



L'Agencia Formativa ITCG "F.Niccolini" in collaborazione con **Executive Chef Riccardo Agustoni** di Catering Consultant
Italian performance Chef, presentano...

IO ...NOI ...VOI ...E LA CUCINA APPARENTEMENTE ...FACILE!!!

La cucina italiana in 5 appuntamenti col gusto:

- La cucina del Nord Italia
- La cucina del Nord-Est,
- La cucina del Centro da Levante a Ponente,
- La cucina del Sud,
- Le Isole "gastronomiche"

Il corso prevede una parte teorica dove lo Chef illustra e spiega le ricette, a seguire parte pratica ai fornelli e cena con quanto preparato.

Ai partecipanti verrà consegnato il ricettario del Corso e l'attestato di partecipazione.

Struttura del corso: Periodo Febbraio – marzo 2019 (date da fissare) 5 Appuntamenti di 4 Ore dalle 17:30 alle 21:30 (Teoria: lezione in aula + Pratica: lezione ai fornelli)

Partecipanti: max 12 ogni lezione

Luogo del corso: cucine del seminario di Sant'Andrea

A chi è rivolto: appassionati che intendono affacciarsi al mondo della ristorazione professionale e ad operatori del settore che desiderano migliorare le proprie capacità.

Costi: 80 € per singola lezione, 350 € per tutte le lezioni

Nel costo sono inclusi il materiale necessario allo svolgimento del corso e la consumazione delle cene preparate.

Info e prenotazioni corso:

ITCG F.Niccolini - Via Guarnacci, 6 – 56048 Volterra PI - Tel. + 39 0588 88506 Fax +39 0588 86626

Web: <http://www.itcniccolini.edu.it> e-mail: info@itcniccolini.it

Referenti del corso Proff. Gervasi Paolo cell.3497010626—Bertocci Marco cell.3703415240