



Alla scoperta di una nuova cultura alimentare



SEMINARIO DI NUTRIZIONE E BENESSERE

OBIETTIVI: durante il seminario si apprenderà come realizzare dei piatti totalmente privi di derivati animali, golosi ed accattivanti che sapranno attirare l'attenzione anche del cliente tradizionale.

CONTENUTI:

- Cos'è la cucina vegana
- Riscopriamo i piatti vegani della nostra tradizione.
- Proposta di piatti vegani

DATE E ORARI: 4 ore 07 novembre 2018 dalle 14.00 alle 18.00

SEDE: Sades Impianti srl – Via Caduti 14 settembre 1944, 5 – 32100 Belluno

RELATORE: Silvia Cappellazzo, chef, docente e consulente di cucina naturale vegetale.

FINANZIAMENTO: L'Ente Bilaterale di Belluno finanzia la partecipazione al corso di titolari/soci/collaboratori e dipendenti di Aziende aderenti.

ISCRIZIONE: Per partecipare ai seminari compilare la scheda di iscrizione ed inviarla via mail a formazione@ascombelluno.it o via fax al nr. 0437 215281

ASCOM FORMAZIONE E SERVIZI srl unipersonale

Piazza dei Martiri, 16 - Palazzo Porta Dante - 32100 Belluno (BL)

Cod. fiscale e P. IVA 00281010256 - CCIAA 58475 BL - Reg. Imprese n. 00281010256 - Cap. sociale 90.000 euro i.v.

Telefono 0437 215268 - **Fax** 0437 215281

Email formazione@ascombelluno.it - **PEC** formazione.bl@confcommerciopec.it - **Internet** www.formazione.ascombelluno.it