



3 Giugno 2019

Registrazione dalle 13:30 alle 14:00

Dimostrazione dalle 14:00 alle 18:00

La pasticceria del maestro Bacilieri: le ricette del successo

Teorie e tecniche per creare e sviluppare un'attività vincente

Questo corso ti offre l'occasione di confrontarti con un maestro del calibro di Mario Bacilieri, il cui panettone è tra i dieci migliori italiani. Il maestro ti offrirà la sua testimonianza e i suoi consigli raccontandoti le opportunità colte e le criticità affrontate durante una lunga esperienza imprenditoriale di pasticciare di successo con un'attività, ad oggi, che conta ben 18 dipendenti; dalla corretta organizzazione del laboratorio, della gestione tempi e delle materie prime, passando per l'organizzazione dei dipendenti e delle attività di comunicazione da implementare. Inoltre, il corso sarà l'occasione per condividere con te le tecniche di realizzazione di alcune sue linee di prodotto apprezzate dalla clientela: torta moderna, mignon e praline realizzate con il cioccolato Belcolade.

La Masterclass comprende:

Ricettario del maestro, materiale informativo di approfondimento, coffee break, attestato di partecipazione.

La partecipazione offre la possibilità di accedere ad una promo speciale a te riservata, valida solo per il giorno dell'evento. L'evento è a numero chiuso, pertanto preghiamo di dare conferma al tuo agente di zona o a:

Rossetto S.R.L. via Caluso 43 - 10035 Mazzè (To), Italia | Telefono: +39 011 9830516



In collaborazione con:

ROSSETTO S.R.L.

VIA CALUSO 43 - 10035 MAZZÈ (TO)

Puratos

INNOVATION
EXCELLENCE

Master



MARIO BACILIERI

Master

Il maestro offre una pasticceria artigianale con un'attenta scelta delle materie prime. Nell'86, apre il suo primo laboratorio a Cuveglio (Va). Nel '99 si trasferisce a Marchirolo (Va) e nel 2012 viene inaugurata una nuova sede moderna e prestigiosa, con laboratorio di lavorazione del cioccolato a vista. Nel 2011 e 2018 vince il premio per "La migliore Colazione della Provincia di Varese" e nel 2018 "Il miglior bar della Provincia di Varese". Nei prodotti lievitati Bacilieri fa la differenza; è uno de "i Maestri del Panettone", il gruppo di pasticceri composto da 26 grandi maestri del lievito madre.