



# *PASTICCERIA CONTEMPORANEA*

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:

- Apprendimento delle tecniche di lavorazione di mousse e semifreddi
- Dimostrazione di tecniche moderne

### Modalità didattica:

Lezioni dimostrative 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.

### Sede di svolgimento del corso e date:

#### **06 Maggio, Viterbo**

- sede di Viterbo in Strada Poggino, 85/91

#### **08 Maggio, Pescara**

- sede di Pescara in via Salara, 7

#### **13 Maggio, Milano**

- sede di Tribiano in viale Addetta, 16 (MI)

#### **15 Maggio, Frosinone**

- sede di Frosinone in viale Sodine, s.n.c.

#### **20 Maggio, Olbia**

- sede di Olbia in via Corea, s.n.c.

#### **22 Maggio, Perugia**

- sede di Perugia in Ponte San Giovanni (PG), via Gustavo Benucci, 71

Docente:

Eugeni Muñoz Colomer

Per info e prenotazioni chiamare il numero **0761.2431** o scrivere a [segreteria\\_vt@mancinelligroup.com](mailto:segreteria_vt@mancinelligroup.com)