



Accademia Macelleria Italiana

*Accademia Macelleria Italiana,
in collaborazione con Sanelli Ambrogio Coltellerie
è lieta di presentare il prossimo*

MASTER IN PREPARATI E PRONTO-CUOCI! Torino, domenica 30 aprile e lunedì 1 maggio

*Master personalizzabile secondo le esigenze dello studente
2 giorni intensivi di coaching costante e tailor made. Servizio di follow-up*

PROGRAMMA PERSONALIZZATO
Puoi scegliere tra molteplici argomenti:

- *Dressing e marinature senza additivi*
- *Preparazioni sottovuoto per cotture a bassa temperatura*
- *Le 5 grandi famiglie di pronto cuoci*
- *Finger food & Tartarre*
- *Speciale festività : arrosti ad alto gradimento*
- *Macinati e ripieni: 8 tecniche diverse personalizzabili da cui partire*
- *Marinature ad osmosi al naturale*

Dpt nt f sw p e GPMMP -UP ? Il docente dopo il corso resterà a disposizione dello studente, telefonicamente, per assistenza, chiarimenti e specifiche. Servizio

garantito

Requisiti NECESSARI per partecipare al Master Pronto-Cuoci:

Diploma di Macellaio Prima Coltella o minimo 3 anni di attività professionale nel settore.

Dpt up rfn po 11

Orario: domenica 30 aprile h 12.00 - 18.00, lunedì 1 maggio h 8.30 -14,30

Sede delle lezioni: Via Pertinace 39, 10137 Torino (TO)

Telefono: +39 331 9379709

(Il costo di iscrizione comprende la giacca, il coltello da disosso, il diploma rilasciato e il servizio di follow-up)

A fine corso verrà rilasciato il

DIPLOMA IN MASTER PREPARATI E PRONTO-CUOCI

