

11/02/25
ORE 10:30-12:30
12/02/25
ORE 15:30-17:30



Produttori Specialità Alimentari

tanto di Cappello

ROMA EDITION

PANINI & COMPANY: FARCITURE PER TUTTI I MORSI

Il **panino** è un **pasto unico, perfetto** per il fuori casa e **completo** dal punto di vista nutrizionale. Non solo panini ma anche **tramezzini, toast, sandwich e hamburger**.

Vuoi scoprire come trasformare un semplice panino in un'esperienza gustativa unica? Il corso di formazione Menù ti guiderà nell'arte delle **farciture creative e saporite**, con tecniche e abbinamenti che faranno innamorare i tuoi clienti. Durante il corso verranno presentati tutti gli **ingredienti Menù** adatti alle farciture per rendere ogni panino un'opera d'arte.

Location:
Menù Academy Roma
Via Camilla 13/A -
Roma



Corso riservato a professionisti della ristorazione

INFO E ISCRIZIONI

Romagnoli Franco (Capoarea Menù srl)

TEL: 3407302614 MAIL: agmenufranco@gmail.com

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



Chef
Gianluca
Galiera

