



Fabrizio Nistri
Tecnologie per l'arte bianca

PROGRAMMA CORSI 2008

Via del Ponte alle Mosse 16r
50144, FIRENZE
tel.: +39 055 332540 fax: +39 055 355736
mobile: +39 347 6555610
e-mail: fabrizio.nistri@nistriandrea.it
www.nistriandrea.it



Tecnologie
per l'arte bianca

Di seguito i corsi di aggiornamento professionale in programma per gennaio-giugno 2008. per prenotarsi occorre spedire il form sul sito www.nistriandrea.it o contattare direttamente via e-mail all'indirizzo info@nistriandrea.it o telefonicamente al 3476555610

I corsi si terranno nei giorni indicati di seguito presso il Panificio-Pasticceria Nistri Andrea di Firenze con orario 9.00-17.00 circa.

I corsi verranno effettuati con un minimo di 4 allievi ed un massimo di 7.

I corsi sono teorico-pratici e gli allievi parteciperanno alle lavorazioni. Ad ogni allievo verrà fornita una dispensa con le ricette eseguite e i processi di lavorazione.

Per il corso è richiesto un abbigliamento adeguato.

Per maggiori dettagli sui corsi scaricare le brochure sul sito www.nistriandrea.it

Le variazioni di date e le eventuali aggiunte saranno comunicate sul sito e telefonicamente ai diretti interessati qualora avessero già prenotato.

Domenica 20 gennaio 2008

dal libro "fare pane alchimia di un'arte" di Fabrizio Nistri

I MORBIDI: corso di aggiornamento professionale per la produzione artigianale di pani morbidi di vario formato e con l'utilizzo di farine diverse di grato tenero, duro e altri cereali.

CODICE CORSO (PAN01)

Costo del corso per allievo: Euro 270,00 + IVA

Domenica 10 febbraio 2008

dal libro "fare pane alchimia di un'arte" di Fabrizio Nistri

APERITIVO E FINGER FOOD: corso di aggiornamento professionale sulla produzione di snack salati adatti ad aperitivi o buffet.

CODICE CORSO (PAN02)

Costo del corso per allievo: Euro 300,00 + IVA

Domenica 30 marzo 2008

GRISSINI E SNACK: corso di aggiornamento professionale per l'allestimento di un assortimento di grissini e snack.

CODICE CORSO (PAN03)

Costo del corso per allievo: Euro 250,00 + IVA

Domenica 20 aprile 2008

PANETTERIA MIGNON: corso di aggiornamento professionale per l'allestimento di pane speciale, pane di farine diverse, pane decorato per ristorazione, cerimonie, buffet, catering.

CODICE CORSO (PAN04)

Costo del corso per allievo: Euro 270,00 + IVA

Domenica 18 maggio 2008

TORTE DA FORNO: corso di aggiornamento professionale per l'allestimento di un assortimento di torte da forno classiche e innovative.

CODICE CORSO (PAN05)

Costo del corso per allievo: Euro 300,00 + IVA

Domenica 22 giugno 2008

dal libro "fare pane alchimia di un'arte" di Fabrizio Nistri

PRANZO.. O BRUNCH: : corso di aggiornamento professionale per l'allestimento di un assortimento di prodotti da forno e non destinati ad essere consumati nel pranzo veloce.

CODICE CORSO (PAN06)

Costo del corso per allievo: Euro 300,00 + IVA