

PROGRAMMA CORSI PROFESSIONISTI (FEBBRAIO – MARZO- APRILE 2019)

I nostri corsi per professionisti hanno come obiettivo quello di garantire una preparazione individuale per ogni singolo corsista, in base alle proprie capacità ed esigenze. Le lezioni, di carattere dimostrativo, sono correlate da interventi pratici che permettono al corsista di acquisire la conoscenza dei prodotti e di tutte le sue possibili trasformazioni acquistando dimestichezza con le moderne attrezzature.

NUOVE IDEE PER I BUFFET E FINGER FOOD

18-19-20 Febbraio 2019
Costo del corso 999 € +IVA

PASTICCERIA MODERNA

18-19-20 Febbraio 2019
Costo del corso 999 € +IVA

CUCINA CREATICA: CARNI BIANCHE, CARNI ROSSE E SELVAGGINA

18-19-20 Marzo 2019
Costo del corso 999 € +IVA

CUCINA TECNOLOGICA E SOTTOVUOTO

8-9-10 Aprile 2019
Costo del corso 999 € +IVA

CORSI "ONE TO ONE"

Soluzioni Formative personalizzate

Per chi necessita di una formazione su misura non compatibile con l'offerta formativa standard dei corsi sopra citati, l'Etoile Academy organizza e sviluppa previo colloquio conoscitivo un percorso individuale mirato a soddisfare specifiche esigenze e obiettivi professionali.

Un docente Etoile e un laboratorio interamente a disposizione garantiscono il raggiungimento degli obiettivi prefissati.

Compila il modulo nella sessione dedicata sul sito www.scuoladicucinaetoile.com oppure invia la tua richiesta a info@campusetoile.com - Costo del corso a partire da 1500 € +IVA

Sforniamo i migliori cuochi e pasticceri d'Italia dal 1982

