

SOUS CHEF CORSO PROFESSIONALE

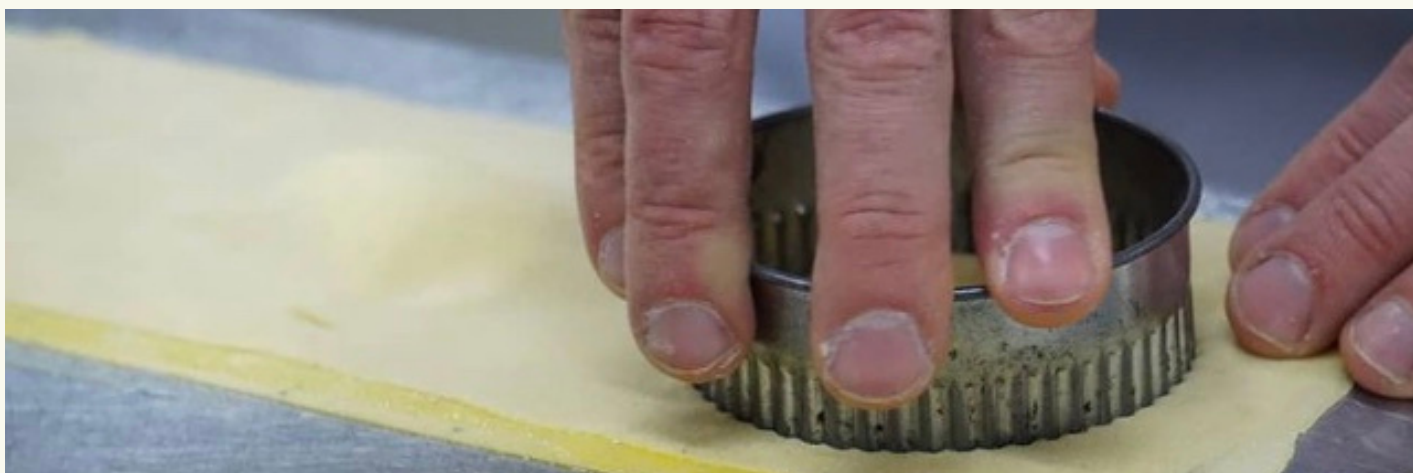


COMINCIA IL 2022 CON UN NUOVO PERCORSO PROFESSIONALE

**UNA NUOVA
OPPORTUNITA' PER
FORMARSI IN MODO
PROFESSIONALE**

Il corso che proponiamo rilascia una certificazione delle competenze riconosciuta dalla **Regione Toscana** e fornisce le capacità tecnico professionali per lavorare in aziende della ristorazione a supporto dello Chef nelle attività di preparazione di piatti e trattamento delle materie prime

Il corso ha una durata di 220 ore di cui 110 di stage in azienda utili a potenziare e affinare le abilità apprese durante le ore di lezione.



Il corso ha un taglio pratico e sarà svolto nel nostro laboratorio didattico attrezzato con postazioni singole dotate di tutte le attrezzature necessarie.

Il docente è ILAN CATOLA Chef esperto con alte competenze professionali e dotato di grande creatività.

Chiamaci o consulta il sito per maggiori informazioni.

0552705306-205 www.cescot.fi.it

