

“COOKING FOCUS, le professionalità nella ristorazione”



The poster features the title "COOKING FOCUS" in large, bold letters, with the 'O's replaced by a flame and a snowflake icon, and the 'O' in 'FOCUS' replaced by a magnifying glass icon. Below the title is the subtitle "Le Professionalità nella Ristorazione". To the left, there is an illustration of two chefs in white uniforms. In the center, a dark box contains the date "3 Aprile 2019". Below this, the location and time are listed: "Presso New Assistance • SP 56/I snc Belpasso - Catania" and "dalle ore 09:30 alle 17:00". At the bottom right, a red badge reads "SHOW COOKING GREGORI NALON" and "Lean food manager* Chef Prova del Cuoco 2019", accompanied by a circular portrait of Gregori Nalon. The bottom left corner displays logos for partners: "technè", "P. Priso", "GREGORI NALON", and "Siderat".

COOKING FOCUS
Le Professionalità nella Ristorazione

3 Aprile 2019

Presso New Assistance • SP 56/I snc Belpasso - **Catania**
dalle ore 09:30 alle 17:00

SHOW COOKING
GREGORI NALON
Lean food manager*
Chef Prova del Cuoco 2019

PARTNERS
technè P. Priso GREGORI NALON Siderat

Mercoledì 3 aprile dalle 9.30 presso New Assistance, una giornata formativa con interventi degli esperti e conclusione con lo show cooking di Gregori Nalon, Lean Food

L'evento, organizzato da Angelo Po e Siderat, con il patrocinio di Confcommercio Imprese per l'Italia di Catania, FIPE Confcommercio Catania e Federalberghi, sposa i valori degli ambienti di lavoro».

Per questo oltre a introdurre le novità in tema di cotture verticali e multifunzione si vuole far conoscere i sistemi di conservazione e cottura sottovuoto volte ad ottenere performance d'eccellenza in cucina e promuovere le best practice nei luoghi in cui si manipolano alimenti.

POSTI LIMITATI - Prenota il tuo posto gratuito al link:

<https://www.facebook.com/events/520752141780718/>

Ai partecipanti verrà rilasciato un attestato di partecipazione