V-Lab Milano, nuovo spazio Valrhona per la formazione professionale

valrhona-1e3ddced

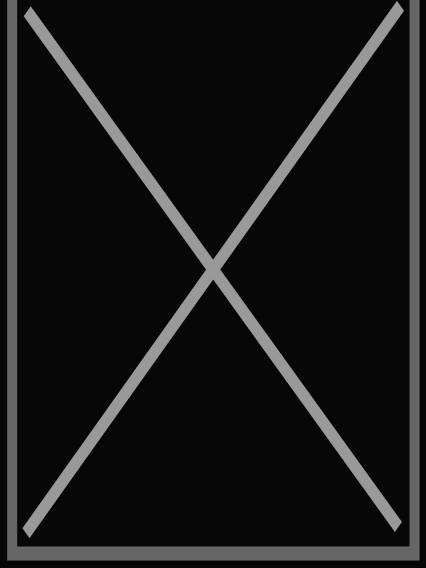
Il mese di settembre vede una grande novità in casa **Valrhona**: l'apertura del **V-Lab Milano**, uno spazio completamente dedicato alla **formazione professionale**.

Ospitato a Milano nel grattacielo **WJC - World Join Center**, lo spazio è stato concepito per ospitare corsi, piccole demo e workshop nel settore della pasticceria. Il nuovo hub è stato progettato e realizzato per essere altamente flessibile dovendo ospitare incontri di diversa natura. Per i corsi pratici e le demo operative il set up prevede quattro banchi di lavoro, in grado di far lavorare 8/10 corsisti contemporaneamente, mentre per i workshop viene allestito con sedute per circa 20 persone.

La volontà è quella di utilizzare il V-Lab Milano anche per presentare i prodotti dei diversi brand che fanno parte di **Valrhona Selection**: Valrhona (cioccolato), Valrhona Signature (decorazioni in cioccolato), Sosa Ingredients (ingredientistica e coadiuvanti tecnologici), La Rose Noir (prodotti finiti professionali base frolla per la pasticceria) e Norhoy (vaniglia).

"L'apertura del V-Lab Milano è un'ulteriore conferma dell'attenzione che Valrhona pone nella formazione da oltre trent'anni. Dopo L'Ecole Valrhona di Tain Tain-l'Hermitage e i centri di Parigi-Versailles, New York e Tokyo anche in Italia, a Milano, prende vita un ambizioso progetto dedicato alla formazione", dice **Igor Maiellano**, Business Unit Manager. "**Si parte con un laboratorio ma il sogno è farla diventare un'école**. Nel V-Lab Milano - avvalendoci dei maestri del circuito dell'Ecole e di pasticceri italiani - verranno organizzati corsi professionale mirati a fornire a tutti quella formazione in grado di valorizzare i talenti affermati e non del settore della pasticceria tradizionale, della cioccolateria e della gelateria. Sono fermamente convinto che la valorizzazione del talento deve assolutamente passare attraverso noi che abbiamo fatto della formazione un credo che è riconosciuto da tutti e sul quale abbiamo sempre creduto tutti".

I corsi 2020 e i workshop

[caption id="attachment_178566" align="alignright" width="214"]  Franco Ascari[/caption]

Coordinatore dell’attività di formazione del V-Lab Milano è **Franco Ascari** - già chef dell’Ecole Valrhona di Tain-l'Hermitage per l’Italia - e personaggio noto tra i pasticceri e cioccolatieri italiani. I corsi dedicati alla formazione e le demo saranno tenuti da Franco Ascari e da altri formatori esperti. I workshop saranno invece organizzati in occasioni specifiche come il lancio di nuovi prodotti Valrhona Selection, campagne dedicate al Natale o alla Pasqua, la formazione della forza vendita, ecc.

Il **calendario corsi** del V-Lab Milano (II semestre 2020) include:

“Crostate e torte da credenza”, 21-23 settembre (3 giorni) - chef pâtissier Franco Ascari
“La pralineria”, 5-7 ottobre (3 giorni) - chef pâtissier Fabrizio Fiorani
“Cioccolato e spezie”, 16-17 novembre (2 giorni) - chef pâtissier Gian Luca Fiorino

Prezzi: 850 € (corso 3 giorni); 650 € (corso 2 giorni)
Informazioni e iscrizioni: eventi.italia@valrhona-selection.com

V-Lab Milano
WJC - World Join Center
Viale Achille Papa, 30
20149 Milano MI
Telefono 02.317336