



Creatività nel Finger Food

Il corso di aggiornamento, gratuito e all'avanguardia, aperto a tutti i professionisti del settore, per scoprire cultura e popolarità dei Finger Food.

Il programma didattico è diviso in 2 moduli, che verranno affrontati in un giorno:

1° modulo:

- Finger food e design: progettare e comporre il cibo

2° modulo:

- Tecniche per la realizzazione di miniature

Docenti:

Il corso sarà tenuto dagli Chef Gianluca Tomasi e Fabio Mancuso.

Modalità didattica:

Lezione pratico / dimostrativa con esposizione finale delle creazioni realizzate.

Attrezzatura richiesta:

- ✚ Giacca

Materiale didattico:

Ricettario e dispense

Il corso pratico verrà realizzato nei seguenti orari:

- dalle 8:30 alle 16:00 (con lunch)

Agenda appuntamenti:

- **8 aprile, Pescara**

Il corso si svolgerà presso la nostra sede di Pescara in via Salara, 7

- **10 aprile, Olbia**

Il corso si svolgerà presso la nostra sede di Olbia in via Corea, s.n.c.

- **3 giugno, Milano**

Il corso si svolgerà presso la nostra sede di Tribiano – MI in viale Addetta

- **10 giugno, Viterbo**

Il corso si svolgerà presso la nostra sede di Viterbo in Strada Poggino, 85/91

- **12 giugno, Perugia**

Il corso si svolgerà presso la nostra sede di Perugia in via Gustavo Benucci, 71 Ponte San Giovanni (PG)

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.