
- il corso ha tre livelli: amatoriale, base e professionale. Hanno durata e costi differenti, prevedono tutti lo stage. **CONTATTACI** per maggiori informazioni.
- Modalità a distanza
- Il programma prevede: storia, materie prime, lievitazione e prodotti lievitati, prodotti base in pasticceria, lavorazioni, macchinari e attrezzature, diventare un pastry chef, cucina senza glutine, gestione del negozio, igiene e marketing.

OFFERTA; prezzi, costi e condizioni

- I costi sono personalizzati in funzione della durata dello stage e del pacchetto richiesto.
- Sono previste BORSE DI STUDIO per giovani e disoccupati
- Possibilità di PAGAMENTI RATEALI a tasso zero

PER ULTERIORI INFORMAZIONI E PER ISCRIZIONI, **CONTATTACI SUBITO!** Chiudi