



La ditta **G ARREDI SRL** e la ditta **GELARTE SAS**, in collaborazione con la ditta **CARPIGIANI**, organizzano un corso professionale di pasticceria presso la sede GELARTE sita in Via XXIV Maggio nr. 50 - 63033 Monteprandone (AP) – Tel. 0735 714016 – Fax 0735 705444

PROGRAMMA DEL CORSO

MATERIE PRIME – COMPOSIZIONE FUNZIONALE
BILANCIAMENTO GELATI A BASE LATTE E BASE ACQUA
(FRUTTA, FRUTTA SECCA, CIOCCOLATO, ETC)
TECNICA DI SOSTITUZIONE DEGLI INGREDIENTI
ANALISI DEGLI ZUCCHERI
POD E PAC
TECNICA DI BILANCIAMENTO INVERSO

DOCENTE: MAESTRO PALMIRO BRUSCHI

ORARI E CALENDARIO DEL CORSO

Martedì 05/02/2019 dalle ore 09.00 alle ore 18.00

La pausa pranzo si effettuerà in sede.

Informiamo la gentile clientela che il corso è gratuito.

Dati i comprensibili problemi di organizzazione e i posti limitati, Vi preghiamo di confermare la Vostra adesione entro il **23/01/2019**.

Al termine del corso verrà consegnato il diploma di partecipazione.

MODULO D'ISCRIZIONE

DITTA

SEDE IN

VIA

NR

CONFERMA LA PARTECIPAZIONE AL CORSO PER NR. _____ PERSONE

PARTECIPANTE SIG.

QUALIFICA PRESSO LA DITTA

Ai sensi del D.Lgs. 196/03 autorizza G ARREDI SRL e GELARTE SAS e le società sponsor a trattare i dati sopra riportati per la realizzazione delle proprie attività istituzionali, ivi comprese la comunicazione, l'informazione e la promozione.

DATA

Timbro e firma.....