



CON LA MEDIA PARTNERSHIP DI

PASTICCERIA
INTERNAZIONALE



MAIN SPONSOR



PRESENTANO



i Corsi di DILETTA CONTALDO Cake Designer

"IL BUONO"
della pasticceria



SPOSIAMOCI!



"LA BELLA"
del design



INFORMAZIONI E MODALITÀ DI ISCRIZIONE

I CORSI SONO A NUMERO CHIUSO E PREVEDONO L'ASSEGNAZIONE FINO A ESAURIMENTO POSTI. AI WORKSHOP (DIMOSTRAZIONI ALLE QUALI IL CORSISTA ASSISTE SENZA PARTECIPAZIONE ATTIVA) POTRANNO ASSISTERE AL MASSIMO 20 PERSONE, MENTRE PER TUTTI GLI ALTRI LABORATORI (CORSI PRATICI DURANTE I QUALI IL CORSISTA LAVORA SEGUIDO DAL PROFESSIONISTA PORTANDOSI A CASA L'ELABORATO FINALE) IL LIMITE MASSIMO È DI 12 PARTECIPANTI. E' QUINDI NECESSARIO VERIFICARE LA DISPONIBILITÀ DI POSTI PREVIA TELEFONATA ALLO (+39) 0832 457864, E PROCEDERE ISCRIVENDOSI AI LABORATORI E AI WORKSHOP COMPILANDO IL MODULO DI ISCRIZIONE (CHE TROVATE NELLA PAGINA SUCCESSIVA) IN OGNI SUA PARTE E REINVIANDOLO, CONTESTUALMENTE ALLA COPIA DELL'AVVENUTO BONIFICO, A INFO@AGROGEPACIOK.IT O AL NUMERO DI FAX (+39) 0832 393947.



CON LA MEDIA PARTNERSHIP DI

PASTICCERIA
INTERNAZIONALE



MAIN SPONSOR



**DILETTA
CONTALDO**
Cake Designer

Pagina Facebook:
Diletta Contaldo

Diletta Contaldo - Da sempre appassionata di pasticceria, due anni fa si imbatte per caso in immagini di torte inglesi decorate con la pasta di zucchero. Nonostante la prima fallimentare prova, è stato amore a prima vista! Prevalentemente autodidatta, ha proseguito da sola tramite continue sperimentazioni e studio su testi inglesi, scoprendo velocemente di avere una buona manualità, fino ad allora inespresa.



CON LA MEDIA PARTNERSHIP DI

PASTICCERIA
INTERNAZIONALE



PRESENTANO

MAIN SPONSOR

TEDESCO



cake
design
lab

Bello è Buono

i Corsi di DILETTA CONTALDO Cake Designer



MARTEDI' 15 OTTOBRE - CORSO AVANZATO

SALA 3 – TECHNICAL LAB (ore 10.00 /15.00) – Corso Avanzato
ARMANI FASHION CAKE

Realizzazione di un modello stile Armani in vernice con manici, logo "Armani" e altri dettagli della borsa

Nota – Il corso prevede l'utilizzo di una base vera (torta scolpita) e non l'ausilio di una base in polistirolo.

Parte pratica: farcitura della torta; intaglio manuale della torta per ricavarne la forma desiderata; copertura della torta con la pasta di zucchero; realizzazione del logo, dei manici e degli altri dettagli della borsa; assemblaggio dei vari elementi e completamento della torta.



MARTEDI' 15 OTTOBRE - WORKSHOP

SALA 3 – WORKSHOP (ore 17.00 /19.00)
MODELLING BABY MINNIE

Intaglio, copertura e decorazione di vere minitorte in tema "Baby"; preparazione e colorazione della pasta per modelling; modelling delle diverse parti del viso e del corpo del soggetto; assemblaggio di tutte le parti.



CON LA MEDIA PARTNERSHIP DI

PASTICCERIA
INTERNAZIONALE



PRESENTANO

MAIN SPONSOR



i Corsi di Cake Design Lab

DILETTA CONTALDO Cake Designer

RICHIESTA DI REGISTRAZIONE AI CORSI DEL CAKE DESIGN LAB 2013 - Diletta Contaldo
Compilare i campi sottostanti e reinviare via mail a info@agrogepaciok.it oppure tramite fax a (+39) 0832 393947 insieme a **copia del documento di identità** e **copia del bonifico bancario effettuato**.

NOME E COGNOME DEL PARTECIPANTE (in stampatello)

TELEFONO _____ E-MAIL _____

INDICARE NOME DEL CORSO/I DI DILETTA CONTALDO A CUI SI DESIDERA PARTECIPARE

FIRMA DEL PARTECIPANTE _____

BONIFICO BANCARIO PRESSO:
UNICREDIT BANCA DI ROMA – FILIALE DI GALATINA – CORSO PORTA LUCE 73013 GALATINA (LE)
C/C 1143587 INTESTATO A "EVENTI DI CARMINE NOTARO".
IBAN: IT7300200879651000101143587

INFORMAZIONI E MODALITÀ DI ISCRIZIONE

I CORSI SONO A NUMERO CHIUSO E PREVEDONO L'ASSEGNAZIONE FINO A ESAURIMENTO POSTI. AI WORKSHOP (DIMOSTRAZIONI ALLE QUALI IL CORSISTA ASSISTE SENZA PARTECIPAZIONE ATTIVA) POTRANNO ASSISTERE AL MASSIMO 20 PERSONE, MENTRE PER TUTTI GLI ALTRI LABORATORI (CORSI PRATICI DURANTE I QUALI IL CORSISTA LAVORA SEGUIDO DAL PROFESSIONISTA PORTANDOSI A CASA L'ELABORATO FINALE) IL LIMITE MASSIMO È DI 12 PARTECIPANTI. È QUINDI NECESSARIO VERIFICARE LA DISPONIBILITÀ DI POSTI PREVIA TELEFONATA ALLO (+39) 0832 457864, E PROCEDERE ISCRIVENDOSI AI LABORATORI E AI WORKSHOP COMPILANDO IL MODULO DI ISCRIZIONE (CHE TROVATE NELLA PAGINA SUCCESSIVA) IN OGNI SUA PARTE E REINVIANDOLO, CONTESTUALMENTE ALLA COPIA DELL'AVVENUTO BONIFICO, A [INFO@AGROGEPACIOK.IT](mailto:info@agrogepaciok.it) O AL NUMERO DI FAX (+39) 0832 393947.