



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 29 Aprile 2015

 **ANGELO PO**
Supporting your success

In collaborazione con:



PASTORIZZARE



AFFUMICARE



C U O C E R E A B B A T T E R E
S O T T O V U O T O R I G E N E R A R E

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
Tel. **0577 252264**

 **ANGELO PO**
Supporting your success
www.angelopo.com
www.combistarfx.com
www.monolithe.it