

ESCAPE

Sede operativa: CAST Alimenti aula magna

Dimostratore: Pastry Chef Francesco Boccia

Data e ora: **il 27/05/24 | 14,30-17,30 circa**

Programma: Francesco Boccia, campione del Mondo di Pasticceria Lione 2015, presenta un corso di **ALTA FORMAZIONE** che ha lo scopo di fornire al pasticcere gli strumenti e le tecniche per la creazione e la gestione delle performance in pasticceria. Il pasticcere, alla fine del corso, avrà la consapevolezza necessaria per governare i processi tecnologici alla base di ogni consistenza di pasticceria e risolvere i principali problemi di performance.

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 Italgelatine del 27/05/24

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 Italgelatine del 27/05/24

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).