La pasticceria mignon di Andrea Guaglianone

INIZIO CORSO: lunedì 27 maggio 2024

durata: 6 ore

Prezzo: 262,30 € (230,00 € + IVA)

L'Università del Gusto, con lo chef **Andrea Guaglianone**, pasticcere esperto in arti bianche, consulente e formatore per numerose realtà aziendali e membro del prestigioso Richemont Club Italia, dedica una lezione alla “pasticceria di piccolo formato”, da sempre protagonista dell'arte dolciaria italiana che oggi continua ad appagare la vista e il gusto dei consumatori grazie alle innumerevoli varietà dei formati alle infinite combinazioni dei gusti.

I professionisti del settore avranno l'opportunità di **apprendere spunti innovativi** e **tecniche di realizzazione** al fine di arricchire l'offerta della propria attività con eleganti prodotti mignon dove gusto ed estetica si uniscono in un connubio armonioso ed originale, offrendo al cliente proposte gustose e soprendenti.

Obiettivi:

Il corso intende fornire idee, spunti e tecniche per la realizzazione di alcune mignon con preparazioni moderne e decorazioni all’avanguardia al passo con il mondo evolutivo della pasticceria

Contenuti:

• Produzione di basi
• Produzione di creme e farciture
• Tecniche per la finitura del prodotto
• Preparazioni versatili e veloci da poter utilizzare con metodo in pasticceria senza sprechi
• Nuovi spunti ed idee su come progettare un banco mignon per renderlo più appetibile al cliente

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

Lunedì 27 maggio 2024
dalle ore 9.30 alle ore 15.30
Chiusura delle iscrizioni:
Luned? 20 maggio 2024

Destinatari:

Il corso è rivolto a pasticceri e ristoratori.

Docenti:

Andrea Guaglianone