



agrimontana



CASTALIMENTI  
Le Scuole di Cucina



corman  
professionist



D  
Diamateria  
ITALIANA



Felchlin  
SWITZERLAND



Maison Dolci  
L'eccellenza svizzera è di casa.



IRINOX



MOLINO  
GRASSI



MAGNOBERTA  
Distribuita in Italia dal 1968



PANÈ  
Pane di qualità da farine scelte  
di PROGEO Molino



POLIN



Le Sinfonie  
BAGLIARDI-PIZZALI



Club  
Richemont  
Italia

## CALENDARIO 2010 RICHEMONT CLUB ITALIA -SEZIONE PUGLIA -

### 31 GENNAIO 2010

Incontro: "IL FRITTO" . Proposte di prodotti da realizzare in occasione del Carnevale ma anche nuove idee per la vendita giornaliera.

Docente Giuseppe Mancini

Sede: Lecce- Diant

### 21 FEBBRAIO 2010

Incontro teorico di marketing /gestione sui seguenti aspetti: "EDUCARE I DIPENDENTI" – "L'ARTE DEL RICEVERE" a cura di Madia Raimondi

Sede: Lecce- Diant

### 18 APRILE 2010

Incontro: "LA GASTRONOMIA PER IL BUFFET": Come saper proporre semplici e sfiziosi prodotti per allestire un rinfresco nelle occasioni importanti ma anche per un sobrio rinfresco. Docente Giuseppe Mancini

Sede: Lecce- Diant

### 30 MAGGIO 2010

Incontro: "SPECIALITÀ TOSCANE" – a cura del socio Gastone Pegoraro e i suoi ragazzi in un corso di formazione con prodotti di facile produzione e vendita immediata.

Sede: Lecce- Diant

### 19 SETTEMBRE 2010

Incontro: "CROSTATE MODERNE E ALTERNATIVE" :intrigante proposta di crostate e frolle realizzate dal Maestro Pasticcere Diego Crosara con creme, cremosi e mousses dai gusti moderni e freschi per la primavera-estate.

Docente: Diego Crosara

Club Richemont Italia

c/o CAST Alimenti, via Serenissima, 5 -25125- Brescia

[www.richemontitaly.it](http://www.richemontitaly.it)

Tel. 030 8920888 -030 2350076; Fax 030 8920888 - 030 2350077

P.IVA 03753710965

agrimontana



corman  
professionist



Felchlin  
SWITZERLAND



L'eccellenza svizzera è di casa.

IRINOX



MAGNOBERTA  
Distribuita in tutto il mondo dal 1918



Pane di qualità da farine scelte  
di PROGEO Molini

POLIN



## **24 OTTOBRE 2010**

“PRODUZIONE DI PANDORO A LIEVITO NATURALE”

“COME EFFETTUARE UN CORRETTO TAGLIO NEL PANE” – (perché alcuni pani vengono tagliati subito dopo la formatura mentre altri devono essere tagliati appena prima dell’infornamento)

Docente: Piergiorgio Giorilli

Sede: Lecce- Diant

## **14 NOVEMBRE 2010**

Stage di formazione e scambio di esperienze professionali a cura dei Soci della Regione Veneto.

Sede: Lecce- Diant

Club Richemont Italia

c/o CAST Alimenti, via Serenissima, 5 -25125- Brescia

[www.richemontitaly.it](http://www.richemontitaly.it)

Tel. 030 8920888 -030 2350076; Fax 030 8920888 - 030 2350077

P.IVA 03753710965