



## Dolce primavera sui banchi di Fabbri MASTER CLASS

*Bologna, gennaio 2011* – **Buone notizie e nuovi appuntamenti:** proseguono con il nuovo anno i corsi di **Fabbri MASTER CLASS**, aperti agli aspiranti pasticceri, gelatieri o barman e a tutti i professionisti che desiderano aggiornarsi.

Nuove ricette per stupire la clientela e *standard* di qualità sempre al top. Dai corsi base (come "Base gelateria" o "Il semifreddo") a quelli di perfezionamento ("Cosa proporre oltre la vaschetta" sarà un fiorire di idee golose), docenti altamente qualificati sono pronti a svelare tutti i segreti di un'offerta ricca e piena di fantasia nel corso della seconda parte dell'anno scolastico... più dolce.

Con la stagione 2010/2011, inoltre, è possibile partecipare a **lezioni personalizzate**, corsi *ad hoc* pensati per operatori che desiderano approfondire la propria preparazione sulla base di competenze specifiche.

I corsi personalizzati potranno infatti essere effettuati anche presso la sede del cliente, concordando tempi e programmi.

I maestri di Fabbri MASTER CLASS sono disponibili anche per **consulenze specializzate:** tutti coloro che sono in cerca di spunti che facciano la differenza avranno così a disposizione un *training* professionale tagliato su misura!

Al termine di ogni corso verrà rilasciato un attestato di frequenza.

Per iscriversi o per richiedere informazioni è possibile chiamare il numero 051 6173344 o inviare una mail a [commerciale@fabbri1905.com](mailto:commerciale@fabbri1905.com).

### **TUTTE LE NOVITÀ IN UN CLICK**

Sul sito [www.fabbri1905.com](http://www.fabbri1905.com) aggiornamenti in tempo reale su calendario e orari di tutti i corsi di Fabbri MASTER CLASS.

## Il calendario

Tutti i corsi si terranno presso la sede di Fabbri 1905, in Via Emilia Ponente 276, a Bologna

### **Base gelateria**

7, 8, 9 febbraio 2011  
9, 10, 11 marzo 2011  
9, 10, 11 maggio 2011

### **Cosa proporre oltre la vaschetta**

16 febbraio 2011  
14 aprile 2011  
17 maggio 2011

### **Novità in pasticceria**

22 febbraio 2011

### **Grandi classici e nuove tendenze del bar**

8 marzo 2011

### **Il semifreddo**

15 marzo 2011

### **Pasticceria in gelateria**

5 aprile 2011

### **Tecniche di bilanciatura**

12, 13 aprile 2011

