



Dessert di primavera secondo Loretta Fanella



INIZIO CORSO: lunedì 8 aprile 2024

durata: 6 ore

Prezzo: **366,00 € (300,00 € + IVA)**

Il dessert ha un ruolo di fondamentale importanza nel menù di un ristorante, è infatti l'ultima portata che viene assaporata e ricordata dal cliente. Per tale ragione, la scelta dei dolci da inserire nell'architettura del menù richiede una particolare attenzione. Il corso offre l'opportunità di cogliere idee e spunti creativi nella realizzazione di dessert al piatto, con l'obiettivo di acquisire tecniche e nuove idee per realizzare una carta dessert aggiornata, in sintonia con i gusti dei clienti sia in fatto di gusto che di impatto estetico.

Obiettivi:

Il corso, tenuto dalla pastry chef Loretta Fanella, uno dei punti di riferimento della più innovativa pasticceria moderna, intende offrire ai professionisti della ristorazione spunti e idee innovative per la realizzazione di dessert al piatto.

Contenuti:

Durante la giornata lo chef guiderà i partecipanti nella realizzazione dei seguenti dessert

- PROFUMO DI PRIMAVERA: pistacchio, fragoline e yogurt.
- FIORE DI PESCO: mandorle, pesca e vaniglia.
- PANNA E FRAGOLE: rivisitazione delle fragole con la panna.

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 8 aprile 2024

dalle ore 9.30 alle ore 15.30

Chiusura delle iscrizioni:

Lunedì 1 aprile 2024

Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti del settore della ristorazione.

Docenti:

[Loretta Fanella](#)