



5 CORSI E LABORATORI PER LAVORARE CON LA CUCINA



MILANO

CORSO EXECUTIVE DI PIZZE E FOCACCE CONTEMPORANEE PER ASPORTO E DELIVERY. Full immersion di 5 giorni per giovani professionisti desiderosi di aggiornare le proprie competenze Con Davide Damiano, 22-26 marzo - **Teatro 7**.

✦ Milano - Via Genova Thaon di Revel, 7
0114546594 - torino@cittadelgusto.it



CITTÀ DEL GUSTO LECCE

MASTER IN GESTIONE DEL TURISMO ENOGASTRONOMICO SOSTENIBILE. Parte il 14 marzo il master online in collaborazione con Università Lum: lavorare nel settore della sostenibilità, dell'enogastronomia e valorizzazione del territorio.

✦ Lecce - piazzetta Panzera, 3
0832304449 - lecce@cittadelgusto.it



CITTÀ DEL GUSTO PALERMO

PASTRY CHEF. Dal 15 marzo: corso per apprendere velocemente le basi per lavorare in pasticceria. Frequenza dal lunedì al venerdì, formula full time.

✦ Palazzo Branciforte - via Bara all'Olivella, 2
0916406000 - palermo@cittadelgusto.it



CITTÀ DEL GUSTO ROMA

PROFESSIONE PASTICCERE - QUALIFICA REGIONALE. Corso professionale completo - dura 3 mesi - per apprendere dalla A alla Z tutte le tecniche per lavorare in pasticceria. Attestato di qualifica legalmente riconosciuto a livello europeo.

✦ Roma - via Ottavio Gasparri, 13/17
0655112211 - academy@gamberorosso.it



NAPOLI

OBIETTIVO SALA. Tecniche dell'accoglienza, etica professionale, strumenti del lavoro, gestione delle prenotazioni, problem solver, psicologia del cliente. Corso professionale in collaborazione con l'Associazione Noi di Sala, dal 1° marzo.

✦ Posillipo - Villa Vittoria
338 1691727 - napoli@cittadelgusto.it