



Le basi della pasticceria: le creme



INIZIO CORSO: lunedì 23 giugno 2025

durata: 6 ore

L'intervento formativo si inserisce all'interno di **un percorso attraverso il quale delineare le basi della pasticceria**, al fine di **fornire nozioni e tecniche per la bilanciatura delle varie ricette**. Saranno analizzate modalità di produzione, cottura e conservazione degli ingredienti in un'ottica di efficienza gestionale e risultato finale di qualità.

In questo modulo il Maestro pasticcere **Denis Dianin** svilupperà il tema delle creme per i vari tipi di utilizzo in pasticceria.

Obiettivi:

Il corso intende trasferire le tecniche di bilanciatura delle creme utilizzando vari metodi di produzione, cottura e conservazione.

Contenuti:

- Studio della tipologia di ingredienti
- Tecniche di produzione
- La bilanciatura delle creme
- Creme pasticcere, bavaresi, cremosi

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. Il contributo della CCIAA di Vicenza è considerato Aiuto di stato e può rientrare nel "De Minimis".

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 23 giugno 2025
dalle ore 9.30 alle ore 15.30
Chiusura delle iscrizioni:
Lunedì 16 giugno 2025

Destinatari:

Professionisti della pasticceria.

Docenti:

[Denis Dianin](#)