



FORMAZIONE IN ACADEMY

Alta formazione culinaria

Renzo

Basi della pasticceria MODULO 1 (percorso preparatorio)	29-30 sett.-01 ott.
Basi della pasticceria MODULO 2 (percorso preparatorio)	06-07-08 ottobre
Basi della pasticceria MODULO 3 (percorso preparatorio)	27-28-29 ottobre
Basi della pasticceria MODULO 4 (percorso preparatorio)	03-04-05 novembre

€ 4.490.00

+ 1 CORSO A SCELTA DA 2 GG
I moduli base non sono
acquistabili singolarmente

CORSI CIOCCOLATO

Tutte le basi della lavorazione del Cioccolato	10-11 novembre	€ 890.00
Cioccolato pralineria e snack	24-25 novembre	€ 890.00

CORSI FORNO

Torte da forno e biscotti	22-23 settembre	€ 890.00
Pane, pizza e focacce	03-04 novembre	€ 890.00
Pasta lievitata e prodotti per la prima colazione	01-02-03 dicembre	€ 1100.00

CORSI DOLCI CREMOSI

Torte moderne	13-14 ottobre	€ 890.00
Pasticceria mignon e monoporzioni	20-21 ottobre	€ 890.00
Dessert al piatto	17-18 novembre	€ 890.00

CORSI CIOCCOLATO

Tutte le basi della lavorazione del Cioccolato	10-11 novembre	€ 890.00
Cioccolato pralineria e snack	24-25 novembre	€ 890.00

ALTRI CORSI

Basi della pasticceria da ristorazione	09-10 dicembre	€ 890.00
Il gelato dalla A alla Z e Semifreddi	15-16 dicembre	€ 890.00

Prezzi esclusa IVA 22%

**PROMOZIONE
3+1**

PRENOTA 3 CORSI IL QUARTO E' GRATIS

Potrai frequentare tre corsi e di averne uno omaggio.

Per aderire all'offerta:

- Si versa una caparra di 300 euro come acquisto del pacchetto
- Il primo corso si salda per intero
- Il secondo corso si salda per intero
- Il terzo corso si salda sottraendo la caparra
- Il quarto corso di due giorni è gratuito

Offerta valida per il periodo da settembre 2014 a dicembre 2014 (i corsi da due giorni devono essere svolti entro febbraio 2015). Promozione non valida su pacchetti già scontati. La caparra non è rimborsabile.

Sforniamo i migliori cuochi e pasticceri d'Italia dal 1982

