

Immagina

una squadra di chef per te
e tanti segreti da scoprire



Chef**Academy**

Seminari di Electrolux Professional
I semestre 2018



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.





Pizze e focacce gourmet

10 APRILE 2018

dalle 9.30 alle 15.30

Un trend degli ultimi anni che stravolge il concetto di pizza e focacceria tradizionale e lo migliora, grazie alla scelta di ingredienti 100% italiani di alta qualità e abbinamenti dal gusto ricercato. In collaborazione con il maestro Franco Pepe ed il Consorzio Mozzarella Campana.



Dedicato a: ristoranti e pizzerie

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

Tutor Chef: F. Pepe (Consorzio Mozzarella Campana), G. Schettini (Electrolux Chef Academy)



Street-food: quando il cibo fa moda

8 MAGGIO 2018

dalle 9.30 alle 15.30

Veloce, informale ed economico: viaggio nei colori e nel gusto. Questo è lo street-food: un modo di mangiare in continua evoluzione. Oggi la cucina "on the road" è diventata un vero e proprio format ristorativo, che coinvolge anche i grandi chef.

Dedicato a: piccoli ristoranti e gourmet bar

Attrezzature utilizzate: forni combi air-o-steam Touchline, abbattitori air-o-chill, confezionatrice sottovuoto, cutter mixer TRK, libero point, Speedelight

Tutor Chef: P. Pettenuzzo, P. Gioielli (Electrolux Chef Academy)



La cucina vegetariana e vegana

23 MAGGIO 2018

dalle 9.30 alle 15.30

I concetti base della cucina vegetariana e vegana, fenomeno in forte espansione, illustrati dallo Chef Pietro Leemann (1 stella Michelin). Alla scoperta di una cucina consapevole, dove il cibo sia compreso e vissuto nella sua dimensione fisica, etico-morale e metafisica.

Dedicato a: ristoranti ed hotel

Attrezzature utilizzate: forni combi air-o-steam Touchline, abbattitori air-o-chill, confezionatrice sottovuoto, cutter mixer TRK.

Tutor Chef: P. Leemann (Ristorante Joia), L. Zannoni (Electrolux Chef Academy)

Scegli il seminario che fa per te

Electrolux Professional SpA
Via Segaluzza, 30
33170 Pordenone

www.professional.electrolux.it



Iscriviti con 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.com



iscriviti sul sito **Electrolux Professional**
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.