



Immagina

una squadra di Chef per te
e tanti segreti da scoprire

Seminari di Electrolux Professional

II semestre 2017





Esperienze a confronto

Incontri, formazione ed eccellenze per i professionisti della ristorazione e dell'ospitalità

I seminari di Electrolux Professional sono un momento unico di confronto tra i professionisti della ristorazione, 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 3 ottobre 2017
dalle 9.30 alle 15.30

CUCINA EVOLUTION BuonaDaVivere!

Chiara Manzi presenta la cucina italiana con un ingrediente in più, il benessere antiaging, per piatti gustosi e innovativi nel rispetto della tradizione. Cibi buoni e salutari per vivere più a lungo e dare un nuovo, positivo significato al vecchio adagio "a tavola non s'invecchia mai".

In collaborazione con
Cucina Evolution



Dedicato a: ristoranti e hotel
Attrezzature utilizzate: forni combi air-o-steam Touchline, abbattitore di temperatura air-o-chill, cutter mixer TRK, impastatrici planetarie, tagliaverdure TRS, Bermixer PRO

Tutor Chef M. Marrocco
(Electrolux Chef Academy)



martedì 14 novembre 2017
dalle 9.30 alle 15.30

La Pasticceria di Luca Montersino

Una pasticceria buona e golosa proposta in modo leggero, naturale e di stagione, senza conservanti, grassi vegetali idrogenati o oli raffinati. Luca Montersino realizzerà sfiziose ricette con ingredienti di qualità "non convenzionali" per risultati unici.

Dedicato a: pasticcerie e laboratori artigianali
Attrezzature utilizzate: forni combi air-o-steam Touchline, abbattitore di temperatura air-o-chill, impastatrici planetarie

Tutor Chef L. Montersino e M. Bottega
(Electrolux Chef Academy)

Electrolux Professional SpA
Via Segaluzza, 30
Vallenoncello, 33170 Pordenone



Discover the Electrolux Excellence
and share more of our thinking at
www.professional.electrolux.it



www.twitter.com/ElectroluxProIT



www.youtube.com/ElectroluxProIT



www.facebook.com/ElectroluxProfessionalIT

Scegli il seminario che fa per te ed iscriviti:

- ▶ **tramite la tua agenzia** e/o rivenditore di zona
- ▶ **tramite il sito** Electrolux Professional all'indirizzo
<http://professional.electrolux.it/seminari-electrolux-professional-2017/>

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 **10 giorni** prima della data del seminario.