

La proposta per lavorare come chef, pasticciere, panificatore, degustatore, gelatiere, esperto nel proce

>

L'innovazione in cucina con il corso universitario in Arti e Scienze Culinarie Una proposta didattica nata dalla partnership tra la Scuola "Cordon Bleu" e l'Università IUL

Firenze, 20 maggio 2019 - Formare tecnici specializzati nel settore alimentare e formare competenze da **Università**

La proposta è rivolta a coloro che intendono imparare le tecniche innovative **chef, pasticciere, panifica**

La scuola "Cordon Bleu" è la più antica accademica culinaria in Toscana e negli oltre trent'anni di attiv

Il corso ha una durata di due anni per consentire un pieno e concreto sviluppo delle abilità e delle comp

Il percorso è unico per tutti gli studenti e si sviluppa secondo due modalità diverse in relazione al titolo

- del titolo di Master di I livello, per coloro che sono in possesso di una laurea triennale, per un totale

Corso universitario in Arti e Scienze Culinarie

Scritto da RS

Martedì 21 Maggio 2019 23:58 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 22 Maggio 2019 00:18

- dell'attestato di partecipazione al corso di Alta Formazione, per gli studenti diplomati. In questo caso g

Per tutti gli studenti le lezioni inizieranno a partire dal mese di ottobre 2019. La parte pratica sarà con

Le iscrizioni saranno aperte a partire dal mese di giugno. È possibile effettuare le iscrizioni on line

Per informazioni: -06-9666-8278 /

segreteria

Ufficio Stampa IUL

COMUNICATO STAMPA

lunedì 20 maggio 2019

Italian University Line*

Via Guidubaldo del Monte, 54 - 00147 - Roma

T.+39-06-9666-8257-

www.iuline.it

>>

>