

TRENTO

- CAFFETTERIA BASE E LATTE ART ore 12
- INGLESE INTERMEDIO ore 36
- INGLESE AVANZATO ore 36
- CONOSCERE I PRODOTTI TARENTINI CON ITINERARI GASTRONOMICI ore 20
- DAL DIALOGO ALLA COMUNICAZIONE ore 16
- DAL DOLCE AL SALATO (monoporzioni dolci, macarons, sfiziosi salati) ore 56
- IL BRUNCH DALLA COLAZIONE AL PRANZO ore 24



LEVICO TERME

- LE DECORAZIONI DOLCI ore 10
- MONOPORZIONI DOLCI MODERNE ore 15



CLES

- VINO BIRRA E DISTILLATI ore 24
- PROFESSIONE PASTICCERE (2 PARTE) ore 42

TERZOLAS

- PRIMI PIATTI A BASE DI PASTA FRESCA ore 24
- I SECONDI PIATTI ore 16



CAGNÒ

- GELATI E SORBETTI ore 15

ROVERETO



- DAL LAVORO DI GRUPPO AL GRUPPO DI LAVORO ore 16
- IL CAFFE' ore 16
- SEMIFREDDI E IL GELATO CALDO ore 15
- LA CUCINA MEDITERRANEA ore 32
- ALLA SCOPERTA DEI DOLCI DEL TRENTINO ore 14
- TRENTINO GOURMET ore 24
- DOLCI DA VIAGGIO ore 14
- VINO BIRRA E DISTILLATI ore 24
- I GRANDI LIEVITATI ore 21



OSSANA

- L'EVOLUZIONE DELLA CUCINA TARENTINA ore 25

CALLIANO

- LA PIZZA: Patrimonio dell'Unesco ore 50



ANDALO

- ACCOGLIERE NOI STESSI PER ACCOGLIERE GLI ALTRI ore 24
- I FORMAGGI TARENTINI ore 24
- TRENTINO NEL PIATTO ore 24



PIETRAMURATA

- CONOSCENZA DELLA PIZZA E DEI LIEVITI ore 50

ARCO

- PRIMI PIATTI A BASE DI PASTA FRESCA ore 32
- ACCOGLIERE NOI STESSI PER ACCOGLIERE GLI ALTRI ore 16
- SUA MAESTA' L'OLIO D'OLIVA ore 8
- CUCINE DEL MONDO ore 16
- BISCOTTERIA DA THE ore 14
- INSALATE E VERDURE GUSTOSE ore 24
- TEDESCO INTERMEDIO ore 36

F.a.d. FORMAZIONE ON LINE

- SPAGNOLO
- FRANCESE

VIGO DI FASSA

- CAPIRE I BISOGNI PER SODDISFARE LE RICHIESTE ore 16
- IL CIOCCOLATO DALLA A ALLA Z ore 21
- COTTURA DELLE CARNI ore 12



RIVA DEL GARDA

- BARMAN ore 32
- STUZZICHINI, FINGER FOOD DOLCI E SALATI ore 20
- PASTICCERIA MIGNON: IL CIOCCOLATO ore 20

