CORSO DI PASTICCERIA PROFESSIONALE

60 ORE - SERALE

Prezzo: 900,00€
Destinatari: Aperto a tutti
Luogo: Via Piave, 125 Modena

Un laboratorio intensivo dedicato alla **pasticceria professionale** di base, per imparare tecniche di frolle, pan di Spagna, creme, cioccolato, macaron e lievitati in un contesto pratico di laboratorio. Un'occasione per trasformare la tua passione per i dolci in competenza concreta e creativa.

Il corso è tenuto da professionisti della pasticceria, tra cui: **Chloe Facchini**, **Chiara Bracali**, **Marco Cervi**, **Francesco Esposito**, tutti esperti in tecniche dolciarie tradizionali e moderne.

SCOPRI DI PIÙ **modenacongusto.it**

Modena con Gusto vi aspetta presso **Iscom Formazione** in Via Piave 125 a Modena . Siamo aperti dal lunedì a venerdì dalle ore 09.00 alle 13,00 e dalle 14.00 alle 18,00

+39 059 736 4350

+39 351 624 2075

info@modenacongusto.it

Modena con Gusto

ISCOM FORMAZIONE EMILIA | ISCOM DIGITALE | Confcommercio Modena

MODENA CON GUSTO