



Seminarios profesionales gratuitos Madrid Q2 2017



Abril

4 11-14 h. Organización en cocina
con línea fría
15-18 h. Banquetes

5 11-14 h. Vacío y Pasteurización

25 11-14 h. Cocina para celíacos
15-18 h. Cocina a la carta

Mayo

4 11-14 h. Vacío y Pasteurización

18 11-14 h. Colectividades
15-18 h. Organización en cocina
con línea fría

30 11-14 h. Take-Away
15-18 h. Cocina a la carta

Junio

8 11-14 h. Banquetes
15-18 h. Pastelería

14 11-14 h. Vacío y Pasteurización

27 11-14 h. Cocina a la carta
15-18 h. Cocina para celíacos

Electrolux Professional Center of Excellence
Avda. de Europa 16, 28108 Alcobendas (Madrid)

Para asistir a los Seminarios contactar con Marco Maggio: tel. 917 482 314 – marco.maggio@electrolux.com