

DESCRIZIONE DEL WEBINAR

Rivolto alle classi di cucina.

L'esperto chef Fabio Toso, docente di Arti Culinarie, esperto in Panificazione e Pasticceri darà informazioni, consigli, delucidazioni e risponderà alle domande in cooking show in diretta teams.

ARTICOLAZIONE ORARIA

Dalle ore 10,00 alle ore 11,00

PERSONALE COINVOLTO

Esperto: *chef Fabio Toso*

Relatori: *prof. Nicola Castagna e prof. Simone Sacchetti*

Moderatore: *prof. Daniele Cenci*

MODALITÀ

Webinar in modalità DAD con uso piattaforma Teams.

11 maggio 2020
Ore 10:00



*L'esperto risponde...
al Tognazzi.*

Chef Fabio Toso



Docente di Arti Culinarie – Executive Chef
Consulente di gestione aziendale food & beverage
Segretario Regionale F.I.C. Lazio

REGOLAMENTO DEL WEBINAR

L'incontro inizierà alle ore 10. Sarete invitati ad entrare dalle ore 09,55: farsi trovare pronti a rispondere alla chiamata.

Al momento della risposta, disattivate l'audio personale e la webcam, ed entrate. Una volta dentro, non riattivate l'audio se non si è chiamati ad intervenire.

Nella chat di gruppo, presente all'interno della conferenza, inserite il vostro nome e cognome per prenotare una domanda.

Ognuno potrà effettuare una sola domanda per volta.

Sarà rispettato l'ordine di prenotazione.

Alla chiamata del moderatore, attivate la webcam e l'audio, salutate educatamente, presentatevi e ponete la domanda.

Buon lavoro.

11 maggio 2020
Ore 10:00



*L'esperto risponde...
al Tognazzi.*

Chef Fabio Toso



Docente di Arti Culinarie – Executive Chef
Consulente di gestione aziendale food & beverage
Segretario Regionale F.I.C. Lazio