

Cuochi Brianza Professional Academy

Lunedì 8 maggio
15.30 - 18.30

Igiene, HACCP, buone
pratiche operative,
gestione degli allergeni.

Lunedì 15 maggio
15.30 - 18.30

Macelleria 2.0:
tradizione ed evoluzione
delle carni in cucina.

Lunedì 22 maggio
15.30 - 18.30

Food&Beverage per tutti!
Applicativi per una sana
gestione economica.

Lunedì 29 maggio
15.30 - 18.30

Cucina e comunicazione:
web, social, QR code,
newsletter digitali.

I corsi sono **gratuiti** per gli associati Cuochi Brianza
e si **svolgeranno in sede**
a Seregno in via Giuseppe Verdi n.77.

Per i non associati, la frequenza di un corso
prevede l'iscrizione con quota di € 55,00.

Conferma la tua presenza sul sito
www.cuochibrianza.it



ASSOCIAZIONE
CUOCHI
BRIANZA