

bargiornale

MISSIONE TALENT SCOL

La fotografia di un gruppo di mixologi impegnati nella scoperta di tendenze, pe e antichi ricettari in giro per il mon

agenda

24/01-23/03
NAPOLI
Professione pasticcere

Maurizio Santin, Loretta Fanella, Salvatore de Riso, Alfonso Pepe e Sebastiano Fantini. Cinque maestri in cattedra per la prima edizione di Professione Pasticcere. I corsi, per professionisti, si tengono alla Città del Gusto del Gambero Rosso (Via Coroglio, 104). Il corso intensivo di due mesi punta a una "formazione totale". Le lezioni riguardano: materie prime, processi di lavorazione, tecnologia ecc. www.cittadelgusto.it

PROFESSIONE

FIDELIZZARE LA CLIENTELA
Un metodo brevettato per entrare in sintonia con gli ospiti
A PAG. 76

Locale dell'anno
Milk & Honey di Londra è un locale dalle spaccature con una ferrea organizzazione del lavoro. Da imitare
A PAG. 86

Nuovi bar sport
Per il pubblico esercizio è oggi possibile riappropriarsi del proprio ruolo sociale con nuove tecnologie e servizi dedicati
A PAG. 42