OFFICINE BANO formazione

DEMO

03 novembre

SOGGETTISTICA IN CIOCCOLATO PER NATALE

DESCRIZIONE

condotto dal docente Carola Stacchezzini

Il cioccolato protagonista di quasi tutti i corsi di pasticceria, in quanto prodotto dalla grande versatilità; durante questa giornata, si affrontano qui tutti i suoi utilizzi per quanto riguarda la realizzazione di soggetti natalizi di vario genere, prodotti adottando molteplici tecniche.Durante la giornata di corso vengono realizzati un gran numero di elaborati, dai classici riproposti secondo la fantasia del Maestro alle più moderne tecniche di realizzazione, fino ai soggetti più esclusivi.
Di piccola o grande pezzatura, eleganti e raffinate o buffe e spiritose, tutte le realizzazioni sono studiate nei minimi particolari per essere di veloce e agevole produzione, facili da stoccare e sicure nella fasi di trasporto, in una parola: Commerciali.
Svariate le tecniche di lavorazione proposte, dalle più comuni alle più moderne, con l'ausilio di particolari stampi in silicone e gelatina appositamente creati; questi ed altri accorgimenti fanno si che la produzione risulti di sicuro impatto nella vendita e di facile gestione nelle diverse fasi di realizzazione. Un soggetto commerciale infatti deve essere di grande impatto scenografico ma al contempo di facile realizzazione e solido nelle fasi di trasporto.















OFFICINE BANO formazione

SOGGETTI IN CIOCCOLATO PER NATALE

lunedi 03 novembre
dalle 13.30 alle 19.00

Presso Officine Bano S.p.A.
Via Piovego, 99 - 35010 Z.I. Arsego - Pd

Durata: 1/2 GIORNO

Servizi offerti: DISPENSA CONTENENTE LO SVILUPPO SUGLI ARGOMENTI TRATTATI DURANTE IL CORSO

Certificazioni:

Costo:

DEMO

PER INFO CHIAMACI ALLO 049 93 33 197
Il corso è a numero chiuso, affrettati e conferma la tua presenza entro giovedi 28 ottobre inviando la scheda di partecipazione compilata in tutte le sue parti tramite e-mail a accessoria@bano.com oppure via fax allo 049 93 33 100