

Οι κορυφαίοι pastry chef του κόσμου
σας αποκαλύπτουν τα μυστικά τους



ATHENS - THESSALONIKI

ECOLE
LENÔTRE
PARIS



Ένα βήμα μπροστά!

ΝΕΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ

«Γαλλική Ζαχαροπλαστική & Πασχαλινές Δημιουργίες με Σοκολάτα»

από τον MOF Pâtissier Christophe Rhedon

ΑΘΗΝΑ: 1-4 Απριλίου

«Διαχρονικές Συνταγές με την υπογραφή Lenôtre»

από τον Chef Creation International Stéphane Durand

ΑΘΗΝΑ: 28-31 Μαΐου

«Γαλλική Ζαχαροπλαστική με Σοκολάτα»

από τον MOF Pâtissier Christophe Rhedon

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ: 27-30 Μαΐου

Απολαύστε τα μοναδικά πλεονεκτήματα των σεμιναρίων

- Υψηλού επιπέδου γνώσεις που ανταποκρίνονται στις επαγγελματικές σας ανάγκες
- Ιδανικό περιβάλλον εκπαίδευσης στις υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις των Center of Gastronomy σε Αθήνα και Θεσσαλονίκη
- Περιορισμένος αριθμός συμμετοχών ώστε να **εργαστείτε μαζί με τον chef** σε όλες τις συνταγές
- Πιστοποιητικό παρακολούθησης με τη σφραγίδα της Ecole Lenôtre

Δηλώστε συμμετοχή σήμερα

ΑΘΗΝΑ: Ανεμώνης 4 • Αχαρναί 136 78 • ΑΤΤΙΚΗ • Τηλ.: 210 2419700 • Υπεύθυνος Επικοινωνίας: κ. Γιώργος Κόστιουτσουκ • Τηλ.: 6942 466820
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ: ΒΙΠΕ Σίνδου • Γ΄ Φάση • Ο.Τ. 38 • Τ.Θ. 1055 • Τηλ.: 2310 570121-4 • Υπεύθυνος Επικοινωνίας: κ. Μάκης Καλλιαντάσης • Τηλ.: 6942 466817
www.stelioskanakis.gr • email: centerofgastronomy@stelioskanakis.gr • Find us on 