

DECLINAZIONI DI CIOCCOLATO

Sede operativa: aula magna - CAST Alimenti

Dimostratore: Pastry Chef Francesco Boccia

Data e ora: **il 25/09/23 | dalle 14,30 fino alle 17,30 circa**

Programma: Durante la giornata di formazione il maestro Boccia affronterà la declinazione dei prodotti Domori e Agricacao in pasticceria e cioccolateria concentrandosi sull'utilizzo e l'applicazione del cioccolato nelle sue varie forme, con un focus sulle caratteristiche tecniche e tecnologiche delle ricette.

SI PRECISA CHE PER ISCRIVERSI È NECESSARIO VERSARE UNA CAUZIONE DI € 20,00 CHE SARÀ RESA ALLA FINE DELLA DIMOSTRAZIONE.

COPIA CLIENTE

MODULO D'ADESIONE Azienda Agrimontana S.p.A. del 25/09/23

Ragione sociale: _____

N Partecipanti: _____

Cauzione Versata: 20,00 euro

Firma Agente _____ Firma Cliente _____

Il/la sottoscritto/a, iscrivendosi all'evento e acquisite le informazioni fornite da Arte Bianca S.p.A. quale titolare del trattamento dati ai sensi dell'articolo 13 del D.lgs. 196/2003, presta il suo consenso al trattamento dei dati personali per fini commerciali.

Il/la sottoscritto/a, iscrivendosi all'evento, autorizza Arte Bianca S.p.A alla pubblicazione di eventuali immagini fotografiche dell'evento in corso al solo scopo promozionale on line (web e social).



COPIA AGENTE

MODULO D'ADESIONE Azienda Agrimontana S.p.A. del 25/09/23

Ragione sociale: _____

Telefono: _____

N Partecipanti: _____

Nomi partecipanti: _____

Cauzione Versata: 20,00 euro

Firma Agente _____ Firma Cliente _____

Il/la sottoscritto/a, iscrivendosi all'evento e acquisite le informazioni fornite da Arte Bianca S.p.A. quale titolare del trattamento dati ai sensi dell'articolo 13 del D.lgs. 196/2003, presta il suo consenso al trattamento dei dati personali per fini commerciali.

Il/la sottoscritto/a, iscrivendosi all'evento, autorizza Arte Bianca S.p.A alla pubblicazione di eventuali immagini fotografiche dell'evento in corso al solo scopo promozionale on line (web e social).