



THE KEY S.KA' ITALIAN SCHOOL

CORSO PROFESSIONALE PER PIZZACUOCO NAPOLI 12-31 MARZO MODULO A CORSO COMPLETO

Corso base per Pizzaioli
(TEORIA E PRATICA)

Corso BIO gluten free

(il menù "DIVERSAMENTE PIZZA STARITA") BIO gluten free per TUTTI

Corso di gastronomia (mini corso di cucina-rosticceria-pasticceria)
(I TORTINI DEL CANTACUOCO.CA')

MODULO B

Corso base per Pizzaioli
(TEORIA E PRATICA)

MODULO C

Corso BIO gluten free

(il menù "DIVERSAMENTE PIZZA STARITA") BIO gluten free per TUTTI

NOVITA' 2018 Corso Integrativo per Pizzaioli Professionisti BIO gluten free per TUTTI

(per chi è già pizzaiolo) **NOVITA'DEL CORSO**

Presentazione e realizzazione del primo impasto per pizza

BIO senza glutine e SENZA ACQUA

MODULO D

Corso di gastronomia (mini corso di cucina-rosticceria-pasticceria)
(I TORTINI DEL CANTACUOCO.CA')

MODULO E = MODULO B + MODULO C

MODULO F = MODULO B + MODULO D

MODULO G = MODULO C + MODULO D

NOVITA' 2018 Riservato solo a Pizzaioli Professionisti

Per chi non è residente in
Campania sarà **nostro ospite**

Numero Verde
800629554

AFIW

CORSO ARNALDO LUCCI N°52-54
NAPOLI



EVENT OPERATOR
AGENZIA PER Turismo
EOI Editoria
Viaggi
Eventi
Food


Starita editore
song & book discount

e-mail: thekeyska@gmail.com

www.thekeyska.jimdo.com