TRAINING GRATUITO
PER LA RISTORAZIONE PROFESSIONALE

L'EFFICIENZA HA IL SAPORE DI MARE
LUNEDÌ 22 MAGGIO, LUCCA

Scegli le innovative tecniche di cottura e di conservazione per offrire i prodotti ittici mantenendo gusto e consistenza.

PROGRAMMA dalle 14:30 alle 18:00

- SICUREZZA ALIMENTARE E DELICATEZZA di cottura e abbattimento di temperatura per offrire gusto e tranquillità.
- OTTIMIZZA I PROCESSI IN CUCINA tra preparazione, cottura, conservazione e servizio utilizzando le tecnologie più recenti.
- Inserisci PIATTI UNICI E PERSONALIZZATI nel tuo menù grazie a vasocottura, pastorizzazione, cottura sottovuoto, **affumicatura**.
- MOLTIPLICA L'EFFICACIA con i processi di cottura guidati in contemporanea: dall'antipasto al dessert con qualità e rapidità.

COOK&CHANGE

Per informazioni:

0583 947400
bruno.vittorio@cfaselfservice.com

CFA Comunity - LUCCA
Via Stipeti 29, Coselli

SCONTO 3% ai partecipanti

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