

TUTTI PRONTI PER IL LAVORO



#PiazzaGaldus2018 | Imprenditori e professionisti all'opera sede Pompeo Leoni, 2 Milano

Slow school: il territorio come risorsa, Angelo Bissolotti, ARTEVARIA Srl - OSTERIA DEL TRENO

Dallo stage all'apprendistato: sognando un futuro da chef, Barbara Clementina Ferrario, Chocolat SaS Ristorante CAPRA E CAVOLI

Quando l'agroalimentare incontra il digitale, Stefano Ravizza, COLDIRETTI LOMBARDIA

La forza della legalità, Di Gregorio Silvio, CR Opera

Una passione che diventa professione: cake design, Cristina Uccelli, CRISHA Sweet Events & More

Comunicazione digitale, Davide Giansoldati, DG LINE Srl

Il pane di Eataly, Antonio Limo, Eataly

La mia storia con Galdus: dallo stage al lavoro, Edward Giannini, Giannini Srl

La ricerca scientifica per le aziende agroalimentari e il caso dei batteri lattici, Milena Brasca, ISPA-CNR - Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari - UOS di Milano

Se non cambiasse mai nulla, non ci sarebbero le farfalle: il cambiamento come possibilità, Isacco Bonardi, L'800 Mangiabeveria

Quando dare luce diventa un'opera d'arte, Giuseppe Mestrangelo, Light Studio

Puntare sempre più in alto: lo chef Chiodaroli si racconta, Giovanni Chiodaroli, LOVE IT FOOD Srl

Errori da evitare quando ci si presenta in una grande azienda, Babila Bruni, Mandarin Oriental Hotel Group Limited

Formare per dirigere: Mission e Vision come strumenti per la qualità aziendale, Stefano Pipoletto, MIGECA spa - CA'PUCCINO

Le mie farine speciali, Stefano Caccavari, MULINUM

L'equilibrio dell'identità... quella visiva, Viola Marta, Mv Comunicazione Architetti Associati

Una positiva esperienza di apprendistato, Luca Scanni, PAVE' Srl

La bellezza del mio mestiere di Pastry Chef, Pedron Marco, Pastry chef

Lavoriamo insieme per diventare grandi orafi come Pomellato, maestri orafi, Pomellato SpA

Progetto Non sai che ti perdi con lo chef Rubio: un'azienda di produzione al servizio della formazione, Alice Galli, Raviolificio Lo Scoiattolo s.p.a.

Come dar corpo a un'idea di lavoro innovativa, Nubile Donato, Smart.it UP - Società mutualista per artisti

Brainstorming e vision creativa, Claudio Marcolli, Swarovski Internazionale d'Italia SpA

#Non sai che te perdi - La pasta fresca di "Al Mercato, Lecchi Francesca, Al mercato - Ristorante

 GALDUS

Mercoledì 18 aprile ore 9.30-12.30
via Pompeo Leoni, 2 - Milano



eventi@galdus.it

TUTTI PRONTI PER IL LAVORO



#PiazzaGaldus2018 - Professionisti all'opera - sede G.B. Piazzetta,2 Milano

Prendere in mano la propria vita, Luigi Ballerini

Il sapore e il calore della tradizione storica milanese, Bosoni Gemma, *Antica trattoria Bagutto*

Al centro il benessere del cliente, Cosimo Papagna, *Aspria Harbour club*

Progettare con Sketchup Elisabetta Wolleb, *Elisa Vai*

La cucina nasce dal cuore, cresce nella mente, si crea con le mani, Franco Marino

Presenta il suo nuovo libro "La grande guerra di Elmo e Sauro", Lello Gurrado

Quando un sogno rende possibilità, Spagnuoli Marco, *Make a wish*

Competenza e conoscenza, nell'arte di accogliere, Mellace Roberta

Self communication, Ogliari Paola, *Robert Cutty Eventcommunication*

Giocare con il cibo per far vivere emozioni, Stefano Ceriani, Tano passami l'olio - Ristorante

Fuori sede

Chef Berton - Castello Sforzerzo Slow soul, Andrea Berdon, *Fuori Salone 2018*

Svizzera ricevimenti, Alessio Soriani, *Salone del Mobile - Rho Fiera/Base 2018*

 GALDUS

Mercoledì 18 aprile ore 9.30-12.30
via Pompeo Leoni, 2 - Milano



eventi@galdus.it