

Sapore di...
Consulenza Locale. Competenza Globale





...una piattaforma Social   e non solo, dove Imprenditori, Associazioni e più in generale tutti gli Operatori dell'universo HO.RE.CA. convivono e si referenziano reciprocamente, unendo investimenti, consulenze e competenze; un modello in cui possano prendere vita nuove idee, nuovi metodi e nuove filosofie...



1 *La Mission*

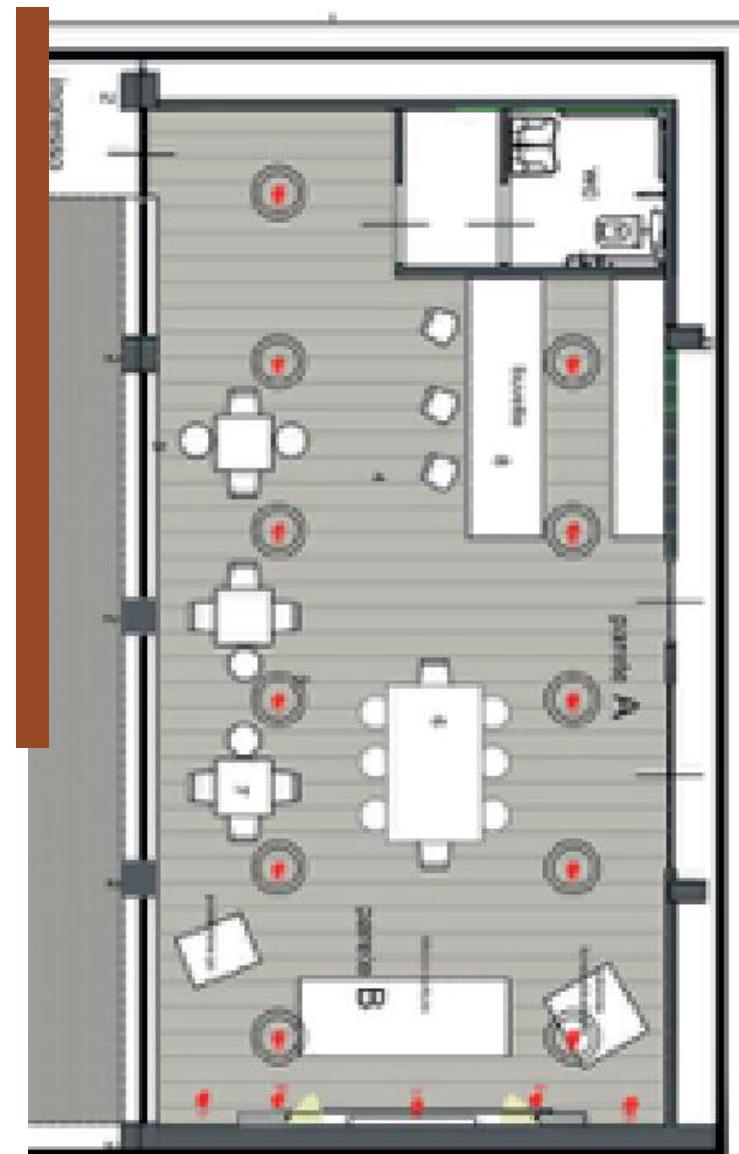
... promuovere la Valle d'Aosta attraverso le sue "ECCELLENZE FOOD", aggiornando chi è già formato e formando chi non lo è ancora attraverso stages e corsi tenuti dai protagonisti dell'enogastronomia (e non solo) che metteranno a disposizione il loro sapere a quanti avranno il desiderio di approfondire e accrescere la propria professionalità...





...creando una rete inter-imprenditoriale LOCALE che, con il supporto delle Aziende rappresentate, costituisca l'impulso per fornire una consulenza GLOBALE raggiungibile solo in maniera corale... da qui il payoff che caratterizza *Sapore di...*

«Consulenza Locale, Competenza Globale»





Green Spirit

...la filosofia ECO FRIENDLY è l'architrave su cui poggeranno tutti i progetti e gli eventi che si andranno via via sviluppando; tutto sarà ispirato a logiche di eco-sostenibilità affinché la rete di contatti e relazioni coinvolga soggetti sociali diversi con l'obiettivo di promuovere una profonda trasformazione degli attuali modelli culturali...





“Sapore di...”
un contesto che all'occorrenza si
faccia scrivania e cucina.

...si è voluto dare una “casa” a quest’idea: uno spazio adatto all’esposizione dei prodotti e al coworking; un luogo in cui chiunque abbia interesse ad operare nel settore HO.RE.CA. e voglia trovare interlocutori attenti si possa sentire a proprio agio condividendo la sede ufficiale dell’Unione Cuochi della Valle d’Aosta. Nasce così a Chatillon un angolo che conferisce all’ambiente di lavoro sia quel tratto di privacy necessario alla buona riuscita dei singoli progetti, sia quell’anima di condivisione e fervore in cui ogni traguardo raggiunto è una vittoria di tutti...

La Bottega dei Sapori *Chef to Chef* Artigiani dei Sensi
Seminari di Cucina Formazione CuciniAmo
Ristorshop Chef Joyeux Laboratorio del Gatto
Food Academy
Atelier de Cuisine Chef Lab

Sapore di...
Consulenza locale, competenza globale

    
@saporediVdA
#saporediVdA
www.saporedi.eu

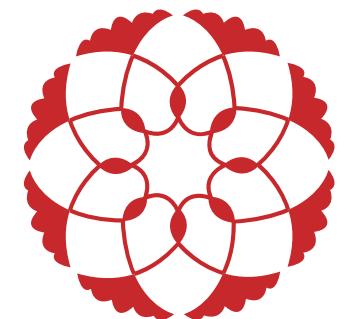




...il continuo aggiornamento è ormai una necessità pressante di ogni vero professionista che non voglia fornire risposte vaghe o inappropriate ai propri interlocutori.

L'Unione Cuochi della Valle d'Aosta metterà al centro dei propri obiettivi la formazione utilizzando tecniche innovative.

Un gruppo di chef e maestri di ogni settore HO.RE.CA. sarà a disposizione di tutti per trasmettere le proprie conoscenze.



**CUOCHI
VALLE D'AOSTA**
- UNIONE REGIONALE -

Sapore di...

Un gusto di QUOTIDIANITÀ

“Ogni giorno” si è concretizzato direttamente con l’accento sulla “i”, trasformando “Sapore di...” in “*Sapore di...*”.



Ogni giorno uno chef in cucina e una governante in lavanderia potranno utilizzare apparecchiature della linea
“*Sapore di...* Electrolux”.

Ogni giorno un barista potrà servirà ai propri clienti un caffè della linea “*Sapore di...* Caffè”.

Ogni giorno un albergatore potrà omaggiare i propri ospiti di kit di cortesia della linea
“*Sapore di...* Benessere”.

Ogni giorno un'azienda di catering potrà utilizzare per la mise en place dei propri pasti prodotti eco friendly della linea
“*Sapore di...* Natura”.

I nostri partners



Web grafia
e dintorni...



Contatti



@saporediVdA



#saporediVdA



www.saporedi.eu