

PROGRAMMA CORSI PROFESSIONISTI (OTTOBRE – NOVEMBRE- DICEMBRE 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.

APERITIVI, FINGER FOOD E TAPAS DI NUOVA TENDENZA

7 - 8 - 9 Ottobre 2019

Costo del corso 999 € +IVA

LA PASTICCERIA MODERNA

7 - 8 - 9 Ottobre 2019

Costo del corso 999 € +IVA

CUCINA CREATIVA: CARNI BIANCHE, CARNI ROSSE E SELVAGGINA

21-22-23 Ottobre 2019

Costo del corso 999 € +IVA

DESSERT AL PIATTO

21-22-23 Ottobre 2019

Costo del corso 999 € +IVA

CUCINA CREATIVA PRIMI PIATTI CARNE, PESCE E VEGETARIANI

4 - 5 - 6 Novembre 2019

Costo del corso 999 € +IVA

CIOCCOLATO, PRALINERIA E SNACK

4 - 5 - 6 Novembre 2019

Costo del corso 999 € +IVA

LA PASTA FRESCA: ALL'UOVO, TRAFILATA, RIPIENA E ACQUA E FARINA

18 -19-20 Novembre 2019

Costo del corso 999 € +IVA

BASI DELLA PASTICCERIA

18 -19-20 Novembre 2019

Costo del corso 999 € +IVA

IL SOTTOVUOTO, LA BASSA TEMPERATURA E LE SUE APPLICAZIONI IN CUCINA

25 -26-27 Novembre 2019

Costo del corso 999 € +IVA

BUFFET DI PRESTIGIO PER CATERING E BANQUETING

2 - 3 - 4 Dicembre 2019

Costo del corso 999 € +IVA

TUTTO SU GRANDI E PICCOLI LIEVITATI

2 - 3 - 4 Dicembre 2019

Costo del corso 999 € +IVA

MARINATURE, AFFUMICATURE E CONSERVE ARTIGIANALI

9 -10-11 Dicembre 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@campusettoile.com - Costo del corso a partire da 1500 € +IVA

Sforniamo i migliori cuochi e pasticceri d'Italia dal 1982