

# Le torte moderne di Loretta Fanella



INIZIO CORSO: martedì 20 febbraio

2024

durata: 6 ore

Prezzo:  $366,00 \in (300,00 \in + IVA)$ 

La Pastry Chef internazionale **Loretta Fanella** propone la realizzazione di innovative e originali torte moderne. La base di partenza saranno i grandi classici della tradizione che, modellati, arricchiti e reinterperati, potranno stupire per il gusto e l'eleganza.

# **Obiettivi:**

Il corso intende offrire ai professionisti della ristorazione spunti e idee innovative per la realizzazione di torte eleganti nelle forme e curate nei dettagli delle loro decorazioni.

# **Contenuti:**

#### Durante il corso la chef preparerà:

- Torta Universo
- Torta Montblanc al lampone
- Torta Sacher moderna

### Termini finanziamento:

Il costo del corso è totalmente finanziato dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l'azienda applichi integralmente i CCNL Terziario, Turismo, Pubblici Esercizi e il Contratto Integrativo provinciale del terziario e sia in regola con i versamenti contributivi da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali.

Al fine di garantire l' accesso ai corsi alla pluralità dei lavoratori, le aziende con un numero di dipendenti da 1 a 10 potranno beneficiare di un numero di corsi annui non superiore a 3.

L'eventuale rinuncia al corso entro 5 giorni dall'avvio o a corso iniziato **senza giustificato motivo** potrà comportare l'esclusione del partecipante da future opportunità formative finanziate dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo.

# Calendario

Martedì 20 febbraio 2024 dalle ore 9.30 alle ore 15.30 Chiusura delle iscrizioni: Marted? 13 febbraio 2024

# **Destinatari:**

Il corso è rivolto ai professionisti del settore della ristorazione e della pasticceria.

# **Docenti:**

Loretta Fanella