



Scuola di cucina



Gentili soci,

inizia la collaborazione con la scuola di cucina Red con corsi per appassionati ed esperti del settore food. Oltre a corsi amatoriali, proponiamo corsi altamente professionali, come i corsi chef e corsi per diventare pasticciere. Un'opportunità unica per una formazione specializzata, esclusiva e riconosciuta nel mondo della **cucina, pasticceria, gelateria e pizzeria**.

L'elenco completo dei corsi è consultabile direttamente sul sito web: <http://redacademy.it/>

Corsi di cucina amatoriali
Corsi per appassionati di cucina

Corsi di cucina professionali
Corsi di cucina per i futuri professionisti del gusto

Master di cucina
Corsi di alta formazione in pasticceria e gastronomia

Corso Professionale Chef
Il Corso Professionale Chef di Red Academy è un approfondito percorso formativo, progettato per chi aspira a diventare chef professionista e ad affermarsi nel mondo dell'alta ristorazione. Attraverso lezioni teorico-pratiche, focus di cucina stellata, visita a produttori d'eccellenza e tirocini formativi di accompagnamento gli allievi

Corso di Pasticceria Professionale
Corsi professionali di pasticceria altamente qualificati e con la possibilità di effettuare tirocini formativi (facoltativi) in ristoranti e alberghi accuratamente selezionati. Il corso per diventare pasticciere è a numero chiuso; prevede 56 ore di lezioni teoriche e 260 ore di lezioni pratiche. Le lezioni si svolgono in un laboratorio

La scuola di cucina Red applicherà condizioni particolari ai soci e familiari. Per informazioni contattare il Referente dell'iniziativa:

Massimo Sollima.

Voip: 24900760

massimo.sollima@bperservices.it