



C O R S O  
G R A T U I T O  
NUOVE TECNICHE DI  
RISTORAZIONE  
P R O F E S S I O N A L E  
M e r c o l e d ì  
2 9 A p r i l e 2 0 1 5



In collaborazione con:



PASTORIZZARE



AFFUMICARE



C U O C E R E



ABBATTERE  
SOTTOVUOTO  
RIGENERARE

# CORSO GRATUITO

## NUOVE TECNICHE DI RISTORAZIONE

# PROFESSIONALE

Mercoledì **29 Aprile** dalle **15.00** alle **18**,  
Aula cucina presso **CONFESERCENTI SIENA**,  
S.S. 73 levante n. 10 - SIENA

Presenteremo il **nuovo forno combinato Combistar FX**  
e idee per realizzare facilmente piatti speciali e personalizzati:

**ore 15.00**

// Registrazione partecipanti e benvenuto

**ore 15.15 - 18.00**

// Le nuove Multi funzioni per la **GESTIONE  
CONTEMPORANEA DI 20 PROCESSI  
DI COTTURA** diversi

// Innovativi accessori per preparazioni speciali:  
**AFFUMICATI** e **PASTORIZZATI**

// **RISPARMIARE FINO AL 10%** con le cotture  
a bassa temperatura e le Eco funzioni in fase  
di cottura e di lavaggio

// Lavaggio **100% SICURO ED AUTOMATICO**,  
senza l'intervento dell'operatore

Il corso sarà condotto dal **Corporate Chef Ugo Pradella**



POSTI LIMITATI  
Prenotazioni entro il  
**27 Aprile** direttamente  
a:

Ag. Angelo Po  
**Cescot Siena**  
[formazione@confesercentisiena.it](mailto:formazione@confesercentisiena.it)  
Tel. **0577 252264**

 **ANGELO PO**

Supporting your success

[www.angelopo.com](http://www.angelopo.com)  
[www.combistarfx.com](http://www.combistarfx.com)  
[www.monolithe.it](http://www.monolithe.it)