

CHOCOLATE COOKING TRAINING

in pasticceria

"un grammo è una tonnellata, un attimo è un'eternità"

Massimo Pica

La pasticceria è precisione, creatività e passione; nulla quindi deve essere lasciato al caso ed è fondamentale avere chiaro l'obiettivo da raggiungere.

Execo, in collaborazione con Massimo Pica, ha pensato di creare un nuovo format innovativo ed esperienziale concepito come una variante del nostro *cooking training*.

Obiettivi

- Il lavoro per obiettivi
- La consapevolezza di sé
- La creatività
- La pianificazione
- La presa di decisione
- La fiducia
- La collaborazione

Quando, dove, cosa:

L'evento avrà luogo il 21 Settembre, dalle ore 16.00 alle 18.00, presso la terrazza dell'Hotel Galles, fermata MM1 Lima.

Avrà la possibilità di approfondire la proposta del corso e confrontarsi con i consulenti circa le sue esigenze formative.

Come tocco finale potrà degustare una selezione di praline di Massimo Pica.



Massimo PICA

Biografia



Nato il 2 febbraio 1985 a Nocera Inferiore (Salerno), consegue il diploma tecnico dei servizi alberghieri e ristorativi nel 2004 presso l'istituto Roberto Virtuoso a Capaccio.

Dopo alcuni anni nel mondo della ristorazione sceglie la pasticceria, il ramo dolce della cucina; inizia così a perfezionarsi con professionisti internazionali del settore partecipando a molti corsi internazionali del settore

Nel 2006 apre la sua prima attività di pasticceria a Milano e nel 2013 si espande con una seconda apertura.

A maggio del 2016 ha tenuto un corso di Viennoiserie e, dopo l'apertura della propria scuola di pasticceria **Pica Pastry School**, seguirà i corsi dell'Ecole Valrhona prima in Francia e poi, oltreoceano, a Brooklyn.

Per iscrizione mail@execohr.it
Disponibilità fino ad esaurimento posti
Tel 02 84176400

EXCO

The Human Side