

## Corso personalizzato decosil per pasticceri



### Formazione

un servizio innovativo il  
**CHOCOLATE PERSONAL TRAINING.**

### I nostri pasticceri

in questi anni hanno accumulato un'esperienza eccezionale nell'utilizzo e nella decorazione degli stampi decosil, sono proprio loro i nostri CHOCOLATE PERSONAL TRAINER.

Muniti di un campionario completo di stampi Decosil, **si recano presso il laboratorio del cliente dove, oltre a spiegare dal vivo nei minimi dettagli tutti i trucchi per ottenere i migliori risultati dai nostri stampi, dimostrano come poterli utilizzare in svariati modi e abbinamenti con fantasia e creatività.**

In sintesi, non solo **un modo per imparare comodamente nel proprio laboratorio**, ma anche **la possibilità di avere una vera e propria produzione di soggetti per la realizzazione di una vetrina veramente originale ed accattivante**, il tutto **ad un costo promozionale** che si ripaga ampiamente con la sola vendita dei soggetti prodotti durante il corso.

Per info telefona a Decosil al n. +39 049 769999 o invia una e-mail a [info@decosil.it](mailto:info@decosil.it)  
Per ricevere ulteriori informazioni senza impegno, compila il modulo sottostante.

Azienda	Professione	
Nome	Cognome	
Nato il	a	
Indirizzo Via/Piazza	CAP	
	Città	Prov.
Telefono	Fax	
Cell.	e-mail	
N° Partecipanti:	Trovati da:	
Note:		

Privacy: Autorizzo Decosil srl al trattamento dei miei dati personali in conformità al D. Lgs. 196/2003.