



Le torte moderne di Loretta Fanella



INIZIO CORSO: mercoledì 5 luglio
2023

durata: 6 ore

Prezzo: 366,00 € (300,00 € + 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 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

Mercoledì 5 luglio 2023

dalle ore 9.30 alle ore 15.30

Chiusura delle iscrizioni:

Mercoledì 28 giugno 2023

Destinatari:

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