

"INGREDIENTI E TECNICA PER UNA PASTICCERIA D'ECCELLENZA"

Sede operativa: Cast Alimenti - Aula magna (venerdì)

Dimostratore: Maestro Gianluca Fusto

Data e ora: il 13/05/22 | 14,30 - 18,00 circa

Programma: Momento di formazione dedicato all'approfondimento tecnico sull'utilizzo dei prodotti Elle & Vire Professionnel®, occasione di riflessione sulla scelta degli ingredienti e loro corretto utilizzo per una pasticceria d'eccellenza. Ispirazioni per pasticceria salata e dolce.

SI PRECISA CHE PER ISCRIVERSI È NECESSARIO VERSARE UNA CAUZIONE DI € 20,00 CHE SARÀ RESA ALLA FINE DELLA DIMOSTRAZIONE.

COPIA CLIENTE

MODULO D'ADESIONE Elle&Vire del 13/05/22

Ragione sociale: _____

N Partecipanti: _____

Cauzione Versata: 20,00 euro

Firma Agente _____ Firma Cliente _____

Il/la sottoscritto/a, iscrivendosi all'evento e acquisite le informazioni fornite da Arte Bianca S.p.A. quale titolare del trattamento dati ai sensi dell'articolo 13 del D.lgs. 196/2003, presta il suo consenso al trattamento dei dati personali per fini commerciali.

Il/la sottoscritto/a, iscrivendosi all'evento, autorizza Arte Bianca S.p.A alla pubblicazione di eventuali immagini fotografiche dell'evento in corso al solo scopo promozionale on line (web e social).



COPIA AGENTE

MODULO D'ADESIONE Elle&Vire del 13/05/22

Ragione sociale: _____

Telefono: _____

N Partecipanti: _____

Nomi partecipanti: _____

Cauzione Versata: 20,00 euro

Firma Agente _____ Firma Cliente _____

Il/la sottoscritto/a, iscrivendosi all'evento e acquisite le informazioni fornite da Arte Bianca S.p.A. quale titolare del trattamento dati ai sensi dell'articolo 13 del D.lgs. 196/2003, presta il suo consenso al trattamento dei dati personali per fini commerciali.

Il/la sottoscritto/a, iscrivendosi all'evento, autorizza Arte Bianca S.p.A alla pubblicazione di eventuali immagini fotografiche dell'evento in corso al solo scopo promozionale on line (web e social).