

.....
Andrea Voltolina



PER INFO:

tel. al Resp. Tecnico Niccolò Guidi:
335-7871647
email: niccolo@nuovaserpan.com
o rivolgersi al proprio Agente di
zona

NUOVA-NEUE SERPAN

È LIETA DI INVITARVI

AL CORSO OPERATIVO:

"LA PASTICCERIA MIGNON"

**DURANTE IL CORSO "MANI IN PASTA"
POTRETE LAVORARE FIANCO A FIANCO
AL MAESTRO **ANDREA VOLTOLINA**, CHE VI
ILLUSTRERÀ NUOVI METODI PER CREARE
DELIZIOSE MIGNON.**

**IL CORSO SI SVOLGERÀ
NEI GIORNI 16 O 17 APRILE (a scelta)
DALLE ORE 9.00 ALLE 17.00 CIRCA**

CORSO A NUMERO CHIUSO

**POTRETE DECIDERE SE
PARTECIPARE AL CORSO DI LUNEDÌ O
MARTEDÌ.**

N.B.

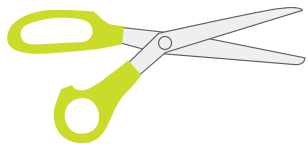
**è obbligatorio il proprio abbigliamento da
lavoro**

**L'adesione al corso viene accettata solo a
Pagamento Avvenuto**

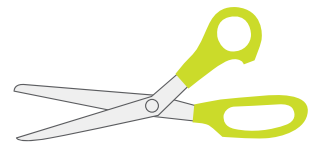
COSTO PARTECIPAZIONE

€ 150,00 + iva (segue fattua)





modulo iscrizione



IL SOTTOSCRITTO.....

DELLA PASTICCERIA.....

PARTECIPA AL CORSO MIGNON IL GIORNO.....

