

PROGRAMMA CORSI PROFESSIONISTI (MARZO – APRILE- MAGGIO 2021)

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.

**CUCINA CREATIVA: CARNI BIANCHE, CARNI
ROSSE E SELVAGGINA**
Chef Executive Simone De Siato

29 - 30 - 31 Marzo 2021
Costo del corso 999 € +IVA

**LA PASTICCERIA MODERNA IN TUTTE LE SUE
EVOLUZIONI**
Per Ristoranti, Hotel e Pasticcerie
Pastry Chef Sara Torresi

29 - 30 - 31 Marzo 2021
Costo del corso 999 € +IVA

**CUCINA CREATIVA: PESCE, CROSTACEI E
MOLLUSCHI (Secondi piatti, tapas e Buffet)**
Chef Executive Felice La Forgia

12-13-14 Aprile 2021
Costo del corso 999 € +IVA

DESSERT AL PIATTO
Per Ristoranti ed Hotel

12-13-14 Aprile 2021
Costo del corso 999 € +IVA

**LA TECNOLOGIA IN CUCINA: IL SOTTOVUOTO,
LA BASSA TEMPERATURA E LE SUE APPLICAZIONI**
Chef Executive Simone De Siato

26 - 27 - 28 Aprile 2021
Costo del corso 999 € +IVA

TUTTO SULLA PRIMA COLAZIONE

26 - 27 - 28 Aprile 2021
Costo del corso 999 € +IVA

PRODOTTI DA FORNO E BISCOTTERIA
Pastry Chef Sara Torresi

10 - 11 - 12 Maggio 2021
Costo del corso 999 € +IVA

I corsi in calendario fino al 30 giugno 2021 daranno diritto di accedere al credito di imposta stabilito dalla recente Legge di Bilancio 2021 per cuochi professionisti (Legge 30 dicembre 2020 n. 178, art. 1 commi 117-123), chiedi al tuo commercialista!!

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