

CORSI & DEMO

Stagione 2019/2020
MILANO - TORINO



Avviamento professione di gelatiere

Attività di specializzazione

Pratiche avanzate

Eventi

G & P
LAB
FORMAZIONE PROFESSIONALE



FORMAZIONE NEL CUORE DI MILANO E TORINO



G&P LAB un moderno centro di **Formazione Professionale** per il mondo della Gelateria e Pasticceria.

Fortemente voluto da un imprenditore con una pluridecennale esperienza nel settore, si avvale della collaborazione di **selezionati Professionisti ed Esperti** per programmare, pianificare e realizzare corsi teorici e pratici finalizzati all'avviamento alla **professione di gelatiere, dimostrazioni dedicate a gelatieri più esperti** e sessioni di laboratorio con **attività pratiche avanzate per approfondimento di specifici argomenti.**



CONOSCI I DOCENTI



Davide Gazzotti - Radici emiliane, si diploma giovanissimo all'istituto alberghiero di Carpi (Mo) nella specializzazione di pasticceria. Da subito inizia a lavorare come assistente cuoco nelle cucine di alcuni ristoranti stellati. Dopo queste importanti esperienze, entra a far parte del team di una notissima pasticceria modenese e migliora in modo significativo il suo bagaglio professionale. Successivamente si trasferisce nella metropoli Milanese dove apprende i segreti del gelato artigianale e lavora in una delle più rinomate gelaterie della città meneghina: Chocolat Milano.



Marco Vercelli - Torinese doc, frequenta e termina con successo la scuola di arte bianca in città. Sin da giovane inizia a lavorare nel mondo della pasticceria, facendo diverse esperienze sia nel settore artigianale che in quello industriale. Ancor oggi gestisce proprie attività e coordina aperture di attività di gelateria pasticceria in franchising. Ha frequentato con assiduità corsi di formazione a diversi livelli.



Paolo Vencato - Imponente cremonese dall'alto dei suoi mt. 2,01 e maître chocolatier. Durante i suoi viaggi in Francia scopre la passione per il cibo degli dei. Conosce e frequenta i grandi maestri cioccolatieri d'oltralpe ed al loro fianco studia e apprende i segreti delle lavorazioni più ricercate ed elaborate del cioccolato. Questa intensa esperienza gli permette di avere grande dimestichezza e capacità professionale.



Vincenzo Ciccarello - Attualmente nel pieno della sua maturità professionale dopo un lungo percorso costellato di numerosi successi e riconoscimenti. Pasticcere, maître chocolatier e scultore dello zucchero artistico vanta una notevole preparazione ed esperienza acquisita frequentando i più qualificati corsi e stage internazionali. Oggi alla guida operativa della unit pasticceria di una prestigiosa società milanese di catering.



CORSI MILANO



PROFESSIONE GELATIERE

1° LIVELLO

Davide Gazzotti

23/24/25 SETTEMBRE 2019

Il corso teorico e pratico è rivolto ad aspiranti gelatieri che vogliono compiere i primi passi nel mondo del gelato artigianale di qualità e desiderano avviare o rilevare un'attività di Gelateria in proprio. A fine corso l'allievo avrà imparato a conoscere e utilizzare gli ingredienti principali che compongono un gelato o un sorbetto e avrà acquisito conoscenze necessarie per la produzione del gelato artigianale.

Durata corso: 3 giorni
Orario: 9.00-13.00 / 14.00-17.00

€ 500 + iva



PROFESSIONE GELATIERE

2° LIVELLO

Davide Gazzotti

1/2/3 OTTOBRE 2019

Il corso è stato programmato per coloro che hanno frequentato il 1° livello o hanno già competenze e conoscenze del gelato artigianale. Forniremo preziosi consigli e nozioni per lavorare in maniera efficiente sotto il profilo igienico-sanitario e logistico oltre che trasmettere informazioni molto utili per creare la propria Gelateria. Parte del programma sarà dedicata alla pasticceria del gelatiere.

Durata corso: 3 giorni
Orario: 9.00-13.00 / 14.00-17.00

€ 500 + iva



CIOCCOLATO

1° LIVELLO

Paolo Vencato

16 OTTOBRE 2019

Corso pratico di introduzione al mondo del cioccolato nelle sue diverse applicazioni. Il percorso formativo prevede la conoscenza delle tecniche corrette per la lavorazione di questo goloso ingrediente. Si realizzeranno tavolette, tartufi, cremini, pralinati e ganache: prodotti utili per arricchire la tua vetrina.

Durata corso: 1 giorno
Orario: 9.00-13.00 / 14.00-17.00

€ 250 + iva



LE BASI DELLA PASTICCERIA

1° LIVELLO

Davide Gazzotti

4 NOVEMBRE 2019

Il corso pratico è stato ideato per acquisire tecniche e ricette per la realizzazione delle basi della pasticceria tradizionale: pan di spagna classico e aromatizzato, meringhe, bignè, pasta frolla, normalmente usati come fondo o inserto per la preparazione di torte e monoporzioni. Il percorso formativo prevede anche la produzione di prodotti **senza glutine**.

Durata corso: 1 giorno
Orario: 9.00-13.00 / 14.00-17.00

€ 250 + iva



CORSI MILANO

TORTE MODERNE

2° LIVELLO

Davide Gazzotti

5 NOVEMBRE 2019

Il corso pratico è indirizzato a tutti coloro che vogliono migliorare le tecniche produttive di torte gelato o di semifreddo con forme e decorazioni moderne. Le torte saranno decorate con tecniche innovative. È prevista la produzione di inserti di frutta e creme, palet cremosi e croccanti. Suggerimenti utili per la corretta conservazione e lo stoccaggio dei prodotti.

Durata corso: 1 giorno
Orario: 9.00-13.00 / 14.00-17.00

€ 250 + iva

DECORAZIONE

1° LIVELLO

Marco Vercelli

6 NOVEMBRE 2019

Corso artistico/pratico di base che fornisce ai partecipanti preziosi elementi sulle tecniche essenziali decorative per la produzione di decorazioni a base di cioccolato, isomalto e zucchero. Il programma prevede la guarnizione di torte semifreddo, torte gelato e monoporzioni.

Durata corso: 1 giorno
Orario: 9.00-13.00 / 14.00-17.00

€ 250 + iva

NATALE

2° LIVELLO

Marco Vercelli

18 NOVEMBRE 2019

Realizzazione di torte e monoporzioni in semifreddo/gelato, tecniche di glassatura e decorazione con utilizzo di meringa all' italiana, produzione di tronchetti natalizi innovativi, idee di decorazione per il natale, allestimento della vetrina con idee su packaging e decoro.

Durata corso: 1 giorno
Orario: 9.00-13.00 / 14.00-17.00

€ 250 + iva

DECORAZIONE

2° LIVELLO

Vincenzo Ciccarello

25 NOVEMBRE 2019

Corso avanzato di decorazione che approfondisce le varie tecniche di lavorazione per la realizzazione di decori e sculture. Il corso è rivolto a chi ha competenze nella lavorazione di isomalto, croccante e cioccolato, ed è particolarmente indicato a chi vuole stupire i clienti con decorazioni coreografiche.

Durata corso: 1 giorno
Orario: 9.00-13.00 / 14.00-17.00

€ 250 + iva



CORSI MILANO



PROFESSIONE GELATIERE

1° LIVELLO

Davide Gazzotti

14/15/16 GENNAIO 2020

Il corso teorico e pratico è rivolto ad aspiranti gelatieri che vogliono compiere i primi passi nel mondo del gelato artigianale di qualità e desiderano avviare o rilevare un'attività di Gelateria in proprio. A fine corso l'allievo avrà imparato a conoscere e utilizzare gli ingredienti principali che compongono un gelato o un sorbetto e avrà acquisito nozioni necessarie per la produzione del gelato artigianale.

Durata corso: 3 giorni
Orario: 9.00-13.00 / 14.00-17.00

€ 500 + iva



PROFESSIONE GELATIERE

2° LIVELLO

Davide Gazzotti

21/22/23 GENNAIO 2020

Il corso è stato programmato per coloro che hanno frequentato il 1° livello o hanno già competenze e conoscenze del gelato artigianale. Forniremo preziosi consigli e nozioni per lavorare in maniera efficiente sotto il profilo igienico-sanitario e logistico oltre che trasmettere informazioni molto utili per creare la propria Gelateria. Parte del programma sarà dedicata alla pasticceria del gelatiere.

Durata corso: 3 giorni
Orario: 9.00-13.00 / 14.00-17.00

€ 500 + iva



MONOPORZIONI E MIGNON

2° LIVELLO

Davide Gazzotti

2 MARZO 2020

Corso pratico per conoscere e sperimentare la produzione di monoporzioni e pasticceria mignon di semifreddo e gelato. Saranno realizzati inserti cremosi, coperture pralinate anche con l'utilizzo di spezie ed erbe aromatiche, nuove tecniche di glassatura e decorazione. Consigli utili per la produzione, lo stoccaggio, la conservazione ed esposizione.

Durata corso: 1 giorno
Orario: 9.00-13.00 / 14.00-17.00

€ 250 + iva



PASQUA

2° LIVELLO

Marco Vercelli

16 MARZO 2020

Corso pratico rivolto a chi vuole produrre torte e monoporzioni di semifreddo o gelato dedicate alla Pasqua. Prevista la produzione di uova di semifreddo al biscotto e cioccolato. Utili e preziosi suggerimenti sull'allestimento delle vetrine e idee di packaging e decoro.

Durata corso: 1 giorno
Orario: 9.00-13.00 / 14.00-17.00

€ 250 + iva



CORSI MILANO



DEMO MILANO

gratuite



CIOCCOLATO

2° LIVELLO

Paolo Vencato

17 MARZO 2020

Il corso pratico è dedicato a chi ha già conoscenze del cioccolato e offre una visione completa di tutte le fasi produttive: tostatura, concaggio e temperaggio e utilizzo di burro di cacao. Il programma prevede inoltre lo sviluppo di ricette per realizzare mousse, uova di Pasqua, ganache, soggetti e decorazioni.

Durata corso: 1 giorno
 Orario: 9.00-13.00 / 14.00-17.00

€ 250 + iva



BUBBLE WAFFLE - CREPES

8 OTTOBRE 2019

Demo dedicata ai prodotti complementari al gelato, idee innovative di produzione e vendita.

Comparto: idee innovative per la produzione e la vendita: novità Bubble Waffle, crêpes, waffle e pancakes..

Orario: 14.00-17.00



LA PASTICCERIA SOTTOZERO

14 OTTOBRE 2019

Demo indirizzata alla produzione di pasticceria mignon di semifreddo e gelato, realizzazioni di inserti cremosi, coperture pralinate e utilizzo di cialde e frolle come base, illustrazione di come realizzare una vetrina di pasticceria mignon d'effetto in pochissimo tempo.

Orario: 14.00-17.00



DEMO MILANO

gratuite



BILANCIATURE BASI LATTE

 29 OTTOBRE 2019

Introduzione al bilanciamento delle ricette a base latte, delucidazioni sulla composizione degli ingredienti e la relativa compensazione o sostituzione, valutazione di alcuni basi bianche ottenute con diverse bilanciature.

 Orario: 14.00-17.00



GELATO GOURMET

 11 NOVEMBRE 2019

Realizzazioni di gelati gastronomici, tecniche di impiattamento gelato da dessert, produzione di sorbetti innovativi con l'utilizzo di alcolici ed erbe aromatiche. Produzione di sorbetti da ristorazione in vasetto e abbinamento con piatti salati.

 Orario: 14.00-17.00



BUSSY TIME

 12 NOVEMBRE 2019

Con la sua vasta gamma di cialde per pasticceria e gelateria, Bussy contribuisce quotidianamente ad arricchire le creazioni dei gelatieri e pasticceri artigiani. L'azienda produce dal 1967 un'ampia gamma di cannoli e cialde di ottima qualità. Nel corso di questo evento vedremo com'è possibile realizzare una scenografica vetrina di pasticceria mignon in poco tempo.

 Orario: 14.00-17.00



CARPIGIANI & LA TRADIZIONE DEL GELATO ARTIGIANALE

 26 NOVEMBRE 2019

Metodi di produzione innovativa, ottimizzazione dei cicli di lavorazione, aumento della marginalità, questi sono i temi di questa demo organizzata in collaborazione con Carpigiani University.

 Orario: 14.00-17.00



DEMO MILANO

gratuite

silikomart[®] professional **SILIKOMART**

 5 DICEMBRE 2019

La demo è indirizzata sulla realizzazione di torte fredde e monoporzioni, Pastry chef dell' evento sarà Luca Bernardini a cui piace esplorare nuovi stili e tendenze nella pasticceria gelata, con cui può esprimere la sua creatività ottenendo un risultato di altissima qualità.

La sua passione per la formazione lo ha portato a diventare ambascador per Silikomart Professional.

 Orario: 14.00-17.00

SAN VALENTINO

 27 GENNAIO 2020



Realizzazione di torte e monoporzioni in semifreddo, utilizzo di stampi in silicone, tecniche di glassatura e decorazione, realizzazione di fiori in pasta di zucchero e cioccolato. Decorazioni tema San Valentino.

 Orario: 14.00-17.00



CALLEBAUT

CALLEBAUT[®]  18 FEBBRAIO 2020
BEIJING 1911

Demo Ideata per chi vuole conoscere meglio il mondo del cioccolato, l'evento fornirà interessanti indicazioni circa il suo utilizzo ottimale, per chi desidera aggiornarsi sulle ultime tendenze e creare nuove realizzazioni nel mondo torte sottozero e monoporzioni.

Pastry chef dell' evento sarà Ciro Fraddanno, sempre in prima linea impegnato a studiare nuovi abbinamenti e nuove applicazioni.

 Orario: 14.00-17.00

silikomart[®] professional **SILIKOMART**

 25 FEBBRAIO 2020

La demo è indirizzata sulla realizzazione di torte fredde e monoporzioni, Pastry chef dell' evento sarà Luca Bernardini a cui piace esplorare nuovi stili e tendenze nella pasticceria gelata, con cui può esprimere la sua creatività ottenendo un risultato di altissima qualità.

La sua passione per la formazione lo ha portato a diventare ambascador per Silikomart Professional.

 Orario: 14.00-17.00



DEMO MILANO

gratuite



BILANCIAMENTO BASI FRUTTA & GELATI VEGETALI

3 MARZO 2020

Introduzione al bilanciamento di ricette base acqua o latte vegetale, delucidazione dei diversi ingredienti delle basi, utilizzo di fibre e zuccheri innovativi, degustazione di alcuni gusti frutta e gelati vegetali.

Orario: 14.00-17.00



MONDO YOGURT

23 MARZO 2020



Dimostrazione rivolta ai vari utilizzi del prodotto yogurt. Realizzazione partendo dal latte, produzione di yogurt gelato, yogurt soft, yogurt aromatizzati e yogurt vegetale. Abbinamenti con frutta e cereali di nuova generazione.

Orario: 14.00-17.00



L'EVOLUZIONE DELLE TORTE GELATO

26 MARZO 2020

Realizzazione di torte gelato con forme e decorazioni moderne, tecniche di utilizzo stampi in silicone. Realizzazione di inserti frutta e creme, tecniche di glassatura e decorazione. Ottimizzazione dei tempi di produzione e riduzione degli sprechi.

Orario: 14.00-17.00





LAB MILANO

VIA OROBIA, 26 MILANO
TEL. 02 5681 4412



LAB TORINO

CORSO CUNEO, 53 VENARIA REALE (TO)
Tel. 011 739 1641





CORSI TORINO

DECORAZIONI

1° LIVELLO



Marco Vercelli



22 OTTOBRE 2019

Corso artistico/pratico di base che fornisce ai partecipanti preziosi elementi sulle tecniche essenziali decorative per la produzione di decorazioni a base di cioccolato, isomalto e zucchero. Il programma prevede la guarnizione di torte semifreddo, torte gelato e monoporzioni.



Durata corso: 1 giorno
Orario: 9.00-13.00 / 14.00-17.00

€ 250 + iva

CIOCCOLATO

1° LIVELLO



Paolo Vencato



23 OTTOBRE 2019

Corso pratico di introduzione al mondo del cioccolato nelle sue diverse applicazioni. Il percorso formativo prevede la conoscenza delle tecniche corrette per la lavorazione di questo goloso ingrediente. Si realizzeranno tavolette, tartufi, cremini, pralinati e ganache: prodotti utili per arricchire la tua vetrina.



Durata corso: 1 giorno
Orario: 9.00-13.00 / 14.00-17.00

€ 250 + iva



NATALE

2° LIVELLO



Marco Vercelli



20 NOVEMBRE 2019

Realizzazione di torte e monoporzioni in semifreddo/gelato, tecniche di glassatura e decorazione con utilizzo di meringa all' italiana, produzione di tronchetti natalizi innovativi, idee di decorazione per il natale, allestimento della vetrina con idee su packaging e decoro.



Durata corso: 1 giorno
Orario: 9.00-13.00 / 14.00-17.00

€ 250 + iva



DECORAZIONI

2° LIVELLO



Davide Gazzotti - Marco Vercelli



21 NOVEMBRE 2019

Corso avanzato di decorazione che approfondisce le varie tecniche di lavorazione per la realizzazione di decori e sculture. Il corso è rivolto a chi ha competenze nella lavorazione di isomalto, croccante e cioccolato, ed è particolarmente indicato a chi vuole stupire i clienti con decorazioni coreografiche.



Durata corso: 1 giorno
Orario: 9.00-13.00 / 14.00-17.00

€ 250 + iva



CORSI TORINO



PROFESSIONE GELATIERE

1° LIVELLO

Davide Gazzotti

10/11/12 FEBBRAIO 2020

Il corso teorico e pratico è rivolto ad aspiranti gelatieri che vogliono compiere i primi passi nel mondo del gelato artigianale di qualità e desiderano avviare o rilevare un'attività di Gelateria in proprio. A fine corso l'allievo avrà imparato a conoscere e utilizzare gli ingredienti principali che compongono un gelato o un sorbetto e avrà acquisito conoscenze necessarie per la produzione del gelato artigianale.

Durata corso: 3 giorni
Orario: 9.00-13.00 / 14.00-17.00

€ 500 + iva



PROFESSIONE GELATIERE

2° LIVELLO

Davide Gazzotti

18/19/20 FEBBRAIO 2020

Il corso è stato programmato per coloro che hanno frequentato il 1° livello o hanno già competenze e conoscenze del gelato artigianale. Forniremo preziosi consigli e nozioni per lavorare in maniera efficiente sotto il profilo igienico-sanitario e logistico oltre che trasmettere informazioni molto utili per creare la propria Gelateria. Parte del programma sarà dedicato alla pasticceria del gelatiere e allo sviluppo di ricette innovative.

Durata corso: 3 giorni
Orario: 9.00-13.00 / 14.00-17.00

€ 500 + iva



CIOCCOLATO

2° LIVELLO

Paolo Vencato

10 MARZO 2020

Il corso pratico è dedicato a chi ha già conoscenze del cioccolato e offre una visione completa di tutte le fasi produttive: tostatura, concaggio e temperaggio e utilizzo di burro di cacao. Il programma prevede inoltre lo sviluppo di ricette per realizzare mousse, uova di Pasqua, ganache, soggetti e decorazioni.

Durata corso: 1 giorno
Orario: 9.00-13.00 / 14.00-17.00

€ 250 + iva



PASQUA

2° LIVELLO

Marco Vercelli

11 MARZO 2020

Corso pratico rivolto a chi vuole produrre torte e monoporzioni di semifreddo o gelato dedicate alla Pasqua. Prevista la produzione di uova di semifreddo al biscotto e cioccolato. Utili e preziosi suggerimenti sull'allestimento delle vetrine e idee di packaging e decoro.

Durata corso: 1 giorno
Orario: 9.00-13.00 / 14.00-17.00

€ 250 + iva



DEMO TORINO

gratuite



BUBBLE WAFFLE - CREPES

 9 OTTOBRE 2019

Demo dedicata ai prodotti complementari al gelato, idee innovative di produzione e vendita.

Comparto: crepes, waffle e pancakes, inoltre Novità Bubble Waffle.

 Orario: 14.00-17.00



LA PASTICCERIA SOTTOZERO

 15 OTTOBRE 2019

Demo indirizzata alla produzione di pasticceria mignon di semifreddo e gelato, realizzazioni di inserti cremosi, coperture pralinate e utilizzo di cialde e frolle come base, illustrazione di come realizzare una vetrina di pasticceria mignon d'effetto in pochissimo tempo.

 Orario: 14.00-17.00



BUSSY TIME

 21 OTTOBRE 2019

Con la sua vasta gamma di cialde per pasticceria e gelateria, Bussy contribuisce quotidianamente ad arricchire le creazioni dei gelatieri e pasticceri artigiani. L'azienda produce dal 1967 un'ampia gamma di cannoli e cialde di ottima qualità. Nel corso di questo evento vedremo com'è possibile realizzare una scenografica vetrina di pasticceria mignon in poco tempo.

 Orario: 14.00-17.00



CALLEBAUT

 19 NOVEMBRE 2019

Demo Ideata per chi vuole conoscere meglio il mondo del cioccolato, l'evento fornirà interessanti indicazioni circa il suo utilizzo ottimale, per chi desidera aggiornarsi sulle ultime tendenze e creare nuove realizzazioni nel mondo torte sottozero e monoporzioni.

Pastry chef dell' evento sarà **Ciro Fraddanno**, sempre in prima linea impegnato a studiare nuovi abbinamenti e nuove applicazioni.

 Orario: 14.00-17.00



DEMO TORINO

gratuite

silikomart
professional

SILIKOMART



4 DICEMBRE 2019

La demo è indirizzata sulla realizzazione di torte fredde e monoporzioni, Pastry chef dell' evento sarà Luca Bernardini a cui piace esplorare nuovi stili e tendenze nella pasticceria gelata, con cui può esprimere la sua creatività ottenendo un risultato di altissima qualità.

La sua passione per la formazione lo ha portato a diventare ambascador per Silikomart Professional.



Orario: 14.00-17.00



SAN VALENTINO



3 FEBBRAIO 2020

Realizzazione di torte e monoporzioni in semifreddo, utilizzo di stampi in silicone, tecniche di glassatura e decorazione, realizzazione di fiori in pasta di zucchero e cioccolato. Decorazioni tema San Valentino.



Orario: 14.00-17.00



BILANCIAMENTO BASI FRUTTA & GELATI VEGETALI



17 FEBBRAIO 2020

Introduzione al bilanciamento di ricette base acqua o latte vegetale, delucidazione dei diversi ingredienti delle basi, utilizzo di fibre e zuccheri innovativi, degustazione di alcuni gusti frutta e gelati vegetali.



Orario: 14.00-17.00

silikomart
professional

SILIKOMART



24 FEBBRAIO 2020

La demo è indirizzata sulla realizzazione di torte fredde e monoporzioni, Pastry chef dell' evento sarà Luca Bernardini a cui piace esplorare nuovi stili e tendenze nella pasticceria gelata, con cui può esprimere la sua creatività ottenendo un risultato di altissima qualità.

La sua passione per la formazione lo ha portato a diventare ambascador per Silikomart Professional.



Orario: 14.00-17.00



DEMO TORINO

gratuite



COME ISCRIVERSI

Per ricevere maggiori informazioni e delucidazioni in merito agli aspetti organizzativi e alle procedure per l'iscrizione, contattare la segreteria di G&P LAB ai seguenti recapiti:

Tel. +39 02 56814412
Fax. +39 02 56804318
E-Mail lab@gpcenter.it

I corsi e le demo di G&P LAB prevedono un numero limitato di partecipanti.

Le iscrizioni sono da effettuarsi obbligatoriamente entro i 15 giorni precedenti la data di inizio corso.

Sono previsti incentivi per chi si iscrive a più corsi.

L'iscrizione ai corsi include:

- Attestato di partecipazione
- Pranzo
- Grembiule
- Dispensa ricette
- Incentivi commerciali

Gli iscritti ai corsi avranno a disposizione una postazione di lavoro dedicata.

YOGURT & GELATO GOURMET



24 MARZO 2020



Dimostrazione rivolta ai vari utilizzi dello yogurt. Realizzazione partendo dal latte, produzione di yogurt gelato, yogurt soft, yogurt aromatizzati e yogurt vegetale. Realizzazioni di gelati gastronomici, tecniche di impiattamento, gelato da dessert, produzione di sorbetti innovativi con l'utilizzo di alcolici e erbe aromatiche. Abbinamenti con piatti salati.



Orario: 14.00-17.00



L'EVOLUZIONE DELLE TORTE GELATO



25 MARZO 2020



Realizzazione di torte gelato con forme e decorazioni moderne, tecniche di utilizzo stampi in silicone. Realizzazione di inserti frutta e creme, tecniche di glassatura e decorazione. Ottimizzazione dei tempi di produzione e riduzione degli sprechi.



Orario: 14.00-17.00





COME RAGGIUNGERCI A MILANO

MEZZI PUBBLICI

Da Stazione Centrale prendere la Metropolitana Milanese linea 3 gialla in direzione San Donato Mil.se. Scendere fermata Brenta, prendere Bus linea 34 direzione Fatima e scendere fermata Orobio.

Durata viaggio 25 minuti ca.

Da Stazione Garibaldi e Stazione Cadorna (Ferrovie Nord) portarsi in Stazione Centrale con Metropolitana linea 2 verde in direzione Cologno Nord o Gessate, poi procedere come indicato in precedenza.

Durata viaggio 35 minuti ca.

Da Stazione Lambrate portarsi in Stazione Centrale con Metropolitana linea 2 verde in direzione Assago-Forum o Piazzale Abbiategrasso, poi procedere come indicato in precedenza.

Durata viaggio 35 minuti ca.

AUTO

angenziale Est uscita n. 2 Milano Corvetto.

Tangenziale Ovest uscita n. 8 Vigentina - Opera direzione Milano

Parcheggio interno gratuito

AEREO

Da aeroporto Malpensa - servizio di autobus navetta alla Stazione Centrale ca. 40 minuti; in alternativa servizio ferroviario sia per Stazione Centrale che per Stazione Cadorna, poi procedere come indicato in precedenza.

Da aeroporto Linate - servizio di autobus n. 73 sino a Piazza del Duomo, prendere la Metropolitana Milanese linea 3 gialla in direzione San Donato Mil.se. Scendere fermata Brenta, prendere Bus linea 34 direzione Fatima e scendere fermata Orobio. Durata viaggio 40 minuti ca.

Da aeroporto Orio al Serio - servizio di autobus navetta alla Stazione Centrale ca. 40 minuti, poi procedere come indicato in precedenza.

CONVENZIONE HOTEL

ZAMBALA Luxury Residence
Via Brembo, 29 - 20139 Milano
Tel. +39 02 56662001
info@zambala.it
www.zambala.it
A 300 m da G&P Lab Milano



COME RAGGIUNGERCI A VENARIA REALE

MEZZI PUBBLICI

Da Stazione ferroviaria di Porta Susa prendere il Bus 59 alla fermata XVIII Dicembre direzione piazza Oropa Druento e scendere alla fermata Traves, proseguire a piedi per circa mt. 550. Durata viaggio circa 34 minuti.

Da Stazione ferroviaria di Porta Susa prendere My Taxi, costo 15/19 euro
Durata viaggio 15 minuti ca.

Da Stazione ferroviaria di Porta Nuova prendere Metro direzione Fermi e scendere fermata XVIII Dicembre. Prendere poi il Bus 59 alla fermata XVIII Dicembre direzione piazza Oropa Druento e scendere alla fermata Traves, proseguire a piedi per circa mt. 550. Durata viaggio circa 41 minuti.

Da Stazione ferroviaria di Porta Nuova prendere My Taxi, costo 18/22 euro.
Durata viaggio 20 minuti ca.

AUTO

Provenienza autostrada Milano/Aosta - Uscita tangenziale Venaria - Stadio, mantenere la sx e seguire indicazioni Torino/via Sansovino, alla rotonda terza uscita mantenere la sx (indicazioni Milano/Aosta). Alla successiva rotonda prima uscita, procedere per mt.650 e svoltare a dx in via Druento (controviale). Dopo mt. 400 svoltare a dx in corso Novara, proseguire per mt. 450 mt e svoltare a sx in Corso Cuneo.

Provenienza autostrada Piacenza/Savona - Uscita tangenziale Venaria - Stadio, mantenere la dx indicazione Druento e proseguire su Corso Cuneo.

AEREO

Da aeroporto Torino Caselle - prendere navetta Sadem direzione Torino, scendere fermata Piazza Stampalia, prendere Bus 62 direzione piazzale Caio Mario e scendere fermata Altessano. Proseguire a piedi direzione corso Grosseto per 300mt, alla fermata fronte ufficio postale prendere il bus VE 1 direzione viale Giordano Bruno (cimitero Venaria) e scendere alla fermata Traves, proseguire a piedi per circa mt. 550.
Durata viaggio 1 ora e 10 minuti ca.

Da aeroporto Torino Caselle - prendere My Taxi, costo 27/31 euro.
Durata viaggio 20 minuti ca.

CONVENZIONE HOTEL

HOTEL GALANT VENARIA REALE
Corso Giuseppe Garibaldi, 155 - 10078 - Venaria Reale (TO)
T. + 39.011 4551021
info@hotelgalant.it
www.hotelgalant.it



G&P Lab MILANO
Via Orobia 26 Milano
Tel. 02 56814412

G&P Lab TORINO
Corso Cuneo, 53 Venaria Reale (TO)
Tel. 011 739 1641

www.gpcenter.it

G & P
LAB
FORMAZIONE PROFESSIONALE