

CALENDARIO CORSI CHOCO CUBE

1. Mercoledì 5 giugno 2019 – 09:00-17:30

Masterclass – Chef Ernst Knam

“Ernst Knam: un viaggio tra spezie e cioccolato”

2. Martedì 18 giugno 2019 – 09:00-17:30

Masterclass – Chef Mario Di Costanzo

“La pasticceria contemporanea:

innovazione di stile e ricercatezza di gusto di Mario Di Costanzo”

3. Martedì 17 settembre 2019 – 09:00-17:30

Mercoledì 18 settembre 2019 – 09:00-17:30

Workshop – Chef Salvatore Toma

“Corso base di pralineria: Chef Salvatore Toma”

4. Giovedì 19 settembre 2019 – 09:00-17:30

Venerdì 20 settembre 2019 – 09:00-17:30

Workshop – Chef Salvatore Toma

“La pralineria creativa: Chef Salvatore Toma”

5. Lunedì 14 ottobre 2019 – 09:00-17:30

Masterclass – Chef Ernst Knam

“Masterclass di Ernst Knam”

6. Martedì 22 ottobre 2019 – 09:00-17:30

Masterclass – Chef Salvatore Toma

“Note di Natale: giochi, colori e forme al cioccolato di Salvatore Toma”

Corsi a numero chiuso, riservati ai professionisti del settore.
Per ulteriori informazioni contattare il consulente commerciale di riferimento.