

è lieta di invitarLa ad uno dei seguenti corsi di
"Cucina senza glutine" ed. 2018

Lunedì 12 novembre ore 9.30-14.00, **parte teorica** e **parte pratica** presso la sede dell'**Accademia Chefs** di **San Benedetto del Tronto, P.le Aldo Moro, 3 (PalaRiviera)**.

Martedì 13 novembre ore 9.00-12.00, **parte teorica** presso la sede della **Confartigianato di Ancona** in **Via Ferruccio Fioretti, 2/a (vicino all'uscita della A14 di Ancona Sud)**.

Lunedì 19 novembre ore 9.00-12.00 **parte teorica** presso la sede della **Confartigianato di Tolentino** in **Via Ficili**.

Lunedì 26 novembre ore 9:30-12:30 **parte teorica** presso la sede della **Confartigianato di Pesaro** in **via Statale Adriatica, 35**.

Martedì 20 novembre ore 15:00-18:00 **parte pratica** con priorità alle **province di Macerata e Fermo** presso **Tecnobar** di **Tolentino, Via Sandro Pertini, 60**.

Martedì 27 novembre ore 15:00-18:00 **parte pratica** con priorità alle **province di Ancona e Pesaro-Urbino** presso la **FIMA di Senigallia** in **via dell'Artigianato, 8 (Borgo Passera)**.

Martedì 4 Dicembre ore 9:30-12:30 **parte teorica** presso **Confartigianato Imprese AP-FM, viale Sinibaldo Vellei 16/B - 63100 Ascoli Piceno**

N.B. Per la validità del corso è **necessaria** la partecipazione del **Titolare** (almeno alla p. teorica) e del **Cuoco/Pizzaiolo** ad una p. teorica e ad una p. pratica (è inoltre gradita la presenza alla p. teorica di un responsabile di sala). Per le **gelaterie** e i **bar** è sufficiente la partecipazione alla p. teorica.

Per ulteriori informazioni e per iscriversi, contattare, **entro il 3 Dicembre 2018**, la responsabile del progetto **AFC**, dott.ssa **Laura Diodovich**: 071.2802754 (segreteria) cell. **389.1833323** ✉ aicmarche.alimentazione@hotmail.it

con il contributo di

