



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