO
DEI CORSI “CRESCI CON NOI 2017”:*



LAVORAZIONE DELLO ZUCCHERO ARTISTICO

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:

- ✚ Tecniche di base per la realizzazione di lavorazioni in zucchero
- ✚ Lavorare lo zucchero:
 - Ingredientistica
 - Cottura
 - Satinare
 - Colare
 - Stampare
 - Soffiare lo zucchero
- ✚ Realizzazione di vari elementi di zucchero soffiato, tirato e colato, con diverse impressioni e a più colorazioni

Modalità didattica:

Lezioni pratico-dimostrative con esposizione finale dei pezzi prodotti dai corsisti.

Attrezzature per postazione:

- ✚ Guanti in lattice per la lavorazione dello zucchero;
- ✚ Guanti in cotone per la lavorazione dello zucchero;
- ✚ Cannellino a gas;
- ✚ Pompetta per zucchero soffiato;
- ✚ Forbici con lama da cm. 11 (minimo);
- ✚ Tappetino in Silpat;
- ✚ Giacca

Attrezzature messe a disposizione dall'azienda:

- ✚ Lampada per la lavorazione dello zucchero;

Sede di svolgimento del corso e date:

- **6 giugno, Olbia - Maria Teresa Rodriguez Gigante**
 - sede di Olbia in via Corea, s.n.c.
- **13 giugno, Pescara - Maria Teresa Rodriguez Gigante**
 - sede di Pescara in via Salara, 7
- **20 giugno, Milano - Giuseppe Leotta**
 - sede di Tribiano in viale Addetta, 16 (MI)
- **4 luglio, Viterbo - Giuseppe Leotta**
 - sede di Viterbo in Strada Poggino, 85/91
- **5 luglio, Frosinone - Giuseppe Leotta**
 - sede di Frosinone in viale Sodine, s.n.c.

Orario:

Dalle 9:00 alle 17:00 (con lunch) *

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

Info e Prenotazione:

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