



**IL MIO  
MONDO FATTO  
DI DOLCEZZA  
E DOLCEZZE,  
CONDIVISIONE,  
SHOWCOOKING  
E RICETTE:  
CHIAMATEMI  
CHEF!**

**IL FUTURO  
NELLE TUE  
MANI**

**LA TUA  
FORMAZIONE  
NEL NOSTRO  
CUORE**



**AFGP CENTRO  
BONSIGNORI**

VIA CAPPELLAZZI, 5  
25010 REMEDELLO (BS)  
TEL. 030/957690  
bonsignori@afgp.it  
www.bonsignori.afgp.it



REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



**AFGP CENTRO BONSIGNORI**








**OPERATORE  
DELLA  
RISTORAZIONE**

**Le mani  
in pasta, la  
testa per piatti e  
ricette, il cuore  
tra pentole e  
fornelli.**


UNA CUCINA  
PROFESSIONALE  
TUTTA PER ME.



## COSA FARAI IN QUESTO CORSO:

-  Impari e inventi ricette vecchie e nuove
-  Porti la cucina fuori dalla scuola con showcooking ed eventi
-  Organizzi un ristorante, i clienti, la sala
-  Ti misuri con panificazione e pasticceria con pane e dolcezza
-  Scopri tutti i segreti dei cibi
-  Crei cake design e piatti curati come opere d'arte: design in cucina
-  Viaggi per l'Europa con l'Erasmus

## È IL TUO CORSO SE:

-  AMI LA CUCINA
-  TI PIACE METTERE LE MANI IN PASTA
-  SEI CREATIVO, MA ANCHE PRECISO
-  AMI ASSAPORARE GLI INGREDIENTI, I PROFUMI, GLI AROMI, LE SPEZIE
-  SAI CHE CUCINARE È PASSIONE, SACRIFICIO E SODDISFAZIONE
-  VUOI SCOPRIRE TUTTI I TRUCCHI DEL MESTIERE