








CALENDRIER EQUIP HOTEL 2008 ESPACE ITALISSIMA A79 (en face du Théâtre des Chefs)

	10.00-10.45	11.00-11.45	12.00-12.45	13.30-14.15	14.30-15.15	15.30-16.15	16.30-17.15	17.30-18.15
<p>SAMEDI Special restauration</p>  	<p>Atelier de dégustation de Vins et Produits de Campanie</p> <p><b>Vins et produits de Campanie</b></p>	<p>Atelier de dégustation de Vins et Produits de Campanie</p> <p><b>Vins et produits de Campanie</b></p>	<p>Atelier technique de cuisson de pâtes et de risotto avec l'école SAPS</p> <p><b>Le bon choix des matériaux pour la cuisson de pâtes et riz</b></p>	<p>Antonio Cannavacciuolo, Niko Romito et Gennaro Esposito :</p> <p><b>Rencontre avec trois chefs italiens réputés</b></p>	<p>Atelier café Associazione Espresso Italiano</p> <p><b>La technique du vrai espresso italien</b></p>	<p>Atelier café Associazione Espresso Italiano</p> <p><b>La technique du vrai espresso italien</b></p>	<p>Atelier Gennaro Esposito au Théâtre des Chefs</p> <p><b>La cuisson des pâtes et du risotto</b></p>	<p>Atelier Gennaro Esposito au Théâtre des Chefs</p> <p><b>La cuisson des pâtes et du risotto</b></p>
<p>DIMANCHE Special restauration</p>  	<p>Atelier café Associazione Espresso Italiano</p> <p><b>La technique du vrai espresso italien</b></p>	<p>Atelier café Associazione Espresso Italiano</p> <p><b>La technique du vrai espresso italien</b></p>	<p>Antonio Cannavacciuolo, Niko Romito et Gennaro Esposito</p> <p><b>Rencontre avec trois chefs italiens réputés</b></p>	<p>Présentation par SAPS et Ecole Grégoire Ferrandi du</p> <p><b>Programme 2009 : Cours de formation sur la cuisine et les produits italiens</b></p>	<p>Atelier avec Teo Musso, Président du Consortium des bières artisanales italiennes</p> <p><b>Les bières artisanales italiennes</b></p>	<p>Atelier Niko Romito et Antonio Cannavacciuolo au Théâtre des Chefs</p> <p><b>La cuisson des pâtes et du risotto</b></p>	<p>Atelier Niko Romito et Antonio Cannavacciuolo au Théâtre des Chefs</p> <p><b>La cuisson des pâtes et du risotto</b></p>	<p>Atelier Niko Romito et Antonio Cannavacciuolo au Théâtre des Chefs</p> <p><b>La cuisson des pâtes et du risotto</b></p>
<p>LUNDI :Special commerce de proximité</p>   	<p><b>Espace réservé</b> Rencontre des syndicats du retail français UNFD/ SEFAG et italien FIDA</p>	<p><b>Espace réservé</b> Rencontre des syndicats du retail français UNFD/ SEFAG et italien FIDA</p>	<p><b>Espace réservé</b> Présentation des formations 2009 avec ateliers de dégustation</p>	<p><b>Espace réservé</b> Présentation des formations 2009 avec ateliers de dégustation</p>	<p>Atelier technique de cuisson de pâtes et de risotto avec l'école SAPS</p> <p><b>Le bon choix de matériaux pour la cuisson de pâtes et riz</b></p>	<p>Atelier avec Teo Musso, Président du Consortium des bières artisanales italiennes</p> <p><b>Les bières artisanales italiennes</b></p>	<p>Atelier café Associazione Espresso Italiano</p> <p><b>La technique du vrai espresso italien</b></p>	<p>Atelier café Associazione Espresso Italiano</p> <p><b>La technique du vrai espresso italien</b></p>

	10.00-10.45	11.00-11.45	12.00-12.45	13.30-14.15	14.30-15.15	15.30-16.15	16.30-17.15	17.30- 18.15
<b>MARDI</b>  	Atelier café Associazione Espresso Italiano  <b>La technique            du vrai            espresso            italien</b>	Atelier café Associazione Espresso Italiano  <b>La technique            du vrai            espresso            italien</b>	Atelier avec Teo Musso, Président du Consortium des bières artisanales italiennes  <b>Les bières            artisanales            italiennes</b>	Atelier technique de cuisson de pâtes et de risotto avec l'école SAPS  <b>Le bon choix            de matériaux            pour la cuisson            de pâtes et riz</b>	Atelier technique de cuisson de pâtes et de risotto avec l'école SAPS  <b>Le bon choix            de matériaux            pour la            cuisson de            pâtes et riz</b>	Atelier de dégustation de Vins et produits de Campanie  <b>Vins et produits            de Campanie</b>	Atelier de dégustation de huiles d'olives extravierges de plusieurs régions italiennes  <b>Huiles d'olive            extravierges            d'Italie</b>	Espace fermé
<b>MERCREDI</b>  	Atelier café Associazione Espresso Italiano  <b>La technique            du vrai            espresso            italien</b>	Atelier café Associazione Espresso Italiano  <b>La technique            du vrai            espresso            italien</b>	Atelier avec Teo Musso, Président du Consortium des bières artisanales italiennes  <b>Les bières            artisanales            italiennes</b>	Atelier technique de cuisson de pâtes et de risotto avec l'école SAPS  <b>Le bon choix            de matériaux            pour la cuisson            de pâtes et riz</b>	Atelier technique de cuisson de pâtes et de risotto avec l'école SAPS  <b>Le bon choix            de matériaux            pour la            cuisson de            pâtes et riz</b>	Atelier de dégustation de Vins  <b>Vins et produits            de Campanie</b>	Atelier de dégustation de huiles d'olives extravierges de plusieurs régions italiennes  <b>Huiles d'olive            extravierges            d'Italie</b>	Espace fermé

NOUS VOUS CONSEILLONS FORTEMENT DE VOUS INSCRIRE AUX ATELIERS QUI VOUS INTERESSENT EN CONTACTANT



Anna Serio ou Romana Pedotti tel 01.56.02.03.30 ou [anna.serio@ital-assist.com](mailto:anna.serio@ital-assist.com)