

corso

Le basi della cucina classica e regionale Italiana - taglio e cottura della carne



destinatari Occupati e disoccupati

IMPARERAI A

Le tecniche di cottura della carne in relazione alla tipologia di taglio.

DURATA: 8 ore

COSTO: € 100.00

ORARIO: Preserale

INIZIO/TERMINE:

CERTIFICAZIONE:

Attestato di frequenza

NOTE ORGANIZZATIVE:

Lunedì e martedì, orario preserale/serale e date da definire

PER INFORMAZIONI:

Fondazione Casa di Carità Arti e Mestieri Onlus
Corso Giuseppe Romita, 1 - Savigliano (CN)
Tel. 0172 63 71 48

centro.savigliano@casadicarita.org 0172637148