



TECNOLOGIA IN CUCINA

LA TECNOLOGIA PER L'ECCELLENZA DEL GUSTO

L'utilizzo di strumentazioni all'avanguardia, secondo l'esigenza del professionista, è ciò che fa la differenza in termini di tempo e risultati. Un valore aggiunto nel lavoro che cambia le dinamiche di servizio ed eleva la qualità del prodotto finito.

**21
DICEMBRE
2021**

**WORK
SHOP**

**DESTINATO
AI DOCENTI
DEGLI ISTITUTI
ALBERGHIERI
RETE RE.NA.I.A**



Location:

**Sala Convegni
IPSEOA "CARLO PORTA"
Via Uruguay 26/2
20151 Milano**

PROGRAMMA

ORE 9.00

WELCOME COFFEE E REGISTRAZIONE PARTECIPANTI

ORE 9.30 - 12.30

LO CHEF DIGITALE: L'USO DELLE STAMPANTI IN CUCINA
Chef Fabrizio Fiorani



PAUSA PRANZO CON BUFFET NATALIZIO



ORE 14.30 - 18.30

CUCINA 4.0 – LA TECNOLOGIA DIGITALE SUPPORTA LA
SICUREZZA ALIMENTARE E SVILUPPA NUOVE COMPETENZE

*Dott. Massimo Artorige Giubilesi, Food Technologist,
CEO Giubilesi & Associati, Chairman FCSI Italia*

TESTIMONIANZA LABORATORIO PASTRY & BAKERY BIO 4.0
Dott. Casto Iannotta, Executive Consultant Gruppo Naturasì

È richiesto un contributo di iscrizione di 100 euro per scuola.
Ogni scuola potrà aderire con massimo 4 partecipanti.

Per informazioni e iscrizioni scrivere a:
info@carloportamilano.edu.it

www.carloportamilano.edu.it