

PROGRAMMA CORSI PROFESSIONISTI (Ottobre- Novembre 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

25 – 26 – 27 Ottobre 2021
Costo del corso 999 € +IVA

LA PASTICCERIA MODERNA IN TUTTE LE SUE EVOLUZIONI Per Ristoranti, Hotel e Pasticcerie

25 - 26 - 27 Ottobre 2021
Costo del corso 999 € +IVA

CUCINA CREATIVA: PESCE, CROSTACEI E MOLLUSCHI (Secondi piatti, tapas e Buffet)

08 – 09 - 10 Novembre 2021
Costo del corso 999 € +IVA

TUTTO SULLA PRIMA COLAZIONE

08 – 09 - 10 Novembre 2021
Costo del corso 999 € +IVA

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

22 – 23 – 24 Novembre 2021
Costo del corso 999 € +IVA

PRODOTTI DA FORNO E BISCOTTERIA

22 – 23 – 24 Novembre 2021
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