



Pasticceria d'autore: le monoporzioni



INIZIO CORSO: mercoledì 15
febbraio 2017

durata: 6 ore

Prezzo: 176,90 € (145,00 € + IVA)

****FINANZIATO 80%**

Per tutti i pasticceri che desiderano ampliare l'offerta di pasticceria fresca, l'Università del Gusto propone una giornata con il pastry chef Andrea Valentinetti della d&g patisserie di Selvazzano Dentro (PD). La lezione sarà dedicata alla realizzazione di diverse tipologie di monoporzioni caratterizzate dal sapiente connubio di sapori tradizionali e innovativi, per un risultato armonico nel gusto e raffinato dal punto di vista estetico.

Obiettivi:

Il corso intende offrire tecniche e metodi per la realizzazione di varie tipologie monoporzio, con l'obiettivo di offrire spunti ed idee creative per offrire ai clienti un "assaggio" di qualcosa di nuovo, diverso dalla classica torta.

Contenuti:

- Monoporzione: evoluzione e tendenze
- Tipologie di monoporzioni: da forno, in bicchiere, montate..
- Farciture e stagionalità
- Decorazione e presentazione estetica

Prezzi completi:

a) € 174,00 + iva 22% (totale € 212,28) costo corso a partecipante;

b) € 145,00 + iva 22% (totale € 176,90) costo corso a partecipante riservato alle aziende iscritte a CONFCOMMERCIO VICENZA;

c) € 29,00 + iva 22% (totale € 35,38) costo corso a partecipante (pari al 20% del costo B) riservato alle aziende che applicano integralmente i C.C.N.L. Terziario e Turismo ed il C.I.P. Terziario VI, previa verifica da parte dell'Ente Bilaterale Vicenza della regolarità dei versamenti contributivi previsti dai CCNL da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori a full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali.

Calendario

Mercoledì 15 febbraio 2017

Dalle ore 9.00 alle ore 15.00

Destinatari:

Pasticceri professionisti che vogliono proporre ai loro clienti "assaggi" originali ed innovativi.