

INNOVATION ET MISE EN VALEUR DES PRODUITS LOCAUX EN CUISINE

ATELIER DE GASTRONOMIE

Parcours de formation gratuit
adressé aux opérateurs de la restauration et du tourisme
du territoire Pays Capables

*Le parcours de formation Pays Capables est une initiative promue par la Chambre de Commerce de Cuneo, avec un partenariat technique avec le Formont Scarl.
Financé avec les ressources du Piter Pays Sages –Projet n. 5593 Pays Capables,
co-financé par l'Union Européenne avec le Fond Européen Développement Régional "Fesr" – Programme Interreg VA Alcotra 2014-2020*



Interreg
ALCOTRA

Fonds européen de développement régional
Fondo europeo di sviluppo regionale



UNION EUROPÉENNE
UNIONE EUROPEA



PAYS SAGES
PAYS CAPABLES



FORMONT
PER IL TUO FUTURO PUNTA IN ALTO



Camera di Commercio
Cuneo

ATELIER DE HAUTE CUISINE



Avec le Chef Marc Lanteri on reprend les recettes de la tradition pour préparer des plats innovants axés sur la santé des consommateurs et sur la qualité des produits utilisés.

10 et 11 mai 2022

Alba
Accademia Alberghiera
dans une cuisine éducative super!

2 LEÇONS PRATIQUES DE 6 HEURES

10/05 - 14h00-20h00
11/05 - 09h30-15.h30

DATE LIMITE D'INSCRIPTION les places sont limités, priorité selon
14 AVRIL '22 l'ordre d'arrivée des inscriptions

Pour info et inscription **FORMONT - Peveragno**
Tel. **0039.0171.338997** Fax **0039.0171.338714**
email cfp-peveragno@formont.it

