

TRAINING GRATUITO  
PER LA RISTORAZIONE PROFESSIONALE

AGGIUNGI VALORE  
**ALLA TUA CUCINA**

MARTEDÌ 16 MAGGIO, CATANIA

Scegli le innovative tecniche di cottura e di conservazione per ottimizzare la tua efficienza, dalla preparazione al servizio.



**PROGRAMMA** dalle 15:00 alle 18:50

- Scopri come **CONSERVARE LE TUE COTTURE** dopo settimane e mesi, senza perdere qualità, gusto e nutrimento.
- Come migliorare in maniera semplice **L'ORGANIZZAZIONE DEL TUO TEMPO** tra preparazione, cottura, conservazione e servizio.
- **COTTURE INNOVATIVE**: vasocottura, pastorizzazione, cottura sottovuoto, affumicatura, ... e il tuo menù diventa insuperabile!
- **MOLTIPLICA L'EFFICACIA** con le cotture guidate in contemporanea: dalla carne al dessert con qualità e rapidità.



**COOK & CHANGE**

**Per informazioni:**

095 7131335

[info@papinonewassistance.it](mailto:info@papinonewassistance.it)

**NEW ASSISTANCE - CATANIA**

SP 56/i Camporotondo Etneo, Belpasso



su tutti i prodotti di listino  
non cumulabile con altre iniziative

**POSTI LIMITATI. È possibile prenotarsi fino a due giorni prima dell'evento.**

 **ANGELO PO**