

PASTRY SCHOOL

formazione e scuola di alta pasticceria



è un marchio registrato **garanzia di gusto e innovazione**



Via Landinelli, 32 - Sarzana (Sp) Tel. 0187.625931 | email: giubea@outlook.it
FACEBOOK: **corrado carosi** | FACEBOOK: **giubea pasticceria**
INSTAGRAM: **giubea_corrado carosi** | www.giubea.com



Corsi per Appassionati & Professionisti

2020

GENNAIO:

- 7, 8, 3, 14, 15 Corso 1° livello costo 380€ ore 15.00-19.00
- 23, 24 Corso monoporzioni e glasse moderne costo 160€ ore 18-22*
- 25 Corso biscotti costo 60€ ore 15-18
- 27, 28 Corso gluten-free costo 160€ ore 15-18,30
- 30, 31 Corso torte da forno costo 160€ ore 18-22*

FEBBRAIO:

- 11, 13, 14, 17, 18 Corso 1° livello costo 380€ ore 15-19
- 20, 21 Corso frolla-bignè-creme costo 160€ ore 18-22*
- 22 Corso tiramisù costo 60€ ore 15-18
- 24, 25 Corso cioccolato costo 160€ ore 15-18,30

MARZO:

- 2, 4, 5, 9, 10 Corso 2° livello costo 360€ ore 15-19
- 12, 13 Corso sfoglia-pan di spagna-creme costo 160€ ore 18-22*
- 16, 17 Corso pasticceria salata costo 160€ ore 15-18,30
- 23, 24 Corso cioccolato costo 160€ ore 18-22*

APRILE:

- 16-17 Corso brioche-focaccia-sacher costo 160€ ore 18-22*
- 20, 22, 23, 27, 28 Corso 1° livello costo 380€ ore 15-19

MAGGIO:

- 4, 5 Corso semifreddi costo 160€ ore 18-22*
- 7, 8 Corso frolla-bignè-creme costo 160€ ore 15-19
- 12, 13 Corso monoporzioni e glasse moderne costo 160€ ore 18-22*
- 16 Corso biscotti costo 60€ ore 15-18
- 18, 21, 22, 25, 26 Corso 1° livello costo 380€ ore 15-19

GIUGNO:

- 1, 2 Corso gluten-free costo 160€ ore 18-22*
- 4, 5 Corso sfoglia-pan di spagna-creme costo 160€ ore 15-19
- 10, 11 Corso brioche-focaccia-sacher costo 160€ ore 18-22*

**Giu
Bea**
by Corrado Carosi



* il corso comprende aperitivo

Per i professionisti
si svolgono **corsi personalizzati** in base alle esigenze