I MAESTRI DI CUCINA

ZANUSSI PROFESSIONAL

SCOPRI LE NUOVE PROPOSTE DEI MAESTRI DI CUCINA

PROGRAMMA CORSI SECONDO SEMESTRE 2019

ZANUSSI PROFESSIONAL

I PROSSIMI CORSI

DESSERT AL PIATTO, DOLCI DA COLAZIONE E MOLTO ALTRO

Il dessert al piatto è un elemento sempre più strategico nel business della ristorazione e un buon buffet della colazione è un elemento distintivo per hotel e b&b.
Durante il corso, il maestro pasticciere Danilo Freguja presenterà diverse soluzioni per valorizzare i vostri dessert al piatto e idee nuove per le colazioni da offrire ai vostri clienti. Una grande opportunità da non perdere per deliziare i vostri clienti e raccogliere nuove idee per accrescere il vostro business.

→ **A chi si rivolge?** Ristoranti, hotel , B&B, pasticcerie
→ **Quali soluzioni verranno presentate?**
Forno Magistar Combi, abbattitore di temperatura Rapido Chiller, mescolatrici planetarie, cutter, tagliaverdure, mixer portatile.

MARTEDÌ 24 SETTEMBRE 2019
dalle 9.30 alle 15.30

DA CHEF A CHEF

Il corso “da chef a chef” è pensato per proporre ricette e spunti di riflessione per migliorare l’organizzazione della cucina, incuriosire nuovi clienti e soddisfare le aspettative di tutti gli ospiti. Lo chef mostrerà come fare tutto questo anche grazie al nuovo Forno Magistar Combi e all’abbattitore Rapido Chiller.

→ **A chi si rivolge?** Ristoranti, hotel e gastronomie
→ **Quali soluzioni verranno presentate?**
Forno Magistar Combi, abbattitore di temperatura Rapido Chiller, mescolatrici planetarie, cutter, tagliaverdure, mixer portatile, induzione, griglia e altre funzioni di cottura.

MARTEDÌ 1 OTTOBRE 2019
dalle 9.30 alle 15.30

COME ISCRIVERSI

SCEGLI IL CORSO DI CUCINA CHE FA PER TE E ISCRIVITI

→ **Contatta la tua agenzia o rivenditore** Zanussi Professional di zona

→ **Iscriviti sul sito Zanussi Professional all'indirizzo:**
http://www.zanussiprofessional.it/news-eventi/

Attenzione: le iscrizioni si chiudono 7 giorni prima della data del corso.
La partecipazione è gratuita (max 2 persone per Ragione Sociale), i posti sono limitati.

CON L'OCCASIONE VIENI A SCOPRIRE I NUOVI

MAGiSTAR
COMBI

RAPiDO
CHILLER

I MAESTRI DI CUCINA

ZANUSSI PROFESSIONAL

Dedicati a coloro che guardano all'evoluzione della propria attività con occhio diverso rispetto alle modalità tradizionali.

Le lezioni rappresentano un momento di confronto con i nostri Maestri di Cucina, Chef che abbinano conoscenza tecnologica ed esperienza culinaria.

Gli incontri si svolgono all'interno di un contesto tecnologico di alto livello equipaggiato con le nostre apparecchiature, la sede Zanussi Professional di Pordenone. I corsi propongono ricette e spunti di riflessione per aiutarti a migliorare l'organizzazione della cucina, incuriosire nuovi clienti e soddisfare le aspettative di tutti i tuoi ospiti.

ZANUSSI PROFESSIONAL
Viale Treviso, 15 Vallenoncello, 33170 (PN) Italy
www.zanussiprofessional.it

zanussiprofessionalIT

ZANUSSI PROFESSIONAL