



Il brunch in pasticceria



INIZIO CORSO: martedì 31 maggio 2022

durata: 8 ore

Prezzo: 274,50 € (225,00 € + IVA)

FINANZIATO AL 100%

Il **brunch** è una tipologia di servizio che offre la possibilità di proporre alla clientela una vasta gamma di piatti sia dolci sia salati a partire dalla mattina, fino al tardo pomeriggio. Nato nell'Inghilterra dell'Ottocento, si è diffuso con sempre maggiore intensità negli Stati Uniti, che lo hanno reso famoso in tutto il mondo: un vero e proprio fenomeno mondano che oggi trova ampio spazio anche nelle nostre città.

Per i professionisti della pasticceria, **il brunch rappresenta un'ottima opportunità per ampliare l'offerta del proprio locale, sia in termini di ricchezza di proposte dolci e salate, che di estensione degli orari di servizio e soprattutto di varietà della clientela da soddisfare.**

L'Università del Gusto dedica una lezione a questo tema con un docente d'eccezione, **Denis Dianin**, consigliere dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, **titolare della d&g patisserie di Selvazzano Dentro (PD)**, una delle prime pasticcerie in Italia a proporre e specializzarsi nel brunch, rendendolo un format distintivo del suo locale.

Obiettivi:

Il corso fornirà ai professionisti del settore idee ed indicazioni utili per la realizzazione di un brunch in pasticceria, completo di parte dolce e salata, dalla scelta delle materie prime fino alla proposta finale di impiattamento.

Contenuti:

Durante il corso il Maestro presenterà i seguenti brunch:

- Italian Toast
- Croque Madame
- Croque al Salmone
- Club Sandwich
- Giro Veneto
- Il pollo al panko
- La brioche dell'Aia
- British
- Pane in cassetta
- Pane ai cereali in cassetta

Termini finanziamento:

Il costo del corso, del valore di € 274,50 è totalmente finanziato dall'Ente Bilaterale Settore Terziario della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l'azienda applichi integralmente i CCNL Terziario e Turismo 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.

Calendario

Martedì 31 maggio 2022
dalle ore 9.00 alle ore 17.30
Chiusura delle iscrizioni:
Martedì 24 maggio 2022

Destinatari:

Il corso è riservato ai professionisti del settore pasticceria.

Docenti:

[Denis Dianin](#)