

Dal 1932



Produttori Specialità Alimentari

tanto di Cappello

ROMA EDITION

2 APRILE
dalle 10 alle 12

3 APRILE
dalle 15 alle 17



Dolce Menù

IDEE CREATIVE PER VALORIZZARE LA CARTA DEI DOLCI, L'ASCIANDO A FINE PASTO UN DOLCE RICORDO AGLI OSPITI.

Location:

Menù Academy Roma
Via Camilla 13/A -
Roma

"**Dolce Menù**" è un'opportunità unica di formazione per chef che vogliono perfezionarsi nell'arte del dessert utilizzando i **semilavorati Menù**, sinonimo di qualità e praticità.

Durante il corso vedremo assieme agli chef Menù le tecniche più avanzate per la preparazione dei dolci, combinazioni creative di ingredienti, idee per la presentazione e consigli

per il corretto posizionamento di prezzo. Tutto ciò che ti serve per stupire i tuoi clienti con l'**innovazione** e la **tradizione** di Menù: un mix perfetto per un dessert sempre in evoluzione.

Corso riservato a professionisti della ristorazione

INFO E ISCRIZIONI

Franco Romagnoli (Capoarea Menù srl)

TEL: 3407302614 MAIL: agmenufranco@gmail.com

MAX 2 PERSONE PER P.IVA specificare il giorno d'interesse

Chef
Ivan
Gilioli

