

Lo sapevi che
con il forno air-o-steam Touchline puoi organizzare menù tematici con spunti e ricette da tutto il mondo?

Scegli il seminario che fa per te e vieni a scoprire la novità **e-chef**.



Electrolux Professional SpA
Via Segaluzza, 30
Vallenoncello, 33170 Pordenone - Italy
Share more of our thinking at www.electrolux.it/professional

www.twitter.com/ElectroluxProIT
 www.youtube.com/ElectroluxProIT
 www.facebook.com/ElectroluxProfessionalIT

Scegli il seminario che fa per te ed iscriviti in una di queste modalità:

► **contatta la tua agenzia** e/o rivenditore di zona

► **contatta la sede:**

Carlo Polita
tel. 0434 380 858
fax 0434 385 858
carlo.polita@electrolux.it

► **iscriviti sul sito** Electrolux Professional all'indirizzo
http://professional.electrolux.it/Center_of_Excellence/Seminari/

Puoi accedere alla pagina web tramite QR code.
Come funziona il QR code?



1 Scarica l'app
e installala sul tuo smartphone:
QR Reader per iPhone oppure
QR Droid per Android

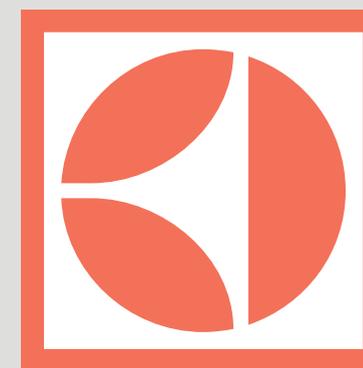


2 Scansiona
il QR code con l'app appena installata



3 Visualizza
sul tuo smartphone la pagina di iscrizione ai seminari

Attenzione: le iscrizioni si chiudono **5 giorni** prima della data del seminario.



Immagina

una squadra di chef per te e tanti segreti da scoprire

Seminari di Electrolux Professional
I semestre 2016



Electrolux

Chef Academy



Esperienze a confronto

Incontro, formazione ed eccellenza per i professionisti della ristorazione e dell'ospitalità

I seminari di Electrolux Professional sono un momento unico di confronto tra i professionisti della ristorazione e dell'ospitalità e l'Electrolux Chef Academy. Questi incontri sono ispirati ai corsi di formazione e all'eccellenza delle grandi scuole di cucina.

L'Electrolux Chef Academy è il cuore di Electrolux Professional ed è formata da una squadra di chef che abbina esperienza internazionale e conoscenza della tecnologia più avanzata.

Attiva in ogni parte del mondo, l'Electrolux Chef Academy si occupa di iniziative di formazione e informazione sull'innovazione, dedicate ai professionisti come te.



martedì 1 marzo 2016
dalle 9.30 alle 15.30

Tutto, ma proprio tutto... in sottovuoto

Dagli antipasti ai dessert, elaborazione di un "menù su misura" utilizzando la tecnica del sottovuoto. Grazie alla tecnologia all'avanguardia di Electrolux Professional sono assicurati eccellenti risultati dal punto di vista qualitativo, economico ed organizzativo.

Dedicato a: ristoranti ed hotel

Attrezzature utilizzate:
Forni combi air-o-steam Touchline, abbattitore di temperatura air-o-chill, confezionatrice sottovuoto, cutter mixer TRK

Tutor Chefs M. Bottega,
M. Zedelmeier
(Electrolux Chef Academy)



martedì 15 marzo 2016
dalle 9.30 alle 15.30

Forme, colori e strutture della Pasqua

Durante il seminario, verranno realizzati prodotti inerenti il mondo del dessert: lievitati, creme leggere, semifreddi. Il Maestro Pasticcere Roberto Lestani tratterà argomenti inerenti la chimica e la merceologia degli alimenti e la perfetta organizzazione del laboratorio di produzione.

Dedicato a: ristoranti, hotel e laboratori artigianali

Attrezzature utilizzate:
Forni combi air-o-steam Touchline, abbattitore di temperatura air-o-chill, confezionatrice sottovuoto, cutter mixer TRK, impastatrici planetarie

Tutor R. Lestani (Campione del Mondo di Pasticceria)



martedì 12 aprile 2016
dalle 9.30 alle 15.30

L'eccellenza nei piccoli e grandi eventi

Il testimonial di prestigio Enrico Derflinger, Presidente di Euro-Toques International, dimostrerà come replicare l'eccellenza nei più svariati contenuti, avvalendosi del meglio del made in Italy e delle tecnologie più avanzate di Electrolux Professional.



Dedicato a: ristoranti, hotel e professionisti del banqueting

Attrezzature utilizzate:
Forni combi air-o-steam Touchline, abbattitore di temperatura air-o-chill, brasiera in pressione ProThermetic, confezionatrice sottovuoto

Tutor Chef E. Derflinger
(Presidente Euro-Toques)



martedì 3 maggio 2016
dalle 9.30 alle 15.30

Celiachia: 100% gusto, zero glutine

Ristorazione moderna per celiaci, pronta all'uso 365 giorni l'anno: come preparare e servire un menù completo.



In collaborazione con Associazione Italiana Celiachia Friuli Venezia Giulia

Dedicato a: ristoranti ed hotel

Attrezzature utilizzate:
Forni combi air-o-steam Touchline, abbattitore di temperatura air-o-chill, cutter mixer TRK, impastatrici planetarie

Tutor Chef R. Soldati
(Electrolux Chef Academy)



martedì 24 maggio 2016
dalle 9.30 alle 15.30

La cucina naturale, sana e gustosa

Sapori antichi e tecniche moderne che si incontrano dando forma e sapore ad un cibo buono, sano, sostenibile e di tendenza. Il felice connubio tra tradizione ed innovazione.

Dedicato a: ristoranti, hotel e ristorazione collettiva

Attrezzature utilizzate:
Forni combi air-o-steam Touchline, abbattitore di temperatura air-o-chill, confezionatrice sottovuoto, cutter mixer TRK, impastatrici planetarie

Tutor Chef C. Petracco
(CucinareBio)

