



Nuove idee in Cioccolato 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 **8:30 alle 16:00** (con lunch)

Di seguito gli appuntamenti:

- **11 Marzo, Viterbo**
 - Il corso si svolgerà presso la nostra sede di Viterbo in Strada Poggino, 85/91
- **13 Marzo, Perugia**
 - Il corso si svolgerà presso la nostra sede di Perugia in via Gustavo Benucci, 71 – Ponte San Giovanni (PG)
- **25 Marzo, Olbia**
 - Il corso si svolgerà presso la nostra sede di Olbia in via Corea, s.n.c.
- **27 Marzo, Milano**
 - Il corso si svolgerà presso la nostra sede di Tribiano – MI in viale Addetta, 16
- **1 Aprile, Pescara**
 - Il corso si svolgerà presso la nostra sede di Pescara in via Salara, 7
- **3 Aprile, Frosinone**
 - Il corso si svolgerà presso la nostra sede di Frosinone in viale Sodine, s.n.c.

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