



BROCHURE
CORSI *2023*







PROGRAMMA CORSI 2023

TEMATICA	CHEF	PAESE	CITTÀ	MESE	GIORNI	LOCATION
Gelateria	Paolo BRUNELLI		MILANO	Febbraio	27 - 28	VLAB MILANO
Monoporzioni	Miquel GUARRO		MILANO	Aprile	17 - 18 - 19	VLAB MILANO
Viennoiserie e snack innovativi	GUILLEN & MAMPEL		BRESCIA	Maggio	22 - 23 - 24	CASTALIMENTI
Lievitati per tutte le stagioni	Francesca & Rolando MORANDIN		BRESCIA	Giugno	5 - 6 - 7	CASTALIMENTI
Pasticceria vegetale	Toni RODRIGUEZ		MILANO	Giugno	12 - 13 - 14	VLAB MILANO
Tecnica e tecnologia del panettone	Andrea TORTORA		BRESCIA	Settembre	11 - 12	DA CONFERMARE



INFORMAZIONI GENERALI

La quota dei corsi per 2 o 3 giorni comprende:

-  Corso
-  Materiale didattico
-  Pranzi
-  Diploma Ecole Valrhona

Per tutti i corsi dove il consulente non parla italiano è prevista la presenza di un interprete.

I corsi hanno una capacità di circa 8/10 partecipanti.

L'iscrizione si effettua tramite email all'indirizzo eventi.italia@valrhona-selection.com

La conferma dell'iscrizione richiede l'invio di un bonifico pari al 50%. Senza tale pagamento non sarà possibile effettuare l'iscrizione.

PREZZI

CORSI ITALIA	2 GIORNI	810 EURO	750 PUNTI FAVE
	3 GIORNI	1100 EURO	1000 PUNTI FAVE

Punti fave solo per i partner Cercle V.

SCONTI

10% per tutti i clienti

28% per i clienti partner Cercle V

Per informazioni e iscrizioni: eventi.italia@valrhona-selection.com



ALLA FINE DI OGNI CORSO VIENE RILASCIATO
un diploma dell'Ecole Valhona



VALRHONA ITALIA S.R.L.

Viale Achille Papa, 30

20149 Milano (MI)

Tel: +39 02 317 336

 @valrhonaitalia

 #valrhonaitalia