



Programma
corsi
2026

V-lab
milano

PROGRAMMA CORSI 2026

CORSO	CHEF	PAESE	MESE	GIORNI	LOCATION
Dessert al Piatto	Mathieu ROISIN	FR	Aprile	13 - 14 - 15	V-LAB MILANO
Testurizzanti	Pol CABANAS e Franco ASCARI	FR	Aprile	27 - 28 - 29	V-LAB MILANO
Vegetale Viennoiserie dolce e salata	Toni RODRIGUEZ	ES	Giugno	8 - 9 - 10	CASTALIMENTI
Montaggi per le feste	Xavier BERGER	FR	Settembre	14 - 15 - 16	SELMI
Tecno Tattile	Romain GRZELCZYK	FR	Settembre	28 - 29 - 30	ECOLE VALRHONA TAIN L'HERMITAGE
Introduzione alla cioccolateria	Franco ASCARI	IT	Ottobre	19 - 20 - 21	V-LAB MILANO



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	6700 PUNTI FAVE
3 GIORNI	1100 EURO	8400 PUNTI FAVE

Punti fave solo per i partner Cercle V.

CORSI FRANCIA

3 GIORNI	1800 EURO
-----------------	------------------

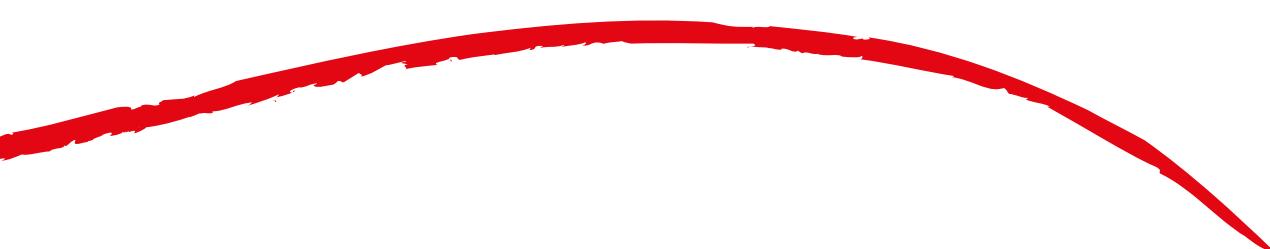
Per questo corso sono inclusi nel prezzo 3 pernottamenti.

SCONTI

10% per tutti i clienti

28% per i clienti partner Cercle V

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



V-lab
milano

Valrhona Italia Srl

Viale Achille Papa, 30
20149 Milano
Tel: 02/317336

@valrhona

