



Immagina

una squadra di chef per te
e tanti segreti da scoprire

Seminari di Electrolux Professional

I semestre 2017





Esperienze a confronto

Incontri, formazione ed eccellenze per i professionisti della ristorazione e dell'ospitalità

I seminari di Electrolux Professional sono un momento unico di confronto tra i professionisti della ristorazione, dell'ospitalità e l'Electrolux Chef Academy. Questi incontri sono ispirati ai corsi di formazione e all'eccellenza delle grandi scuole di cucina.

L'Electrolux Chef Academy è il cuore di Electrolux Professional ed è formata da una squadra di chef che abbina esperienza internazionale e conoscenza della tecnologia più avanzata.

Attiva in ogni parte del mondo, l'Electrolux Chef Academy si occupa di iniziative di formazione e informazione sull'innovazione dedicate ai professionisti come te.

Lo sapevi che

con il forno air-o-steam Touchline puoi organizzare i tuoi menù con spunti e ricette da tutto il mondo?



Vieni a scoprire la novità **e-chef**





martedì 21 febbraio 2017
dalle 9.30 alle 15.30

I segreti del “one ingredient” menù

Focus su un ingrediente per un menù a basso impatto ambientale che combina stagionalità e creatività.

Un'esperienza nuova, ad alta produttività e basso food cost.

Dedicato a: ristoranti, hotel e supermercati
Attrezzature utilizzate: forni combi air-o-steam Touchline, abbattitore di temperatura air-o-chill, cutter mixer TRK, impastatrici planetarie, tagliaverdure TRS, Bermixer PRO

Tutor Chef M. Zedelmeier e S. Costantini
(Electrolux Chef Academy)



martedì 21 marzo 2017
dalle 9.30 alle 15.30

Pizze e focacce gourmet

Un trend degli ultimi anni che stravolge il concetto di pizza e focacceria tradizionale e lo migliora, grazie alla scelta di ingredienti 100% italiani di alta qualità e abbinamenti dal gusto ricercato.

In collaborazione con il maestro Franco Pepe ed il Consorzio Mozzarella Campana.



Dedicato a: ristoranti e pizzerie
Attrezzature utilizzate: forni combi air-o-steam Touchline, abbattitore di temperatura air-o-chill, cutter mixer TRK, impastatrici planetarie

Tutor Chef F. Pepe (Consorzio Mozzarella Campana)
e G. Schettini (Electrolux Chef Academy)



martedì 4 aprile 2017
dalle 9.30 alle 15.30

Il pesce crudo o marinato all'italiana

Un'alternativa a sushi e sashimi giapponesi per rispondere alle crescenti richieste della clientela. Scopri come inserirlo nel tuo menù in tutta sicurezza grazie alle corrette tecniche di abbattimento.

Dedicato a: ristoranti e hotel

Attrezzature utilizzate: abbattitore di temperatura air-o-chill, cutter mixer TRK, impastatrici planetarie, confezionatrice sottovuoto

Tutor Chef M. Zedelmeier e A. Polver
(Electrolux Chef Academy)



martedì 23 maggio 2017
dalle 9.30 alle 15.30

Le farine-non farine in cucina

Arricchire l'alimentazione è diventata un'esigenza, oltre che un trend diffuso. Con le farine alternative puoi rinnovare il tuo menù partendo da ingredienti antichi ed offrire ai clienti piatti buoni, sani e dal sapore multiculturale. Vieni a scoprire la versatilità (e il basso food cost) delle farine integrali di ceci, farro, avena, mais, castagne, quinoa ed altre ancora.

Dedicato a: ristoranti, hotel, bar e "ristorazione veloce"

Attrezzature utilizzate: forni combi air-o-steam Touchline, abbattitore di temperatura air-o-chill, cutter mixer TRK, impastatrici planetarie, Bermixer PRO

Tutor Chef M. Zedelmeier e C. Petracco
(Electrolux Chef Academy)

Electrolux Professional SpA

Via Segaluzza, 30

Vallenoncello, 33170 Pordenone - Italy



Discover the Electrolux Excellence
and share more of our thinking at
www.electrolux.it/professional



www.twitter.com/ElectroluxProIT



www.youtube.com/ElectroluxProIT



www.facebook.com/ElectroluxProfessionalIT

Scegli il seminario che fa per te ed
iscriviti online:

- ▶ **tramite la tua agenzia** e/o rivenditore di zona
oppure
- ▶ **tramite il sito** Electrolux Professional all'indirizzo
<http://professional.electrolux.it/seminari>

Puoi accedere alla pagina web tramite QR code.

Come funziona il QR code?



1



Scarica l'app
e installala sul tuo
smartphone:
QR Reader per
iPhone oppure
QR Droid per
Android

2



Scansiona
il QR code
con l'app
appena
installata

3



Visualizza
sul tuo
smartphone la
pagina di
iscrizione ai
seminari

Attenzione: le iscrizioni si chiudono **5 giorni** prima della data del seminario.